



COMUNE DI LASCARI

CITTA' METROPOLITANA DI PALERMO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di Lascari

Anno scolastico 2024 – 2025

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica rivolto agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado del Comune di Lascari. Beneficeranno della mensa anche il personale docente, che per ragioni di servizio dovrà permanere nei plessi e gli accompagnatori degli alunni aventi diritto. E' vietato somministrare pasti ad altre persone non espressamente autorizzate dall'Ente.

Il servizio dovrà comprendere:

- approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione e cottura delle vivande da eseguirsi presso il centro cottura di via J. F. Kennedy;
- scodellamento e distribuzione dei pasti (la somministrazione dei pasti avviene nel refettorio sito al piano terra dell'edificio scolastico);
- trasporto e somministrazione dei pasti al singolo utente al proprio banco;
- la pulizia e l'apparecchiamento dei locali adibiti a mensa;
- lavaggio stoviglie, riordino, pulizia e sanificazione dei locali adibiti sia alla preparazione che al consumo (cucina, refettorio e relative pertinenze), compreso il servizio WC e spogliatoio ad uso del personale impiegato nel servizio, manutenzione ordinaria delle attrezzature, elettrodomestici, arredi presenti nella cucina, nonché presso tutti i locali refettorio;
- il ritiro, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti prodotti, nel rispetto delle disposizioni e norme vigenti nel Comune di Lascari;
- provvista di tutto il materiale igienico-sanitario occorrente per tutte le operazioni di pulizia;
- derattizzazione, disinfestazione e sanificazione di tutti i locali adibiti al servizio.

Detto servizio deve essere realizzato dalla ditta affidataria secondo quanto definito dal presente capitolato speciale d'appalto e dalle eventuali varianti migliorative proposte dalla ditta in sede di offerta ed accettate dalla stazione appaltante.

Art. 2 – IMPORTI PER SINGOLO PASTO - QUANTITATIVO DEI PASTI – IMPORTI A BASE D’ASTA

L’importo del singolo pasto, distinto per tipologia, è calcolato come segue:

	Voci di spesa per singolo pasto	Scuola dell’Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di Primo Grado
a	Spesa del personale	1,95	1,95	1,95
b	Spesa per le derrate alimentari	1,94	2,20	2,74
c	Costi per servizi	0,15	0,15	0,15
d	Spese generali ed utile d’impresa (15% di a + b + c)	0,61	0,65	0,72
	TOTALE COSTO PASTO	4,65	4,95	5,56

Il quantitativo dei pasti che si ipotizza è il seguente:

- n. **4.500** pasti per gli alunni della Scuola dell’Infanzia;
- n. **17.000** pasti per gli alunni della Scuola Primaria
- n. **4.000** pasti per gli alunni della Scuola Secondaria di Primo Grado e per il personale docente ed ATA dei 3 plessi;

L’importo complessivo e presuntivo del presente appalto ammonta ad € 127.315,00 oltre oneri per la sicurezza pari ad € 2.546,30 ed IVA 4%. L’importo del singolo pasto è stato aggiornato in base alla variazione percentuale annua, verificata con riferimento al mese di maggio rispetto a maggio dell’anno precedente, dell’indice I.S.T.A.T. nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Gli importi a base d’asta, soggetti ad unico ribasso in termine di percentuale, sono i costi giornalieri per singolo pasto, come determinati nella superiore tabella.

Il quantitativo dei pasti, come sopra indicato in via previsionale, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l’Amministrazione Comunale, essendo subordinato anche a circostanze non prevedibili, quali numero degli alunni frequentanti la mensa, abbandoni, assenze, applicazione di riforme scolastiche etc.

L’Amministrazione si impegna a liquidare il costo dei pasti effettivamente erogati sulla scorta delle presenze a mensa degli alunni e del personale scolastico desunti dall’App School.Net e conteggiati in fattura.

L’appaltatore non potrà pretendere interessi per l’eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall’espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

La revisione dei prezzi di cui all’art. 60 del D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 si attiverà al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione dei costi del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell’importo complessivo. La compensazione coprirà l’80% delle variazioni valutate con riferimento agli indici sintetici elaborati dall’ISTAT.

Le somme non utilizzate a tali fini, ancorchè impegnate, costituiscono economie di spesa per l’amministrazione, senza che nulla abbia a che pretendere la Ditta su tali somme.

Qualora, invece, le somme impegnate per l’espletamento del servizio per il periodo contrattuale considerato, risultano insufficienti, l’amministrazione provvederà ad impegnare l’ulteriore somma necessaria.

Art. 3 - DECORRENZA E DURATA DELL’APPALTO

L’appalto decorrerà dalla data effettiva di consegna del servizio e terminerà con la chiusura delle attività didattiche, o altra data concordata con l’Istituzione Scolastica e con esclusione dei periodi in cui le Scuole restano chiuse per le vacanze previste dal calendario scolastico o per altre cause.

L’Amministrazione si avvarrà della facoltà di dare avvio all’esecuzione del contratto in via d’urgenza, sotto riserva di legge.

Alla scadenza del suddetto periodo, il contratto si intende risolto di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso o altra formalità. Se allo scadere del termine contrattuale il Comune non avesse provveduto ad aggiudicare una nuova gara, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare, con provvedimento espresso, l'affidamento del servizio alle stesse condizioni convenute, per il tempo strettamente necessario all'espletamento della nuova gara.

Art. 4 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica, rivolto agli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria ed al personale docente ed ATA avente diritto, dovrà essere erogato nei giorni feriali, secondo il seguente calendario:

SCUOLA DELL'INFANZIA Totale n. 42 alunni + 4 docenti + 2 collaboratori scolastici (+ 2 docenti di sostegno + eventuali assistenti agli alunni in servizio nel turno pm)	Tutti i giorni da lunedì a venerdì
SCUOLA PRIMARIA Totale n. 132 alunni + 9 docenti + 4 collaboratori scolastici (+ docenti di sostegno o assistenti in servizio nel turno pm)	Tutti i giorni da lunedì a venerdì
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO Totale n. 16 alunni + 1 docente + 2 collaboratori scolastici (+ docenti di sostegno o assistenti in servizio nel turno pm)	Lunedì e mercoledì

La corresponsione del prezzo di appalto sarà dovuta solo ed esclusivamente per l'effettiva avvenuta esecuzione del servizio.

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato tramite l'applicativo SCHOOL.NET, piattaforma alla quale il Comune ha aderito ed alla quale avrà accesso la Ditta appaltante. Al fine di ampliare gli ambiti della trasparenza del servizio nei confronti dei genitori, la Ditta aggiudicataria si impegna a pubblicare, tramite sempre la suddetta, le foto dei pasti preparati nelle scuole.

I pasti erogati agli insegnanti e collaboratori dovranno essere identici a quelli degli alunni, eccezion fatta per il quantitativo servito.

La ditta avrà l'obbligo di fornire il servizio fino ad una variazione massima del 30%, sia in positivo che in negativo, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Qualora il decremento della richiesta dei pasti oltre il 30% sia causato dalle reiterate inadempienze imputabili alla Ditta ed alla stessa contestate ai sensi dell'art. 30 del presente capitolato, tali da provocare disaffezione a partecipare al servizio mensa da parte dell'utenza, il Comune attiverà le procedure secondo quanto disposto dall'art. 36.

Il servizio mensa sarà strutturato come segue:

- Scuola dell'Infanzia: dal lunedì al venerdì 1° turno h. 11,45 Sez.- A-C - alunni, docenti e personale ATA
- Scuola Primaria: dal lunedì al venerdì 2° turno h. 12,30 classi 1A – 2A – 2B – 3A – 3B - alunni, docenti e personale ATA
3° turno h. 13,15 classi 4A-4B-4C-5C - alunni, docenti e personale ATA
- Scuola Secondaria di Primo Grado:
lunedì e mercoledì 4° turno h. 14,00 classe 1B – alunni, docenti e personale ATA

Art. 5 – LOCALI, IMPIANTI, ARREDI ED ATTREZZATURE

La preparazione dei pasti per la mensa scolastica dovrà avvenire presso il centro cottura situato all'interno del plesso scolastico sito in via J. F. Kennedy.

Prima dell'avvio del servizio di mensa scolastica si dovrà procedere alla variazione della registrazione sanitaria relativa al centro cottura e centri di refezione, demandando alla Ditta affidataria l'inoltro della richiesta di variazione dell'intestazione, mediante apposito modulo (SCIA).

Nel caso in cui il centro cottura dovesse risultare non utilizzabile per qualunque ragione o necessità, la Ditta si impegna a trasportare i pasti, precedentemente preparati in un altro centro di sua proprietà o in sua disponibilità, distante non più di 50 km. dai plessi scolastici (tale proprietà e/o disponibilità dovrà essere dichiarata in sede di offerta e confermata, con apposito titolo, in caso di aggiudicazione).

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

- la fornitura ed il reintegro di stoviglie, pentolame, contenitori termici per il trasporto dei pasti e per le diete speciali e quant'altro necessario al mantenimento ottimale del servizio;
- tutto il materiale per la pulizia e la sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature e di tutti i locali interessati dal servizio;
- tutte le attrezzature necessarie alla corretta ed adeguata pulizia degli spazi e locali interessati;
- la manutenzione ordinaria del centro cottura e del refettorio.

Il Comune concede in uso gratuito alla Ditta i locali, gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, provvede al pagamento dei canoni ed utenze connessi alla realizzazione del servizio(energia elettrica, gas e acqua) ed alla fornitura di acqua potabile per gli utenti del servizio, per tutta la durata del medesimo: di ciò dovrà tenersi conto in sede di offerta.

Del materiale consegnato alla Ditta verrà redatto apposito verbale da redigersi in contraddittorio tra un rappresentante della Ditta affidataria e un rappresentante dell'Amministrazione Comunale, entro 10 giorni dall'inizio del servizio.

Quanto preso in consegna dalla ditta si intende funzionante ed in buono stato di conservazione. In caso contrario essa dovrà provvedere alle sostituzioni e/o integrazioni necessarie.

La Ditta dovrà impegnarsi al massimo rispetto nell'uso della struttura ed a custodirla con la diligenza di cui all'art. 1804 del C.C. ed avrà piena responsabilità gestionale degli spazi, arredi ed attrezzature assegnati, garantendone la riconsegna nello stesso stato in cui si trovano al momento dell'affidamento, salvo il normale deterioramento d'uso a conclusione del contratto. I locali, gli arredi e le attrezzature non potranno essere utilizzati dalla Ditta per fini diversi dall'oggetto del presente capitolato e non potranno essere ceduti, neppure temporaneamente, a terzi, fatti salvi diversi accordi scritti con l'Amministrazione Comunale. Rimane inteso che sarà richiesta la sostituzione o un adeguato risarcimento pecuniario per ogni eventuale danno arrecato alla struttura, arredi ed attrezzature, causato da cattivo utilizzo, mancata manutenzione o imperizia.

La Ditta non dovrà asportare da detti locali impianti, arredi, attrezzature o utensili, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

La somministrazione dei pasti può avvenire con l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate lavabili e riutilizzabili oppure monouso. La ditta dovrà, inoltre, provvedere alla fornitura di tovaglie e tovagliette monouso.

L'acquisto di strumenti e utensili da cucina, nonché degli elettrodomestici che si rendessero necessari per la perdita o rottura di quelli attualmente in dotazione (salvo i casi di forza maggiore) dovranno essere reintegrati a spese della Ditta e resteranno in dotazione del centro cottura. La Ditta dovrà impegnarsi a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione tutte le attrezzature anzidette, nonché fornirsi delle attrezzature mancanti e necessarie per lo svolgimento del regolare servizio; queste resteranno di esclusiva proprietà della Ditta.

La manutenzione ordinaria dei locali, impianti, arredi, attrezzature e utensili presi in consegna è a carico della Ditta; eventuali introduzioni e ammodernamenti di attrezzature ed accessori, proposti dalla Ditta, potranno essere dalla stessa realizzati, previo parere favorevole dell'Amministrazione, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione stessa.

Art. 6 – GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO - PRENOTAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito viene gestito mediante l'utilizzo della piattaforma School.Net. L'Impresa affidataria dovrà utilizzare il sistema informatizzato, mediante credenziali di accesso predisposte dal gestore.

Il software permetterà:

- ✓ la prenotazione dei pasti, mediante segnalazione da parte dei genitori solo in caso in assenza del figlio;
- ✓ la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema completamente web.

Il software invia i dati nell'applicativo rendendoli disponibili per il centro cottura per la produzione dei pasti e la loro distribuzione e per il Comune di Lascari interessato a monitorare l'andamento delle prenotazioni.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire negli orari concordati con il Comune e la Direzione Scolastica e comunque senza creare disagi e/o ritardi al regolare svolgimento delle lezioni. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati dal centro cottura al refettorio in idonei contenitori (acciaio inox), di proprietà della ditta, nei quali i singoli componenti del menu devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per i secondi, per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri, forniti dalla ditta. Per i pasti freddi, la temperatura non dovrà superare i +10°C.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione della Scuola, la Ditta dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione ad integrare il numero dei pasti. In caso di mancata o ritardata integrazione delle consegne, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui al successivo art. 31.

Durante la somministrazione dei pasti, il personale della Ditta sarà tenuto a:

- sporzionare, nei casi previsti, i pasti ai fruitori del servizio in refettorio, consegnare il piatto al singolo alunno nel proprio posto e a sistemare i pasti nei tavoli (servizio a tavolo);
- collaborare con il personale scolastico nell'attività di vigilanza sugli alunni e di assistenza per quelli bisognosi d'ausilio;
- ritirare le stoviglie ed il tovagliato dai tavoli ed i residui dei pasti;
- adottare un comportamento corretto, riguardoso e atto a garantire il pieno rispetto della dignità e dei diritti degli utenti, sia minori che adulti;
- attesa la necessità del triplo turno mensa, effettuare tempestivamente il riordino e le pulizie tra un turno e l'altro, rendendo idoneo il locale sotto l'aspetto igienico-sanitario.

Art. 7 – RIORDINO E PULIZIA – SMALTIMENTO RIFIUTI

La Ditta dovrà provvedere al riordino, alla pulizia e alla sanificazione dei locali, tavoli, arredi, attrezzature e stoviglie adibiti sia alla preparazione (centro cottura) che al consumo dei pasti (refettorio), nonché al ritiro, pulizia e disinfezione/sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il servizio e per il trasporto dei pasti.

La ditta dovrà, inoltre, impegnarsi al ritiro, differenziazione (secondo le diverse tipologie) e smaltimento dei rifiuti prodotti e quanto altro connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, nel rispetto delle norme vigenti nel Comune di Lascari, a completo carico ed onere, anche economico, della Ditta stessa e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche. La Ditta è tenuta a conferire agli organi preposti tutti gli olii ed i grassi animali residui di cottura, a propria cura e spese. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.) causati da presenza di rifiuti ed imputabili alla condotta del personale addetto, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta.

Art. 8 – MENU E TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche, individuate come allegati, predisposte dal nutrizionista incaricato ed autorizzate dall'ASP di Palermo – Dipartimento di Prevenzione – U.O. Territoriale di Cefalù, con turnazione settimanale (su 4 settimane) e stagionale (autunno/inverno e primavera/estate) fanno parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

Esse dovranno essere esposte nei tre ordini scolastici interessati al servizio in luoghi accessibili a tutti, oltre che nel locale adibito a refettorio.

I pasti sono composti da: 1° piatto, 2° piatto, contorno, frutta e pane. L'acqua per i commensali viene fornita dal Comune, prelevata da apposito impianto potabilizzatore, già esistente nei plessi scolastici, e portata ai tavoli dagli stessi commensali in apposite borracce già fornite a ciascuno dall'Amministrazione Comunale.

Art. 9 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI – PRODOTTI AGRICOLI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI PER UNA CORRETTA EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il Comune di Lascari, nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, intende promuovere il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali per la diffusione di una corretta educazione alimentare. Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.), previsti dal D.M. 65 del 10.03.2020; in tale ottica tutti i prodotti e tutte le lavorazioni dovranno rispettare quanto prescritto nel suddetto Decreto Ministeriale e sue successive modifiche ed integrazioni.

Dovrà essere data comunicazione all'Amministrazione, da parte della Ditta, sulla provenienza degli alimenti somministrati.

Non possono essere impiegati o somministrati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene O.G.M." (Organismi Geneticamente Modificati).

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti di carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulizia di superfici, la ditta deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 09 luglio 2009 (2009/568/CE)

Pulizie dei locali

La ditta deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Essi dovranno essere corredati da schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

Art. 10 – PASTO ALTERNATIVO (CESTINI) E RICORRENZE

Su richiesta della Dirigenza Scolastica e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole.

In occasione del Natale e della Pasqua la Ditta è tenuta a fornire a tutti gli utenti del servizio un dolce tipico della ricorrenza, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

Art. 11 – DIETE SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menu equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La Ditta sarà tenuta a fornire per le diete speciali un menu il più possibile aderente a quello generale e, pertanto, dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso del prontuario dell’Associazione Celiachia, che indica quali sono gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell’alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Per le diete speciali, da richiedere al Comune, deve essere presentato annualmente un certificato medico, attestante la patologia, rilasciato da sanitari della struttura pubblica (pediatra, medico di base, specialista del S.S.N.) di recente rilascio e le indicazioni per la predisposizione delle diete devono provenire da parte del medico curante analizzando il menu vigente e apportando le modifiche del caso. L’attivazione del regime dietetico speciale deve avvenire al massimo entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione.

Il menu speciale potrà essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell’utente per un massimo di tre giorni consecutivi. Le diete in bianco non necessitano di certificato medico.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell’esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto della normativa sulla privacy.

La ditta si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso secondo le regole vigenti in materia di protezione dei dati personali.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menù del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per alimentazione speciale.

Per le diete per i celiaci, la ditta dovrà prevedere attrezzature espressamente dedicate e dovrà utilizzare derrate alimentari senza glutine senza alcun diritto a maggiorazioni di prezzo. Si richiama, inoltre, non a titolo esaustivo la L. 123/2005 sui soggetti affetti da celiachia.

Art. 12 – DIETA IN BIANCO

In caso di indisposizione temporanea determinata da motivi di salute dell’utente per un massimo di n. 3 (tre) giorni consecutivi, la Ditta è tenuta a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menu del giorno, un menu alternativo composto da un primo piatto (pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine o minestrina in brodo vegetale), un secondo piatto (formaggi: parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

I pasti dovranno essere confezionati allo stesso modo delle “diete speciali” di cui al precedente articolo.

L’erogazione della dieta in bianco dovrà avvenire nello stesso giorno di richiesta.

Per i pasti di cui al presente articolo la Ditta non potrà pretendere rettifiche sul prezzo di affidamento.

Art. 13 – VARIAZIONI DEI MENU

Nel corso dell’anno scolastico i menu potranno essere soggetti a motivate variazioni, ad esempio esigenze particolari dell’utenza, per ragioni di stagionalità dei prodotti o su eventuali direttive fornite dall’ASL.

Le innovazioni e modifiche a menu e/o tabelle dietetiche dovranno essere concordate tra la Scuola, il Comune e la Ditta.

Art. 14 – PRECISAZIONI SULLE MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente; in particolare si richiede:

- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
 - aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
 - le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
 - le verdure da consumare a crudo dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
 - consegnare la frutta perfettamente lavata ed a temperatura ambiente;
 - somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (es: una scaloppina, una coscia di pollo etc.);
 - **per il secondo piatto a base di pesce fresco, variare tra sarago di luna, lampuga sfilettata, spatola;** in assenza sostituire con merluzzo o platessa;
 - **frutta, verdura, olio, carne, uova, pasta, pane e formaggio devono provenire dal territorio madonita;**
 - per tutte le pietanze, ove previsto, dovranno essere utilizzati, esclusivamente, olio extravergine di oliva, prosciutto magro o cotto di spalla, senza polifosfati aggiunti;
 - la frutta deve rispettare la stagionalità e variare almeno tre volte nel corso della medesima settimana;
 - il pane, di farina o semola rimacinata, dovrà essere fornito in monoporzione;
 - evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
 - per limitare la perdita di nutrienti, evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata per la cottura delle verdure, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
 - per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo, è necessario aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura, mentre va evitato di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- Non dovranno essere utilizzati:**
- le carni al sangue;
 - cibi fritti, se non quando strettamente necessario;
 - dado da brodo contenente glutammato;
 - conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei cibi;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

I pasti dovranno essere preparati nella stessa mattinata di consumo ed il tempo che intercorre tra il termine di cottura e l'inizio del consumo non dovrà superare i 30 minuti.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati e riportati, immediatamente dopo la chiusura del refettorio, al centro cottura a cura del personale della Ditta.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in perfetto stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura della Ditta, dovranno essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Non è consentito congelare prodotti acquistati freschi.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge n. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti ed all'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda lo stato fisico, l'odore ed il gusto.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsto, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi ecc.)

Art. 15 – CARRELLI TERMICI

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

I carrelli termici dovranno essere dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP.

Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza.

Art. 16 – ULTERIORI CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Ulteriori condizioni in base alle quali dovrà essere eseguito il servizio sono le seguenti:

- i pasti (in multiporzione o in monoporzione con distribuzione su piatti a perdere, se migliorativi del servizio, con oneri a carico della Ditta) dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- dovranno essere forniti, per ciascun operatore addetto alla distribuzione, gli indumenti necessari, quali cuffie copritesta, grembiule, guanti monouso, oltre i presidi richiesti dalla normativa vigente;
- in caso di utilizzo di posate monouso, le stesse dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni cui sono preposti ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa;
- sarà a carico della Ditta la fornitura di contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione, generi necessari per il condimento delle verdure (oliere/saliere, aceto di vino, olio extravergine d'oliva, sale fino e limone);
- i materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 17 – DIRITTI DEI COMMENSALI

Ogni commensale ha diritto per ogni giorno di fruizione del servizio:

- ad ogni pasto completo secondo la tabella dietetica approvata dai competenti organi, da consumare nel luogo e nel posto assegnato;
- alla fornitura degli utensili necessari per la consumazione del pasto (posate, bicchiere, tovaglietta, tovagliolo, etc.);
- alla fornitura di acqua minerale naturale (fornita dal Comune);
- alla consumazione del pasto nei tempi necessari e comunque entro il termine stabilito dall'autorità scolastica nell'intervallo dell'attività didattica.

Art. 18 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta sarà tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menu di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro cottura.

Tali campioni andranno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati, conservati in frigorifero a temperatura di 0°C / +4°C per 72 ore e muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica".

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

Art. 19 – REFERENTE

La Ditta dovrà, prima dell'avvio del servizio, comunicare per iscritto all'Ente il nominativo di un referente, professionalmente qualificato, che dovrà garantire, in qualità di interlocutore principale dell'Amministrazione, la costante disponibilità e reperibilità durante tutti i giorni ed orari di espletamento del servizio stesso.

Il referente avrà il compito di dirigere, controllare e supervisionare il personale nell'espletamento di tutte le attività inerenti il servizio, rapportarsi con l'Ente e la Dirigenza Scolastica per la risoluzione immediata di eventuali problematiche concernenti il servizio stesso, garantire la propria presenza in occasione di eventuali incontri con il Comune e/o la Scuola.

Art. 20 – SCIOPERI E INCONVENIENTI

Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta affidataria è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" e s.m.i. Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della L. 12.06.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i.

In caso di sciopero programmato del personale delle Scuole, la Ditta dovrà essere preavvertita dalla Dirigenza Scolastica possibilmente almeno 24 ore prima e, comunque, non oltre le h. 9,00 del giorno stesso della prestazione.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione all'Ente con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con l'Ente. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione dell'acqua o gravi guasti agli impianti, etc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo su base mensile.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di sopprimere il servizio mensa scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della prestazione, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 21 – RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali e/o altre cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta, alla stessa non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei migliori modi e tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di cottura ed alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 31 del presente capitolato.

Art. 22 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune di impegna:

- al pagamento dei corrispettivi con le modalità di cui al successivo art. 24;
- a concedere in uso gratuito alla Ditta i locali, gli impianti, gli arredi, le attrezzature ivi presenti;
- a provvedere al pagamento di canoni ed utenze connessi alla realizzazione del servizio (energia elettrica, acqua, gas etc.), per tutta la durata del medesimo.

Art. 23 – COSTO DEL SERVIZIO

Il costo del servizio sarà coperto con fondi comunali e con la compartecipazione delle famiglie. La quota a carico delle famiglie verrà introitata direttamente dal Comune con le modalità di cui al precedente art. 6. Rimangono a totale carico del Comune gli eventuali casi di esenzione della quota di refezione scolastica.

Art. 24 – VERIFICA MENSILE E LIQUIDAZIONE DEI CORRISPETTIVI

La Ditta, ai fini del pagamento, dovrà trasmettere fattura mensile relativa alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente.

Saranno pagati solamente i pasti effettivamente richiesti e forniti.

Le fatture dovranno riportare il dettaglio dei pasti forniti per ciascun plesso scolastico, distinguendo in ciascuna il numero dei pasti per gli alunni e quello per i docenti ed il personale ATA.

I prezzi in base ai quali, previa riduzione del ribasso d'asta, saranno pagati i pasti, rimarranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto.

I prezzi sono comprensivi di tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentate nel presente capitolato, ma comunque inerenti e conseguenti alla prestazione di che trattasi.

Dal pagamento del corrispettivo saranno eventualmente detratte le somme relative alle penali pecuniarie applicate per le inadempienze a carico della Ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile posticipata, previa presentazione all'Ente di regolare fattura, entro 30 gg. dalla data di ricevimento della stessa, a seguito di riscontro della regolarità del servizio svolto e qualora non sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture avverrà non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

In ogni caso, le liquidazioni saranno subordinate alla verifica della regolarità del "Documento Unico di Regolarità Contributiva" (DURC).

Con il pagamento dei corrispettivi si intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso dal presente Capitolato, a carico della Ditta, al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

Art. 25 – VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ASL n. 6 di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente si riserva la facoltà, prima, durante e dopo lo svolgimento del servizio, di effettuare periodicamente ispezioni sulla regolare gestione del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione e fruizione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni. Stessa facoltà è riservata alla Commissione Mensa, allorquando sarà costituita.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune. Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

La Ditta sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e di fruizione ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 26 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta dovrà rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

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

La Ditta deve, altresì, depositare, prima dell'avvio del servizio, il piano di autocontrollo come previsto dall'art. 3 del D. Lgs. 24 maggio 1997, n. 155 – HACCP.

Art. 27 – PERSONALE

La Ditta dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale (cuochi, inservienti, referente, etc.), che dovrà possedere adeguata specializzazione nel campo professionale di riferimento e apposite certificazioni di idoneità sanitaria e dovrà essere costantemente impiegato nel numero sufficiente a consentire il raggiungimento di risultati ottimali, relativamente alla sicurezza del lavoro, igienicità rispetto alla corretta lavorazione delle derrate e preparazione dei pasti, garanzia delle caratteristiche, della qualità e della quantità dei pasti prodotti e dei tempi di somministrazione.

L'elenco nominativo del personale assunto dalla ditta dovrà essere comunicato all'Ufficio Scolastico del Comune all'avvio del Servizio con indicazione delle qualifiche, delle mansioni ed il luogo dove presta servizio indicando anche il responsabile del servizio per ogni plesso. Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche dovranno essere preventivamente comunicati all'Amministrazione Comunale.

Personale minimo richiesto: 2 unità con attestato di alimentarista, più 1 cuoco ed 1 aiuto cuoco, con attestato di formazione.

La consistenza numerica dovrà essere sempre tale da garantire lo svolgimento del servizio in modo adeguato. L'organico per tutta la durata del contratto dovrà essere quello dichiarato come numero e mansioni.

I rapporti con l'Amministrazione Comunale, saranno affidati dalla Ditta ad un "Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza, reperibile quotidianamente negli orari di servizio e comunque ogni qualvolta si renda necessario. Il nominativo del suddetto dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Spettano al "Responsabile Tecnico" i seguenti compiti:

- predisporre e gestire il piano di autocontrollo HACCP;
- supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della Ditta;
- coordinamento di tutti gli operatori;
- controllo sul corretto andamento del servizio in collaborazione con il Comune e con gli altri soggetti (autorità scolastiche, autorità sanitaria, genitori, etc.);
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nelle sedi di consumo accertando che il numero dei pasti consegnati corrisponda con il numero dei pasti desunti dall'App School.Net.

In caso di assenza o impedimento del referente la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione. Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo alla constatazione dell'assenza, fermo restando il possesso da parte dei sostituti dei requisiti minimi richiesti dal presente capitolato.

I nominativi delle unità di personale assunto e le corrispondenti qualifiche dovranno essere comunicati per iscritto all'Ente prima dell'avvio del servizio.

La ditta dovrà tenere un foglio-firme giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto, da esibire ad ogni richiesta del Comune.

Durante le ore di lavoro, il personale non dovrà indossare anelli e bracciali e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Inoltre, ogni operatore dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto nei confronti dell'utenza ed un comportamento che non sia di pregiudizio all'Ente, curare la propria persona sia nell'aspetto che nell'igiene e portare in modo visibile apposito cartellino nominativo con l'indicazione dell'appartenenza alla Ditta.

La Ditta provvederà alla dotazione del vestiario di lavoro del proprio personale (calzature antinfortunistiche, camici, guanti, mascherine, cappellini, cuffie, etc.), nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene.

L'Ente avrà facoltà di richiedere alla Ditta la sostituzione degli operatori che risultino non idonei per causa accertata di grave disservizio. In tal caso, entro 15 giorni la Ditta provvederà alla sostituzione con altro personale di pari qualifica, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

In caso di assenze del personale (ferie, malattia, etc.), la Ditta sarà tenuta a provvedere alla sostituzione con altro personale in possesso degli stessi requisiti professionali. La sostituzione dovrà essere immediata in modo da evitare la sospensione o il rallentamento del servizio.

I nominativi dell'operatore sostituito e sostituyente e la relativa qualifica andranno tempestivamente comunicati per iscritto all'Ente.

Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto, la Ditta dovrà applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti nazionali per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi ad essi. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici e assistenziali sono a carico della Ditta, la quale ne è la sola responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa o indennizzo nei confronti del Comune. Trattandosi di appalto di servizi ad alta intensità di manodopera l'appaltatore dovrà impegnarsi ad applicare la clausola sociale di cui al vigente codice dei contratti pubblici - D.Lgs. 36/2023, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale uscente impiegato.

Art. 28 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito all'approvvigionamento, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve essere formato professionalmente ed aggiornato, con oneri a carico della Ditta, sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnica della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetici della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

La Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente apposita dichiarazione sulla predisposizione di un piano annuale dei corsi di formazione permanente e di aggiornamento del personale.

Art. 29 – SICUREZZA DEI LAVORATORI

La Ditta è responsabile dell'osservanza di tutte le norme di legge e decreti vigenti, nonché a quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. per la tutela della salute e per la sicurezza nei luoghi di lavoro, restando a suo completo carico tutte le corrispondenti spese; la stessa dovrà dotarsi di dispositivi di protezione individuali (D.P.I.) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Il nominativo del responsabile della sicurezza dovrà essere comunicato per iscritto all'Ente prima dell'avvio del servizio.

A corredo del presente capitolato, di cui fa parte integrante e sostanziale, è stata redatta la bozza del "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze" (D.U.V.R.I.), nel quale si rilevano, con riferimento alle interferenze di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, costi per la sicurezza pari ad € 2.546,00. La Ditta, prima della stipula del contratto o dell'inizio dell'erogazione del Servizio se antecedente, dovrà trasmettere il predetto documento che, compilato e sottoscritto per accettazione dal Legale Rappresentante, costituirà allegato al contratto.

La Ditta dal momento dell'affidamento del servizio dovrà 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 D.U.V.R.I., per la cui attuazione è stata calcolata la suddetta somma, non soggetta a ribasso. Qualora le condizioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Ditta sarà tenuta ad aggiornare il predetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

Art. 30 – ASSICURAZIONE – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La Ditta sarà tenuta ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta avrà l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole e nei locali della mensa scolastica, per danni a cose altrui e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- 5.000.000,00 per sinistro;
- 1.500.000,00 per danni a persone;
- 200.000,00 per danni a cose e animali.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato. La stessa si intenderà valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia e la qualifica di "terzo" per il Comune contraente.

Copia della polizza verrà consegnata al Comune almeno 10 gg. prima dell'avvio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate

Art. 31 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione o il subappalto del contratto.

Art. 32 – CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta, entro il termine di 10 giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione e prima dell'inizio della fornitura, è tenuta a costituire apposita cauzione, ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023 a garanzia del regolare adempimento di tutte le obbligazioni scaturenti dal contratto, nonché per il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salva, in tutti i casi, ogni altra azione ove la cauzione non risultasse sufficiente. In caso di costituzione della garanzia mediante fidejussione bancaria o assicurativa, la medesima dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale. La garanzia definitiva deve avere validità temporale pari almeno alla durata del contratto.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

La garanzia prestata potrà essere svincolata solo al termine della prestazione, quando l'A.C. abbia riconosciuto, nelle forme di legge, il completo assolvimento degli obblighi contrattuali da parte della Ditta, sia nei confronti di essa, che del personale dipendente o di terzi interessati. Lo svincolo della cauzione resta subordinato alla certificazione di regolare esecuzione da parte del Responsabile Unico del Procedimento, che accerterà il corretto adempimento degli oneri gravanti sulla Ditta.

Art. 33 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della L. 13 agosto 2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", la Ditta si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione, in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Per la risoluzione ed il recesso dal contratto, ferme restando le disposizioni di cui al D. L.vo n. 163/2006 e s.m.i., nonché le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente Capitolato, trova, altresì, applicazione la clausola risolutiva espressa in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale dovrà riportare il codice identificativo di gara (CIG).

La Ditta affidataria è tenuta a comunicare i codici identificativi del conto corrente bancario o postale utilizzato, anche in via non esclusiva, in tutti i casi di transazione collegate al presente appalto, nonché il nominativo dei soggetti delegati ad operare su di esso.

Art. 34 – CODICE DI COMPORTAMENTO DEL COMUNE DI LASCARI

La Ditta dovrà attenersi, personalmente e tramite il personale preposto, agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal Codice di comportamento adottato dal Comune, pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente e che la predetta Ditta dichiara di conoscere e accettare. La violazione degli obblighi derivanti dal citato Codice comporterà la risoluzione del contratto, secondo le modalità previste nel medesimo.

Art. 35 – OBBLIGHI NORMATIVI

Con riferimento alle prestazioni oggetto di affidamento e ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, la Ditta assume la qualità di "impresa alimentare" secondo la definizione di ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti contenuta nel Regolamento (CE) n.178/2002.

Sono pertanto a esclusivo carico della Ditta l'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti e l'assunzione delle relative responsabilità.

Il Comune non sarà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza.

Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.

Ferma restando l'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, si elencano i principali adempimenti e obblighi da attuarsi in relazione al Servizio di ristorazione scolastica di cui al presente Capitolato:

- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 3, 4 e 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dagli artt. 17, 18 e 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dal Regolamento (CE) n.2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- osservanza degli obblighi e attuazione degli adempimenti previsti dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 (l'attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore).

La Ditta è tenuta a trasmettere al Comune, a semplice richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa citata (come, a titolo esemplificativo, documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti messa in atto, documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP predisposte, attuate e mantenute, documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento (CE) n. 2073/2005 e relativi risultati).
Tutta la documentazione citata dovrà comunque essere a disposizione dell'autorità pubblica di controllo.

Art. 36 – INADEMPIMENTI, PENALITA' E PROCEDURA DI CONTESTAZIONE

La Ditta è responsabile verso il Comune dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero di quanti con essa collaborano.

Ove non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento ovvero violi le disposizioni contenute nel presente Capitolato, è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di euro 50,00= (dicasi euro cinquanta//00) ad un massimo di euro 1.000,00= (dicasi euro mille/00).

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle sanzioni di seguito indicate è la contestazione degli addebiti.

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente per via telefonica e confermati per iscritto con nota trasmessa mezzo posta elettronica certificata.

La Ditta, alla contestazione dell'inadempimento, ha la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Qualora entro il termine suddetto non fosse fornita motivata giustificazione, ovvero la stessa non fosse ritenuta accoglibile, il Comune, ferme restando le ipotesi di risoluzione del contratto e le più gravi sanzioni previste per legge, nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente Capitolato, applicherà le seguenti penalità:

euro 1.000,00= (dicasi euro mille//00) in caso di:	<ul style="list-style-type: none"> - mancata consegna dei pasti ordinati; - mancata esecuzione del servizio di distribuzione/somministrazione dei pasti ordinati; - errata somministrazione di dieta speciale per patologia; - mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione; - impiego di derrate non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromato logico e parassitologico alla normativa vigente e al presente capitolato; - rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o privi della data di scadenza; - stoccaggio e conservazione delle materie prime non conforme alla normativa vigente; - etichettatura delle derrate alimentari non conforme alla normativa vigente; - confezionamento dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto stabilito nel presente Capitolato; - fornitura di pasti chimicamente e parassitologicamente contaminati o che non rispettano i limiti di contaminazione microbica; - rinvenimento nei cibi di corpi estranei organici e non organici.
euro 750,00= (dicasi euro settecentocinquanta//00) in caso di:	<ul style="list-style-type: none"> - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste per ciascuna delle fasi del servizio riguardanti sia le attrezzature che il personale.
euro 500,00= (dicasi euro cinquecento//00) in caso di:	<ul style="list-style-type: none"> - mancata consegna di una portata, qualora non avvenga l'integrazione in tempi utili, con aggiunta, in tale - eventualità, della spesa eventualmente sostenuta dal Comune per provvedere in proprio all'integrazione; - non corrispondenza del numero di pasti consegnati rispetto al numero di pasti ordinati dal plesso, qualora non avvenga l'integrazione in tempi utili, con aggiunta, in tale eventualità, della spesa eventualmente sostenuta dal Comune per provvedere in proprio all'integrazione; - mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali, qualora non avvenga l'integrazione in tempi utili, con aggiunta, in tale eventualità, della spesa eventualmente sostenuta dal Comune per provvedere in proprio all'integrazione.
euro 250,000 (dicasi euro duecentocinquanta//00) in caso di:	<ul style="list-style-type: none"> - mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un tempo superiore ai trenta minuti dall'orario previsto; - mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali mensa; - inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
euro 100,00 (dicasi euro cento//00) in caso di	<ul style="list-style-type: none"> - ogni altra violazione al presente Capitolato non contemplata nei punti precedenti.
euro 50,00 (dicasi euro cinquanta//00) in caso di:	<ul style="list-style-type: none"> - ogni giorno in cui si protrae l'emergenza sul centro di cottura oltre i primi dieci giorni

Il Comune potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Ditta per l'esecuzione del servizio, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. La Ditta prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto del Comune di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Art. 37 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della Ditta, fatta salva l'applicazione delle penali prescritte nonché di ogni ulteriore responsabilità civile o penale, al verificarsi delle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- mancato avvio, sospensione o comunque mancata esecuzione del Servizio, salvo cause di forza maggiore;
- subappalto e/o cessione del Servizio;

- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- cumulo da parte della Ditta di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitari e in materia di somministrazione di alimenti;
- fallimento della Ditta o soggezione della stessa ad altre procedure concorsuali e parafallimentari;
- comunicazione all'Ente appaltante, da parte della Prefettura, delle informazioni interdittive di cui al D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 e ss. mm. ii.;
- violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136 e ss. mm. ii.;
- violazione degli obblighi di condotta di cui al precedente art. 27;
- ogni altra inadempienza, qui non contemplata, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà il diritto di escutere la garanzia definitiva prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno e fatta salva la facoltà di compensare all'eventuale credito della Ditta con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Art. 38 – RECESSO

Il Comune si riserva di recedere unilateralmente dal contratto ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile, in ragione della mancanza di interesse del committente anche per variazioni di assetti organizzativi del Servizio o della Stazione Appaltante, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a n. 15 (quindici) giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre a un ventesimo delle prestazioni non ancora eseguite.

Ai sensi dell'art. 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012, n. 95 convertito in L. 7 agosto 2012, n. 135, il Comune ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a n. 15 (quindici) giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3, della L. 23 dicembre 1999, n.488.

Art. 39 – ESECUZIONE IN DANNO

Indipendentemente da quanto previsto agli articoli precedenti, qualora la Ditta si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, il Comune avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso.

Per l'esecuzione di tali prestazioni, il Comune potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni cagionati al Comune e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Art. 40 – DIVIETO DI TACITO RINNOVO

Il presente contratto non è soggetto a tacito rinnovo e alla scadenza si intende risolto di diritto, senza bisogno di disdetta alcuna.

Art. 41 – STIPULA DEL CONTRATTO ED ONERI CONTRATTUALI

Il contratto verrà stipulato in forma di scrittura privata, mediante l'apposito documento di stipula generato dal sistema e sottoscritto digitalmente dal Responsabile del Procedimento del Comune, mediante l'apposita funzione di "Stipula"

Art. 42 – CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Tutte le controversie che insorgessero tra Comune e Ditta, in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa tra le parti, saranno demandate al giudizio del Tribunale ordinario del competente Foro di Termini Imerese, con esclusione del ricorso al collegio arbitrale.

Art. 43 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento Generale sulla Protezione dei dati n. 2016/679 (GDPR - General Data Protection Regulation), tutti i dati forniti dalla Ditta al Comune quale titolare del trattamento, saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, esclusivamente per le finalità di gestione della procedura di affidamento e dell'eventuale successivo rapporto contrattuale.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena di esclusione.

I dati non saranno comunicati ad altri soggetti se non in ottemperanza ad obblighi di legge ed in accoglimento di richiesta di accesso agli atti ai sensi della L. n. 241/90.

La Ditta e tutto il personale incaricato del servizio si impegneranno ad osservare la piena riservatezza sui dati e le informazioni raccolti o comunicati dall'Ente in riferimento al servizio medesimo, nonché a procedere al trattamento degli stessi ai sensi del citato GDPR n. 2016/679.

Art. 44 – DOMICILIO FISCALE E RECAPITO DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario del servizio sarà tenuto a comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il suodomicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, nonché ogni variazione che dovesse intervenire durante la vigenza del contratto.

Art. 45 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e ss., nonché ad ogni altra disposizione normativa e regolamentare vigente in materia.

Allegati:

- Elenco attrezzature "A"
- Menu tab 1 - 2

Lascari, lì _____

Il Responsabile dell'Area
Affari Generali - Personale
C. Santacolomba

N.B.: Il presente capitolato speciale d'appalto deve essere firmato digitalmente per accettazione integrale ed incondizionata dalla ditta.