



COMUNE DI SANTO STEFANO QUISQUINA

(LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO)

Via Roma, 142

Tel. 0922.982296

Codice fiscale 80003390848 - Partita IVA 02350240848

PEC: protocollo@pec.comune.santostefanoquisquina.ag.it - MAIL: servizi-sociali@comune.santostefanoquisquina.ag.it

AREA SOCIO ASSISTENZIALE

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DELL'I.C. MAESTRO LORENZO PANEPINTO SEDE DI SANTO STEFANO QUISQUINA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024
CIG A005DAAC15

ARTICOLO	DESCRIZIONE
1	Oggetto dell'appalto
2	Numero pasti e caratteristiche del servizio
3	Durata dell'appalto
4	Importo a base di gara e modalità di affidamento
5	Modalità di esecuzione del servizio
6	Oneri a carico dell'appaltatore
7	Divieti e obblighi dell'appaltatore
8	Caratteristiche quantitative e qualitative degli alimenti
9	Igiene della produzione
10	Vestituario ed igiene del personale
11	Obblighi dell'appaltatore nei confronti dei lavoratori dipendenti
12	Monitoraggio e Piano di autocontrollo
13	Vigilanza e penalità
14	Controlli
15	Scioperi
16	Esclusione del minimo garantito
17	Responsabilità e assicurazioni
18	Modificazioni riguardanti il servizio
19	Pagamenti
20	Decadenza dell'appaltatore
21	Ipotesi di risoluzione del contratto
22	Divieto di cessione del contratto e di subappalto
23	Esecuzione d'ufficio
24	Osservanza di leggi, decreti e regolamenti
25	Riservatezza e trattamento dei dati personali
26	Garanzia provvisoria e definitiva
27	Controversie
28	Spese di contratto
29	Richiamo alla legge
Allegato A	Tabelle dietetiche
Allegato B	D.U.V.R.I

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha ad oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina, per l'Anno Scolastico 2023/2024.

Il servizio di mensa scolastica riguarda le diverse fasi di fornitura delle derrate alimentari, preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, predisposizione e riordino dei locali della mensa scolastica, manutenzione degli arredi e attrezzature messi a disposizione dal Comune, acquisto di attrezzature ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti e gestione buoni pasto.

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici e personale, mediante organizzazione della ditta a suo rischio, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

Restano di competenza del personale delle istituzioni scolastiche:

- la comunicazione giornaliera, entro le ore 9:30, alla ditta fornitrice, del numero e della tipologia dei pasti necessari;
- il controllo del numero dei pasti forniti, mediante il sistema dei buoni pasto che verranno ritirati dagli alunni e consegnati alla ditta;
- la pulizia dei locali adibiti a refettorio;
- l'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.

Art. 2 - Numero pasti e caratteristiche del servizio

Il numero presunto giornaliero dei pasti, comunicato dall'Istituto Comprensivo, è il seguente:

Ordine di scuola	Alunni	Docenti	Collaboratori scol.	Totale
Infanzia	58	7	1	66
Primaria	94	9	2	105
Secondaria I grado	73	8	1	82
Totale	225	24	4	253

Il numero giornaliero dei pasti sopraindicati ha valore puramente orientativo, non costituisce alcun impegno per l'Amministrazione comunale e potrà essere variato in più o in meno in base al numero effettivo degli utenti che usufruiranno del servizio.

Al gestore saranno liquidati i soli pasti effettivamente erogati, previa verifica.

La composizione del pasto tipo giornaliero è quella indicata nelle tabelle allegate al presente capitolato, elaborate dall'A.S.P. di Bivona, e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione a giudizio dell'A.S.P.

Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte quanto indicato nelle tabelle dietetiche, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta al Comune e all'A.S.P..

Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, su richiesta dell'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche e religiose, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Art. 3 - Durata dell'appalto

L'appalto riguarda l'anno scolastico 2023/2024, con decorrenza presunta dal 16 ottobre 2023 e sino al 31 maggio 2024.

L'appaltatore deve garantire il servizio a decorrere presuntivamente dal 16 ottobre 2023, in osservanza del calendario scolastico approvato dalla Regione Siciliana, salvo interruzioni non prevedibili.

Per calendario scolastico si intende il periodo di durata dell'attività didattica della scuola dell'Infanzia, della scuola Primaria e della scuola Secondaria di primo grado.

Il servizio di refezione è sospeso nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, in presenza di eventi legati all'astensione dal lavoro del personale (docente e non), in caso di sospensione delle attività didattiche degli alunni, ovvero per qualsiasi altra valida causa.

L'appaltatore, salvo i casi di accertata impossibilità, deve essere informato della sospensione del servizio, dagli organi scolastici, almeno entro il giorno precedente.

Art. 4 – Importo a base di gara e modalità di affidamento

Il valore complessivo dell'appalto, ai fini della valutazione della soglia, è determinato in € 129.900,30 oltre IVA e oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 1.613,30 come da prospetto che segue:

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA 2023/2024	IMPORTO
Costo unitario pasto a base d'asta	€ 5,20 scuola infanzia, € 5,40 scuola primaria, € 5,60 scuola secondaria
Numero di pasti presunti	10.428 scuola infanzia, 16.590 scuola primaria, 5.248 scuola secondaria
Importo totale a base d'asta	€ 173.200,40 – abbattimento forfetario generale 25% = € 129.900,30
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (0,05 x 32.266)	€ 1.613,30
Iva 4% su € 131.513,60 (€ 129.900,30 + € 1.613,30)	€ 5.260,54
Valore stimato dell'affidamento (Iva al 4% e oneri per la sicurezza inclusi)	€ 136.774,14

L'abbattimento forfetario generale viene effettuato considerando che la preparazione dei pasti sarà effettuata presso locali di proprietà comunale (cucina situata presso i locali della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina); che le utenze (luce, acqua e gas) riferite ai locali cucina utilizzati per la preparazione dei pasti, sono a carico del Comune; che la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature del centro di cottura sono a carico del Comune.

Sono inclusi il confezionamento e il trasporto dei pasti mediante contenitori isotermitici per trasporto alimenti, dal luogo di preparazione, presso il centro comunale di cottura ubicato all'interno dei locali della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina, in via Aldo Moro, ai locali della scuola dell'infanzia, in via Pirandello e ai locali della scuola secondaria di primo grado, in via Libero Attardi n. 29 e quanto altro previsto a carico dell'appaltatore dal presente capitolato.

Il prezzo rimarrà invariato anche in caso di rettifica del menù disposta dall'A.S.P.

Il servizio sarà affidato mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 co. 1 lettera b) del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, previo avviso di manifestazione di interesse, sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, come previsto dagli artt. 108 co. 2 e 130 del D. Lgs. n. 36/2023.

L'importo di aggiudicazione costituisce la base per la determinazione del corrispettivo, per l'intera durata dell'appalto, dell'intera realizzazione del servizio, così come definita dal presente capitolato.

In dipendenza di quanto sopra, il soggetto aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere a pretendere per il servizio di che trattasi, nessun altro onere, né finanziario né di altra natura, può essere domandato.

Art. 5 - Modalità di esecuzione del servizio

La preparazione dei pasti avverrà nella cucina ubicata all'interno dei locali della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina, in via Aldo Moro, messa a disposizione dal Comune di Santo Stefano Quisquina.

La ditta deve prendere visione dei locali da utilizzare per la preparazione, la somministrazione e la consumazione dei pasti, di tutte le attrezzature, i materiali e gli arredi esistenti, necessari ed idonei per la preparazione e somministrazione dei pasti, ed in genere di quanto altro necessario all'espletamento del servizio.

Sono consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, i locali, gli impianti ed attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale. Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.

Se necessario, anche secondo le indicazioni dell'A.S.P. di Bivona, il gestore integrerà, a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento della mensa scolastica.

Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione, tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione e al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

I pasti saranno somministrati agli utenti presso i locali della scuola primaria, in via Aldo Moro; presso i locali della scuola dell'infanzia, in via Pirandello; e presso i locali della scuola secondaria di primo grado, in via Libero Attardi n. 29.

Il gestore dovrà essere in possesso di attrezzature, mezzi tecnici, automezzi idonei al trasporto ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e le professionalità necessarie per la gestione dei servizi di refezione.

Il trasporto verrà effettuato, a cura e spese della ditta appaltatrice, con attrezzature e mezzi idonei che garantiscano l'assoluta igienicità e mantenimento della temperatura dei cibi.

La scuola dell'Infanzia e la scuola Primaria usufruiscono del servizio di mensa scolastica per cinque giorni settimanali (dal lunedì al venerdì); la Scuola Secondaria di primo grado usufruisce del servizio di mensa scolastica per tre giorni settimanali e precisamente le classi sono suddivise in tre gruppi: il primo gruppo usufruisce della mensa il lunedì e il martedì, il secondo gruppo usufruisce della mensa il lunedì e il giovedì e il terzo gruppo usufruisce della mensa il martedì e il giovedì.

Il numero degli alunni e del personale scolastico che usufruiscono del servizio mensa è meramente indicativo, suscettibile di variazioni, in aumento o in diminuzione, senza che ciò implichi alcuna modifica nell'applicazione del presente capitolato.

Il numero dei pasti da somministrare è subordinato alla effettiva presenza degli alunni, degli insegnanti e dei collaboratori scolastici che usufruiscono del servizio mensa e comunque sarà determinato dalla rilevazione delle presenze.

Il numero dei pasti è variabile, in aumento o in diminuzione, anche in ragione delle giornate effettive di attività scolastica, stabilite in base alla programmazione didattica, senza che l'impresa affidataria possa avanzare al riguardo pretese di alcuna natura verso il Comune di Santo Stefano Quisquina.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso tra il 16 ottobre e l'ultimo giorno utile del mese di maggio.

I pasti non verranno somministrati nelle festività infrasettimanali e nelle vacanze previste dal calendario scolastico.

L'appaltatore deve fornire il corredo necessario, giornalmente occorrente, per la consumazione del pasto (piatti, posate, bicchieri, salviette, tovaglie monouso); per gli alunni delle classi quinte della scuola Primaria i pasti dovranno essere distribuiti in vassoi porzionati di acciaio inox, forniti dalla stazione appaltante.

Nel corso della fornitura l'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare variazioni nella composizione delle tabelle dietetiche, qualora se ne ravvisi la necessità.

La fornitura, per motivate esigenze dell'Ente appaltante, potrà essere sospesa in qualunque giorno anche parzialmente, previa comunicazione telefonica o via mail entro le ore 9:00 del giorno stesso della fornitura, senza che la Ditta appaltatrice ponga alcuna condizione.

Per la distribuzione dei pasti, ai fini della fruizione degli stessi da parte degli utenti, verranno messi a disposizione della ditta aggiudicataria locali dotati di idonea attrezzatura, di tavoli e sedie, nonché di un estintore.

Il servizio mensa è riservato agli alunni e al personale scolastico avente diritto, della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina. E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di fornire pasti a qualsiasi altro utente non appartenente ad una delle categorie di cui sopra.

Il gestore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla successiva pulizia dei tavoli e delle sedie (con il posizionamento delle sedie sui tavoli) e allo smaltimento dei rifiuti provenienti dalla preparazione e dalla consumazione dei pasti (nel rispetto delle regole della raccolta differenziata, con conferimento degli stessi negli appositi cassonetti posizionati presso la scuola primaria di via Aldo Moro).

Il gestore si impegna a garantire la consegna dei pasti alternativi nel caso in cui il centro comunale di cottura non sia in grado di funzionare, senza rivalse e senza oneri aggiuntivi a carico del Comune.

Il personale appositamente designato dall'istituzione scolastica si metterà in contatto giornalmente con la ditta appaltatrice, entro le ore 9:30, per indicare il numero e la tipologia dei pasti da fornire.

I pasti saranno distribuiti negli orari indicati dal Dirigente Scolastico e nei giorni in cui è previsto il tempo prolungato.

Art. 6 – Oneri a carico dell'appaltatore

Fermo restando tutto quanto indicato nel presente capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari,
- la preparazione e cottura dei pasti giornalieri,
- la preparazione dei tavoli, la sistemazione delle sedie,
- la fornitura delle tovaglie a perdere,
- il vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti,
- la pulizia dei tavoli e delle sedie con il posizionamento delle sedie sui tavoli,
- lo smaltimento dei rifiuti provenienti dalla preparazione e dalla consumazione dei pasti, nel rispetto delle regole della raccolta differenziata, con conferimento degli stessi negli appositi cassonetti posizionati presso la scuola primaria di via Aldo Moro.

L'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella preparazione dei pasti sarà fatto a cura e spese dell'appaltatore, per quanto possibile con prodotti tipici locali acquistati presso operatori economici di Santo Stefano Quisquina, somministrandoli nelle quantità, qualità e caratteristiche indicate nelle allegate tabelle. L'utilizzazione di qualunque genere alimentare avariato, adulterato o contenente sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica, comporterà la risoluzione immediata del contratto, con l'incameramento della cauzione definitiva ed eventuale risarcimento danni da chiedersi nella competente sede giudiziaria.

Le utenze (luce, acqua e gas) riferite ai locali cucina utilizzati per la preparazione dei pasti, sono a carico del Comune, in quanto i contatori della scuola primaria ubicata in via Aldo Moro, ove si trovano i locali cucina, sono strutturati in maniera tale da non poter scindere dai consumi relativi all'intero edificio quelli specifici dei locali cucina, per cui non è possibile determinare con certezza il costo di luce, acqua e gas imputabile in maniera univoca ai locali cucina.

Art. 7 - Divieti e obblighi dell'appaltatore

L'appaltatore, entro e non oltre la data fissata per l'inizio del servizio e durante l'esecuzione del contratto, deve disporre delle prescritte autorizzazioni sanitarie o della comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 o di altre eventuali autorizzazioni, per l'esercizio dell'attività, che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente; pena, la decadenza dall'aggiudicazione.

L'appaltatore deve osservare il Regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità di ogni alimento.

L'appaltatore deve approvvigionarsi delle derrate alimentari con caratteristiche qualitative rispondenti ai requisiti previsti nelle tabelle dietetiche e ai requisiti specificati nel presente Capitolato.

L'appaltatore, per la preparazione dei pasti, deve utilizzare derrate alimentari confezionate ed etichettate in conformità alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'appaltatore deve osservare i menù tipo, vidimati dalla competente autorità sanitaria (allegati al presente Capitolato), alternando settimanalmente le quattro variazioni previste e concordando con le scuole, d'intesa con l'autorità sanitaria competente, eventuali variazioni.

L'appaltatore, in pendenza di contratto, è obbligato a soddisfare le richieste di modifica ai menù concordate tra il Comune di Santo Stefano Quisquina e l'autorità sanitaria competente.

L'appaltatore, nella porzionatura delle pietanze, è obbligato ad attenersi alle grammature riportate per i diversi ordini di scuola nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato.

Tutte le prescrizioni di cui sopra, inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate dall'Amministrazione Comunale su indicazione, parere o d'intesa con le competenti autorità sanitarie.

L'appaltatore deve fornire il corredo necessario, giornalmente occorrente, per la consumazione del pasto (piatti, posate, bicchieri, salviette, tovaglie monouso); per gli alunni delle classi quinte della scuola Primaria i pasti dovranno essere distribuiti in vassoi porzionati di acciaio inox, forniti dalla stazione appaltante.

L'appaltatore deve garantire il servizio di assistenza al pasto (apparecchiare, servire a tavola, sparecchiare, provvedere alla pulizia e alla disinfezione dei locali dove avviene la refezione, anche se in aula).

L'appaltatore deve garantire il trasporto, mediante contenitori isotermitici per alimenti, e la consegna dei pasti, dal luogo di preparazione al luogo di somministrazione, secondo gli orari indicati dalle autorità scolastiche e le modalità (tempi e norme di sicurezza) di cui al presente capitolato speciale.

L'appaltatore, per la somministrazione dei pasti e degli alimenti, in generale per le dotazioni individuali (piatti, posate, bicchieri, ecc.), deve impiegare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme in materia igienico sanitaria; l'appaltatore, a semplice richiesta del Comune di Santo Stefano Quisquina, si obbliga a sostituire i materiali medesimi.

L'appaltatore deve provvedere allo smaltimento dei rifiuti provenienti dalla preparazione e dalla consumazione dei pasti, nel rispetto delle regole della raccolta differenziata, con conferimento degli stessi negli appositi cassonetti posizionati presso la scuola primaria di via Aldo Moro.

Sono stabiliti, inoltre, i seguenti obblighi a carico dell'appaltatore:

a) nei locali della mensa è vietato qualsiasi atto che non si addica al decoro del luogo o che possa recare disturbo o danno;

b) l'appaltatore è tenuto a far rispettare tale divieto;

c) è vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari a scopo di propaganda di prodotti commerciali.

Per tutto quanto non previsto esplicitamente nel presente capitolato, l'appaltatore dovrà attenersi alle norme ed alle istruzioni che sono o verranno emanate dall'Ente in relazione alle prestazioni previste per la gestione del servizio di mensa.

Art. 8 - Caratteristiche quantitative e qualitative degli alimenti

I pasti dovranno essere conformi al menù e alle tabelle di grammatura allegate al presente capitolato.

Si precisa che, con nota prot. n. 6415 del 08.06.2023 indirizzata al Distretto Sanitario di Bivona, sono state richieste le tabelle dietetiche per l'A.S. 2023/2024 che, ad oggi, non sono ancora pervenute; pertanto si procede ad indire la gara d'appalto sulla base delle tabelle dietetiche relative all'A.S. 2022/2023 trasmesse dal Distretto Sanitario di Bivona e pervenute al prot. n. 8660 del 13.09.2022, e successiva modifica e integrazione del 01.12.2022, dando atto che, nel momento in cui dovessero pervenire le tabelle dietetiche richieste per l'A.S. 2023/2024, si provvederà a rivedere il menù allegato al presente capitolato e oggetto dell'affidamento del servizio di mensa scolastica, con eventuale adeguamento dei prezzi da sottoporre comunque al ribasso offerto.

Il menù è differenziato su quattro settimane per la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di I grado.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto,
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.,
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta o via mail.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione Comunale, previo nulla osta dell'A.S.P. di competenza. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento da parte dell'utenza, comprovabile con gli opportuni controlli.

Le alternative o sostituzioni di prodotto, rese necessarie da contingenza di mercato, dovranno essere preventivamente concordate con le parti.

Si richiede la fornitura di derrate di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igieniche e sanitarie, le confezioni ed etichettature devono essere conformi alle vigenti leggi in materia, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'impresa appaltatrice è tenuta a presentare, dietro richiesta, tutta la documentazione relativa ai vari generi alimentari usati (es. tipo di prodotto, produttore, luogo di produzione, eventuali additivi, data di scadenza, ecc.).

Controlli qualitativi e quantitativi delle derrate alimentari nelle varie fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione, consumo, potranno essere attuati al fine di garantire la somministrazione di un pasto rispondente a tutti i requisiti igienico sanitari e dietetici.

Le verdure devono essere di vegetali di stagione, fresche, selezionate prive di additivi, integre delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di terrosità sciolte ed aderenti, di altri corpi o prodotti estranei e tali che non presentino tracce di alterazioni o fermentazioni anche incipienti e con una percentuale di scarto non superiore al 15%. Le verdure che non sono fresche di stagione, devono essere surgelate, mai in scatola, eccetto i pomodori pezzati o interi. La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, aver raggiunto la maturazione fisiologica che la rende adatta al consumo.

Sia per la frutta che per le verdure il peso è da considerare netto, esclusa la tara.

Il pane deve essere fresco, bianco, del tipo comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti.

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità stagionato, mentre i formaggi da taglio devono essere del tipo italico, mozzarella, caciotta, gruviera, freschi e genuini.

Il latte deve essere parzialmente scremato (1,8 di grassi), sterile.

La carne di vitello deve essere fresca e di prima qualità, di cui parte a pezzi interi per il brodo (anteriore da lessare), stufato e parte già affettata per cotoletta alla milanese (fettine del posteriore di vitello, della grammatura prevista dalle tabelle dietetiche, nel numero richiesto, senza scarti), confezionate sottovuoto e pre-pesate.

I petti di pollo o tacchino già preparati ed i filetti di pesce surgelati e privi di lisce, devono giungere al posto di refezione nel numero richiesto e senza scarti.

La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo, sempre ben asciutta, non frantumata, e deve essere fornita nei vari formati (lunga, corta, rigata) secondo le esigenze del menù.

Il riso deve essere del tipo R.B. di ottima qualità, privo di impurità e non frantumato.

L'olio deve essere soprafino vergine di oliva di ottima qualità, con acidità non superiore a gradi 1,5 in peso di acidità espresso in acido oleico e rispondere alle vigenti norme di igiene della legge 13/11/1960 n. 1407.

L'olio di semi per frittture deve essere di semi di arachide, di mais o di girasole (comunque di un unico seme oleario) e rispondere a tutti i requisiti prescritti dalle norme vigenti.

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr. 55/60 e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

L'acqua deve essere confezionata.

Su richiesta degli utenti la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire quotidianamente, in alternativa al menù del giorno, un pasto in bianco composto da un primo di riso o pasta conditi con burro o olio d'oliva, un secondo di prosciutto o formaggio con contorno, frutta o dessert.

Inoltre, sempre su richiesta degli utenti basate su certificato medico, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire pasti dietetici.

Art. 9 - Igiene della produzione

Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale devono essere rispettati i seguenti principi igienici.

Il personale adibito alla preparazione dei piatti, nel rispetto di quanto indicato all'art. 10 "Igiene del personale", prima di iniziare qualsiasi operazione è tenuto a seguire le seguenti procedure:

- a) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
- b) l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP);
- c) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in comparti frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 1 °C e 6 °C;
- d) i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio;
- e) ogni volta che viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima;
- f) i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
- g) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità;
- h) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati;
- i) tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei;
- j) i prodotti che devono essere sottoposti a scongelamento prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0 °C e 4 °C o mediante decongelatore o forno microonde;
- k) la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le carni dovranno essere contenute in appositi contenitori muniti di copertura;
- l) la carne tritata deve essere macinata in giornata;
- m) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- n) il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata ad eccezione delle patate che possono essere pulite il giorno precedente la cottura;
- o) le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate in giornata;
- p) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è previsto il consumo, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il massimo di un'ora e mezza, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0 °C e 4 °C;
- q) per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere;
- r) le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare parmigiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva;
- s) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- t) è assolutamente vietato utilizzare:
 - le carni al sangue
 - il dado da brodo ed i composti contenenti glutammato monosodico

- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- verdure, carni e pesci precotti
- i residui dei pasti del giorno precedente.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati ad indigenti o agli animali.

Art. 10 - Vestiario ed igiene del personale

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale addetto alla manipolazione preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

Art. 11 - Obblighi dell'appaltatore nei confronti dei lavoratori dipendenti

Il personale addetto al servizio dovrà essere qualitativamente e numericamente adeguato, allo scopo di garantire una costante efficienza dello stesso.

Tale personale dovrà essere regolarmente assunto alle dipendenze della ditta che, in proposito, solleverà questa Amministrazione da ogni obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, libretti sanitari, certificati medici e controlli di legge sulla idoneità e condizione di salute ed ogni altro adempimento, prestazioni ed obbligazioni inerenti al rapporto di lavoro di tale personale dipendente secondo le leggi e contratti in vigore.

La ditta aggiudicataria si impegna a documentare quanto sopra, qualora il Comune lo richieda. In caso di diffusione di malattie epidemiche ed infettive, il personale dovrà essere sottoposto (nel rispetto dei contratti e delle leggi in vigore) a visite sanitarie, preventive e di controllo.

La ditta aggiudicataria fornirà al Comune l'elenco completo del personale in servizio, specificando per ciascuna persona: cognome e nome - qualifica - posizione assicurativa; la ditta si impegna a segnalare al Comune ogni variazione dell'organico del personale alle sue dipendenze ed impiegato al servizio in oggetto.

Tutto il personale dovrà far capo gerarchicamente ad un responsabile. Sarà compito e responsabilità di questi tenere la disciplina di detto personale.

Ciascun dipendente addetto alla mensa dovrà essere dotato dalla ditta appaltatrice del vestiario idoneo e di appositi guanti monouso.

In caso di inottemperanza della ditta appaltatrice agli obblighi del presente articolo, l'Amministrazione applicherà una penalità di € 300,00, restante comunque ferma la facoltà dell'Ente di procedere alla risoluzione del contratto per quanto contemplato dall'art. 21 del presente capitolato.

L'importo della penalità sarà conseguito da questo Ente, attraverso la compensazione sulle somme da liquidare.

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio, tenendo costantemente adibito il numero necessario di dipendenti per tutta la durata del servizio mensa comprensivo di pulizia.

Il personale che sarà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza.

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri seguenti:

1. Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alle assicurazioni varie degli operai contro infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, contro la tubercolosi, nonché l'osservanza di tutte le altre disposizioni in vigore e che potranno intervenire in corso di appalto.
2. Fornire all'amministrazione comunale, entro il limite prefissato, tutte le notizie relative all'impiego della mano d'opera.

Ogni giorno di ritardo rispetto la data fissata dall'ufficio per l'inoltro delle notizie suddette, verrà applicata un'ammenda pari al 10% della penalità prevista dal presente articolo.

3. L'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare scrupolosamente il Contratto Nazionale di lavoro di categoria, le norme in vigore e quelle che eventualmente venissero emanate in materia di assunzione della

mano d'opera in genere, compresa l'assunzione del personale alle dipendenze della precedente ditta appaltatrice.

4. Il personale dovrà essere munito di idonei camici, copricapi, mascherine, guanti monouso, dovrà essere istruito sulle norme igienico sanitarie per la corretta manipolazione dei cibi.

5. Il personale dovrà essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione, che dovranno essere documentati.

6. L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere a designare un responsabile che dovrà essere in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenze o impedimento del medesimo (ferie - malattia - ecc.) l'impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

7. L'impresa aggiudicataria dovrà informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

8. L'impresa aggiudicataria dovrà adottare nell'esecuzione del servizio i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi.

Art. 12 - Monitoraggio e Piano di autocontrollo

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

L'appaltatore deve garantire, mediante dichiarazione personale, salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e mettere in atto sistemi di autocontrollo con metodologia HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004 (attuato in Italia con il D. Lgs. 193/2007).

L'autocontrollo deve essere effettuato per tutte le fasi che interessano il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione, e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi. L'attuazione del D.U.V.R.I., elaborato dal Comune, è condizione minima di sicurezza.

L'appaltatore, per consentire la verifica della conformità dei prodotti utilizzati, è obbligato ad esibire, a richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento indicanti tutte le caratteristiche necessarie all'identificazione qualitativa e quantitativa.

Competono all'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'impresa Appaltatrice dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con l'amministrazione Comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 13 - Vigilanza e penalità

L'Amministrazione Comunale effettuerà periodici controlli nel centro di produzione pasti e presso i locali adibiti a refettorio riservandosi la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi effettuate dal Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.P., con propri tecnici e/o con eventuali commissioni scolastiche.

Qualora, al controllo quantitativo e qualitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate.

Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio di fornitura e somministrazione sono di competenza degli uffici comunali che potranno avvalersi dei servizi tecnici dell'A.S.P. e/o di laboratori privati incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Si riporta di seguito una tipologia di massima delle inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione:

- mancata preparazione di pasti interi o parti di pasti,
- grammature nettamente inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche,
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti,

- mancata o errata preparazione delle diete particolari,
- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti,
- variazione al menù senza la prescritta autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e preventivo nulla osta dell'A.S.P..

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad esempio 1° piatto o frutta) sarà applicata una penalità di importo commisurato ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno. Tali percentuali vengono così stabilite: 30% del compenso se l'inadempienza riguarda il 1° piatto, 50% se riguarda il 2° piatto, 10% se riguarda frutta o dolce.

Qualora invece l'inadempienza riguardi il menù nella sua interezza (quindi tutti i piatti previsti) si applicherà una penalità pari all'intero compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno.

In caso di ricorrente, ritardata consegna, la penalità sarà commisurata al 50% del compenso spettante alla ditta per i pasti forniti quel giorno.

Per inadempienze riferite a:

- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio e distribuzione pasti
- pulizia delle attrezzature non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente

comporteranno l'applicazione di una sanzione con una penalità pari al 50% dell'intero compenso spettante alla ditta per i pasti forniti nei giorni interessati.

L'inosservanza totale o parziale delle procedure di autocontrollo (HACCP e campionamenti) sarà segnalata alle Autorità competenti per i provvedimenti conseguenti.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'impresa appaltatrice. L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche tramite PEC.

Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dalla Amministrazione comunale le penalità conseguenti.

Per tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, l'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche tramite PEC.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese le penalità verranno raddoppiate.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Art. 14 - Controlli

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento del servizio, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento alle autorità in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc., e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare la norma sulla corrispondenza qualitativa dei vari pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

Il Comune si riserva altresì la facoltà di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio. Inoltre potrà richiedere al competente servizio della A.S.L. periodici interventi con prelievi di campioni, sia degli ingredienti necessari alla preparazione dei pasti, sia sul pasto già preparato, da sottoporre all'esame di laboratorio.

In osservanza del Reg. CE 852/2004 (attuato in Italia con il D. Lgs. 193/2007) la ditta deve, prima dell'inizio del servizio:

- provvedere a elaborare un piano di autocontrollo secondo i principi contenuti nelle direttive nazionali e regionali,
- presentare all'Amministrazione Comunale:
 - un organigramma aziendale,
 - la procedura di qualificazione dei fornitori,

- elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati,
- piano di pulizia, sanificazione e disinfezione,
- piano di disinfestazione e derattizzazione,
- schede tecniche di tutti i prodotti di pulizia e disinfezione utilizzati,
- elenco delle procedure e della documentazione della qualità aziendale,
- piano HACCP (esecutivo a decorrere dall'avvio del servizio),
- documentazione nei contenuti e nei risultati sulla formazione del personale.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'impresa appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'impresa Appaltatrice sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 15 - Scioperi

Nel caso di scioperi del personale scolastico:

a) se la comunicazione dello sciopero avverrà prima delle ore 09:00 del giorno della fornitura l'Amministrazione non riconosce alcun compenso.

b) se la comunicazione dello sciopero avverrà dopo le ore 09:00 dello stesso giorno della fornitura, la ditta fornitrice avrà diritto al 35% del costo del pasto, al verificarsi della condizione di danno.

In caso di scioperi da parte della ditta fornitrice, la stessa si impegna ad assicurare la distribuzione di un preparato freddo di eguale valore da concordare con l'Amministrazione Comunale.

In caso di scioperi generali che interessino contemporaneamente le parti, non si farà luogo ad alcun rimborso.

Art. 16 - Esclusione del minimo garantito

Trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica non costituisce "minimo garantito" il numero dei pasti di cui all'art. 4.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi valida causa non prevedibile o comunque legata all'emergenza sanitaria da infezione del virus SARS CoV-2.

L'appaltatore, ove possibile, deve essere informato della sospensione del servizio, almeno entro il giorno precedente.

La soppressione o sospensione del servizio mensa, per le motivazioni di cui sopra, non implica alcun risarcimento o indennizzo a favore dell'appaltatore.

L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti effettivamente ordinati e somministrati.

Le scuole possono comunicare eventuali e motivate rettifiche in diminuzione entro le ore 9:30 del giorno cui si riferiscono.

Art. 17 - Responsabilità e assicurazioni

L'appaltatore è direttamente ed esclusivamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi del Comune di Santo Stefano Quisquina e di terzi, di ogni e qualsiasi specie di danno derivante dall'espletamento del servizio, compresi danni da tossinfezione e intossicazione alimentare.

L'appaltatore è direttamente ed esclusivamente responsabile dei danni arrecati, a terzi o a cose, durante l'esecuzione del servizio.

È a carico dell'appaltatore ogni eventuale richiesta risarcitoria, con conseguente esclusione di alcun diritto di rivalsa, indennizzo o restituzione da parte del Comune di Santo Stefano Quisquina.

L'appaltatore è tenuto a tenere indenne il Comune di Santo Stefano Quisquina da qualsiasi pretesa.

Sono salvi gli interventi in favore dell'appaltatore da parte di imprese di assicurazione.

L'appaltatore deve esonerare espressamente il Comune di Santo Stefano Quisquina da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche *in itinere*, che dovessero verificarsi nel corso o in esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore deve stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile verso terzi RC/RCVT per i danni che potrebbero essere causati a persone o cose, con massimale per sinistro non inferiore ad € 1.000.000,00 e con validità non inferiore alla durata dell'appalto.

In alternativa alla stipula della polizza di cui al punto che precede, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC e RCVT, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica.

In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio di gestione del servizio di refezione scolastica, svolto per conto dell'Amministrazione di Santo Stefano Quisquina.

Copia della polizza, specifica o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata al Comune di Santo Stefano Quisquina prima della stipula del contratto o prima dell'inizio del servizio qualora sia autorizzata l'esecuzione in pendenza di stipulazione del contratto.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'Appaltatore.

La polizza deve altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Appaltatore.

Al momento della stipula del contratto dovrà essere consegnata alla stazione appaltante la copia della suddetta polizza che dovrà comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso.

L'appaltatore solleva il Comune di Santo Stefano Quisquina da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'amministrazione comunale non assume responsabilità per i danni superiori ai massimali garantiti dalla polizza assicurativa, rimanendo i medesimi comunque a carico della ditta.

L'Amministrazione comunale declina ogni responsabilità, che rimane totalmente in capo alla ditta, per incidenti alle persone o danni alle cose, che dovessero venire provocati dalla ditta appaltatrice nel corso della durata del contratto, a qualsiasi causa dovuti, compresa quella di intossicazione alimentare.

Art. 18 - Modificazioni riguardanti il servizio

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso di esecuzione del contratto le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù allegati al presente capitolato, qualora fossero richieste dall'autorità sanitaria, come pure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per qualsiasi motivo.

Art. 19 - Pagamenti

I pagamenti dei corrispettivi sulla base dei pasti effettivamente somministrati, sono subordinati alla regolare esecuzione delle prestazioni alle condizioni pattuite.

La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata, con periodicità mensile, entro 60 giorni dalla ricezione della fattura elettronica, previa acquisizione di regolare DURC e salvo il buon esito delle verifiche dovute per legge.

In occasione della fatturazione, l'appaltatore deve differenziare i pasti erogati per ogni ordine di scuola.

I fruitori del servizio mensa saranno muniti, da parte del competente servizio comunale, di buoni pasto che consegneranno all'appaltatore, tramite il personale scolastico, prima della fruizione del pasto giornaliero.

L'appaltatore curerà la conservazione dei buoni pasto al fine di comprovare al competente ufficio comunale l'erogazione effettuata, al fine di ottenere la liquidazione delle spettanze.

In caso di mancata corrispondenza tra il numero dei pasti di cui alla fatturazione e quello di cui alla quantificazione del competente ufficio del Comune di Santo Stefano Quisquina, determinato sulla base dei report trasmessi dagli insegnanti referenti di plesso e/o dalla segreteria scolastica, l'appaltatore è tenuto a fornire gli opportuni chiarimenti entro e non oltre otto giorni dalla ricezione della richiesta.

La richiesta di chiarimenti determina la sospensione del termine di 60 giorni previsto per la liquidazione dei corrispettivi.

È esclusa, in ogni caso, l'applicazione delle previsioni di cui al comma 1 e 2 dell'art. 1664 c.c. *"Onerosità e difficoltà dell'esecuzione"*.

Art. 20 - Decadenza dell'appaltatore

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a) mancato inizio del servizio alla data stabilita,
 - b) abituali deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni debitamente accertate e contestate compromettono il servizio stesso a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienico-sanitari,
 - c) quando l'impresa si renda colpevole di frodi,
 - d) cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri,
 - e) altre inadempienze previste dal Codice Civile,
 - f) in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie per il personale dipendente,
 - g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura,
 - h) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato,
 - i) casi di tossinfezione o intossicazione alimentare,
 - j) ulteriore inadempienza dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico.
- Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di decadenza il Responsabile del settore notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di 10 giorni dalla data della notifica. Sulle stesse si pronuncia in via definitiva la Giunta Comunale che, qualora non ritenga di accoglierle, dichiarerà la decadenza del contratto.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo.

La cauzione versata dall'appaltatore dichiarato decaduto viene incamerata dal Comune.

Art. 21 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del c.c. *"Causa risolutiva espressa"* le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa appaltatrice,
2. messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'impresa appaltatrice,
3. inosservanza parziale o totale degli articoli 6, 7 e 8 del presente capitolato,
4. cessione del contratto o subappalto.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata o PEC, di volersi avvalere della clausola. La stessa si rivarrà sull'impresa appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tali cause.

Art. 22 – Divieto di cessione del contratto e di subappalto

E' assolutamente proibito all'aggiudicatario di cedere il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento danni.

È vietato il subappalto, anche se solo parziale, del servizio. Ogni inadempienza della ditta appaltatrice ed ogni accertamento della presenza in loco di subappaltatori sarà causa di risoluzione immediata di contratto, per fatto o colpa della ditta appaltatrice, con conseguente incameramento della cauzione da parte del Comune.

Art. 23 - Esecuzione d'ufficio

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali il Responsabile del settore, salvo quanto disposto dagli art. 20 e 21, ha facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, a spese dell'appaltatore, quanto necessario per il regolare andamento della somministrazione, ove esso, appositamente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti.

Art. 24 - Osservanza di leggi, decreti e regolamenti

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate, ed in particolare al Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, in materia di appalti pubblici di forniture in attuazione delle direttive CEE.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette al servizio oggetto del presente capitolato.

L'appaltatore sarà ritenuto unico responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e che possano portare danno alla salute degli utenti. Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (D. Lgs. n. 81/2008).

L'appaltatore è esclusivamente responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale del personale preposto all'esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore deve osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare, deve assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, tenendo sollevato il Comune di Santo Stefano Quisquina da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da responsabilità civile verso terzi determinati dalla gestione del servizio.

Prima della stipulazione del contratto, inoltre, l'Appaltatore deve sottoscrivere il Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza, previsto dall'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 81/2008, predisposto dal Comune di Santo Stefano Quisquina.

Per interferenza si intende ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. Il DUVRI, prima della stipulazione del contratto, sarà completato con i dati dell'Appaltatore il quale, in ragione dell'esperienza acquisita, potrà proporre integrazioni e modifiche al fine di garantire un grado maggiore di sicurezza.

L'appaltatore, nei riguardi del personale, deve dare piena attuazione agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'appaltatore si obbliga ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni di ordine interno che venissero comunicate dal Comune di Santo Stefano Quisquina.

Art. 25 - Riservatezza e trattamento dei dati personali

L'appaltatore è tenuto alla riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dall'Amministrazione, da utilizzarsi esclusivamente ai fini del servizio, ai sensi e nei limiti di cui al Reg. UE 2016/679 ed al D. Lgs. n. 101/2018 e ss.mm.ii.

Ai sensi dell'articolo 13 del Reg. UE 2016/679, i dati forniti dall'impresa, il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Santo Stefano Quisquina, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato speciale ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto.

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato dalla normativa richiamata.

Art. 26 - Garanzia provvisoria e definitiva

Ai sensi dell'art. 53 co. 1 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 per l'affidamento del servizio di cui al presente capitolato non vengono richieste le garanzie provvisorie di cui all'art. 106 del citato decreto.

Ai sensi dell'art. 117 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 per la sottoscrizione del contratto l'appaltatore costituisce una garanzia, denominata «garanzia definitiva», a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'articolo 106 del citato decreto.

Per le finalità, le modalità e la misura della garanzia definitiva, si rinvia quanto previsto dai citati artt. 106 e 117 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

Art. 27 - Controversie

Per ogni controversia che dovesse insorgere con la ditta aggiudicataria, si applicheranno gli artt. 210 e 211 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36. In caso di mancato accordo bonario, le controversie verranno concluse in sede civile presso il competente foro di Sciacca. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

Art. 28 - Spese di contratto

Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto.

L'Amministrazione potrà chiedere l'esecuzione anticipata del contratto nelle more di stipula dello stesso, in considerazione dell'inizio delle attività scolastiche.

Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a totale carico della ditta affidataria del servizio.

Art. 29 - Richiamo alla legge

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative in materia.

Il presente capitolato speciale, costituito da n. 29 articoli e dai documenti A (Tabelle dietetiche) e B (D.U.V.R.I.), approvato e sottoscritto integralmente, costituisce parte integrante e sostanziale del contratto di appalto.

Santo Stefano Quisquina 21 agosto 2023

Il Funzionario Responsabile dell'Area Socio Assistenziale
f.to dott.ssa Carmelina Castello