



COMUNE DI COLLESANO

Città Metropolitana di Palermo



AREA 1^ SERVIZI GENERALI SOCIALI SCOLASTICI DEMOGRAFICI E RISORSE UMANE Servizio 6° - Servizi Sociali e Scolastici

CAPITOLATO D'ONERI **PER AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** **ALUNNI SCUOLA STATALE PRIMARIA E INFANZIA** **ANNO SCOLASTICO 2019 - 2020** **PERIODO GENNAIO/MAGGIO 2020** **CODICE CIG: _____**

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente "**Capitolato d'Oneri**" ha per oggetto il servizio di refezione scolastica agli ALUNNI, INSEGNANTI e PERSONALE AUSILIARIO della **Scuola Primaria e della Scuola dell'Infanzia del Comune di Collesano**, da somministrare nei locali mensa della Scuola dell'infanzia di via Imera e nei locali mensa della Scuola Primaria di Via Tommaso Villa, nel corso dell'anno scolastico 2019-2020 **periodo gennaio/maggio 2020, ai sensi dell' Art. 36 comma 2 lett. a per affidamento di importo inferiore a 40.000 euro, mediante affidamento diretto (anche senza previa consultazione di due o più operatori economici) o per i lavori in amministrazione diretta**, nel rispetto delle **direttive generali emanate dalla Giunta Comunale con Deliberazione n. _____ del _____** e alla Determinazione adottata dal Responsabile del Servizio Amministrativo n. _____ del _____.

ART. 2

SISTEMA DI AFFIDAMENTO DELL'APPALTO

Il servizio in oggetto, sarà aggiudicato mediante "affidamento diretto" curata dal Responsabile del Servizio Amministrativo del Comune di Collesano e dal Responsabile Unico del Procedimento, nel rispetto delle procedure, anche semplificate, previste per gli importi "sotto soglia" previsti dall'art. 36, comma 2, lettera a) del nuovo Codice degli Appalti (Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, modificato con D.L. n. 244/2016 e D.Lgs. n. 56/2017), e dal vigente "Regolamento Comunale" per i lavori, forniture e servizi in economia, approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 48/1994 integrata dalla Delibera di C.C. N. 60/1996.

Si provvederà ad individuare una impresa esterna in possesso dei necessari requisiti di idoneità ed esperienza professionale nel settore della gestione di mense scolastiche, adeguate capacità economiche e finanziarie.

ART. 3

FINALITA' DELL'APPALTO

1. Il presente appalto persegue le seguenti finalità:

- rendere effettivo il diritto allo studio sostenendo lo sviluppo delle altre attività di integrazione e sostegno in risposta alle esigenze della comunità locale;
- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come la "filiera corta", prodotti a "kilometro zero", prodotti biologici e la riduzione degli sprechi;

2. Il presente appalto tiene conto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.

3. La mensa scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare nell'ambito di un percorso di qualità totale. Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico-sanitario e nutrizionalmente coerenti, devono armonizzarsi con iniziative

finalizzate ad educare i minori a nuove e varie esperienze gustative alimentari. L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto, va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione e di prospettiva di miglioramento del servizio della mensa scolastica stessa.

ART. 4

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.

Il servizio di somministrazione dei pasti dovrà essere svolto – con preparazione e cottura in loco degli alimenti - negli appositi locali mensa della scuola dell' Infanzia di Via Imera nelle ore stabilite dall'Amministrazione Comunale, di concerto con le autorità scolastiche, con l'espletamento delle seguenti incombenze:

- a) fornitura di tutti i generi alimentari concordati preventivamente con l'Amministrazione Comunale al fine di privilegiare il più possibile prodotti locali e del territorio madonita a filiera corta;
- b) preparazione dei pasti caldi secondo la tabella dietetica ed il menu approvati dal Servizio di igiene pubblica della ASL di Cefalù;
- c) approntamento della sala mensa e distribuzione in tavola dei pasti e successivo ritiro delle stoviglie;
- d) pulizia e disinfestazione giornaliera di tutti i locali adibiti ad uso mensa (compresi i magazzini viveri e di deposito) e le attrezzature utilizzate;
- e) pulizia dei servizi igienici attinenti ai locali della mensa scolastica e utilizzati dagli utenti durante l'orario di erogazione del servizio;
- f) manutenzione ordinaria di tutte le apparecchiature e attrezzature, elettrodomestici e impianti presenti nei locali mensa;
- g) fornitura di tutte le attrezzature occorrenti per rendere funzionale il centro di cottura che non siano fornite dall'ente appaltante, compresi tutti gli utensili necessari per la conservazione delle derrate alimentari;
- h) fornitura di piatti, bicchieri e **stoviglie monouso, in materiale compostabile e riciclabile da utilizzare solo ed esclusivamente in casi di effettiva emergenza**, rinnovando la scorta in caso di ammanco e fornitura di **guanti biodegradabili in uso al personale addetto alla mensa**;
- i) espletare il servizio con proprio personale qualificato ed in numero sufficiente per la preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché per il servizio di pulizia dei locali;
- j) fornitura dei **materiali di pulizia biologici e biodegradabili** necessari per assicurare l'igiene e la funzionalità dei locali adibiti all'uso di mensa e delle attrezzature.

ART. 5

IMPORTO DELL'APPALTO E PAGAMENTI

1. L'importo presunto complessivo dell'appalto, per il **periodo gennaio 2020 - 31 maggio 2020 è pari ad € 38.570,00 (iva compresa 4%)** calcolato su un importo unitario per pasto, definitivamente concordato in € 3,50 i.v.a inclusa 4%, con aliquota vigente al momento della fatturazione) e sulla previsione degli utenti del Servizio nel corso del medesimo periodo e, al momento, provvisoriamente calcolati **nella misura massima di 11.020 unità.**

Nel calcolo del prezzo medio unitario per pasto sono inclusi tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese per il trasporto, gli oneri di sicurezza ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

2. L'Amministrazione Comunale si ritiene vincolata solo ed esclusivamente dal prezzo offerto dalla Ditta che risulterà aggiudicataria definitiva del Servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

3. Il corrispettivo per l'esecuzione del Servizio verrà liquidato, a rate mensili posticipate, a presentazione di regolare fattura elettronica, entro il termine di 30 giorni successivi a quello cui si riferisce il Servizio, previa verifica ed acquisizione del D.U.R.C. - Documento Unico di Regolarità Contributiva. L'importo della fattura dovrà corrispondere al numero dei pasti effettivamente preparati ed erogati, distinti per Scuola, nonché al numero di alunni e personale insegnante e/o ausiliario fruitori dei pasti stessi.

4. Alla liquidazione del compenso contrattuale, nonché del compenso minimo si provvederà previa adozione di apposita Determinazione del Responsabile del Servizio. Eventuali contestazioni sulle stesse fatture saranno formalizzate dal Comune per iscritto alla Ditta appaltatrice.

5. I pagamenti delle fatture saranno effettuati con le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni. Non si darà corso al pagamento delle fatture non conformi alle disposizioni di cui sopra. Il Responsabile del Servizio, oltre a predisporre la liquidazione delle fatture, dispone, in presenza di eventuali violazioni accertate, come previsto dall'art. 24 del presente Capitolato, l'applicazione delle sanzioni pecuniarie, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero, mediante prelievo dalla cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo consensuale tra le parti, che contempra modalità diverse.

ART. 6

ESECUZIONE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

1. L'Appaltatore dovrà svolgere il Servizio con l'utilizzo di proprie risorse umane e strumentali; pertanto nessun rapporto di subordinazione si instaurerà tra il Comune di Collesano ed il personale dipendente del medesimo. Il Servizio dovrà essere svolto con le seguenti modalità ed obblighi:

a) Acquisto delle derrate alimentari, del materiale monouso di cui all'art. 4 e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il Servizio.

In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua proveniente dall'acquedotto comunale di Collesano, dichiarata idonea al consumo umano, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche.

I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati di marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE 66/2010) o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti, rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.

b) Fornitura degli utensili, delle attrezzature e del materiale necessario per la distribuzione dei pasti; la fornitura di stoviglie e materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle Scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli).

c) Preparazione e cottura giornaliera di tutti i pasti, presso i locali mensa della Scuola dell'Infanzia di Via Imera di Collesano.

Il menù, elaborato da personale professionalmente qualificato e seguendo le "Linee Guida Regionali" e validato dal servizio Sanitario deve prevedere la somministrazione di un primo piatto, un secondo piatto, il contorno, il pane, la frutta di stagione (o dessert) e pane, l'acqua potabile in misura adeguata, deve apportare il 35% del fabbisogno d'energia giornaliera e deve essere strutturato per fornire i nutrienti equilibrati tra loro (proteine 15%, grassi 30% e carboidrati 55%), in applicazione della Tabella Dietetica predisposta dal Servizio dell'Azienda Sanitaria Locale di Cefalù, nonché l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi. Il menù definitivo dovrà essere comunicato al Comune e reso pubblico tramite affissione dello stesso presso le sedi scolastiche ove vengono somministrati i pasti. E', altresì, a carico della Ditta la stampa del menù, sulla base delle indicazioni fornite dal Comune, in numero tale da poter essere consegnato a ciascuno degli iscritti al servizio.

d) Allestimento dei tavoli, con apparecchiamento e somministrazione dei pasti nel refettorio della scuola di Collesano, porzionamento e distribuzione con scodellamento dei pasti.

e) Sgombero, pulizia e disinfezione di tutti i locali, ritiro dei rifiuti e dei contenitori usati, lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature.

f) Acquisto di sacchetti e pattumiere per lo smaltimento dei rifiuti mediante raccolta differenziata degli stessi.

Per gli alunni a dieta speciale (per motivi di salute e/o religiosi) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto, menù equilibrati e variati secondo le necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti. La Ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e, pertanto, dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie, in particolare per la dieta "no glutine".

ART. 7

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. Sono utenti del Servizio in oggetto:

a) gli alunni frequentanti la Scuola Primaria e dell' Infanzia di Collesano nell'anno scolastico 2019-2020 periodo gennaio/maggio 2020.

b) il personale insegnante ed il personale ausiliario delle suddette scuole, avente diritto.

ART. 8

LOCALI ED ATTREZZATURE

1. I locali, i tavoli, le sedie ed eventuali altre attrezzature, occorrenti per l'esecuzione del Servizio di somministrazione dei pasti, di proprietà del Comune, vengono messi a disposizione della Ditta appaltatrice che provvederà alla conservazione in buono stato ed in perfetta efficienza. Il Comune provvederà a propria cura e spese, per tutta la durata dell'appalto, agli oneri derivanti dall'erogazione dell'energia elettrica e dell'acqua di condotta, nonché al riscaldamento dei locali.

2. L'Appaltatore assumerà i beni di cui al presente articolo unicamente per le finalità connesse all'appalto in oggetto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché le spese di riparazione causate da danni derivanti da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso, al fine di garantire l'incondizionata continuità del Servizio all'utenza. Alla cessazione del rapporto contrattuale, l'Appaltatore è tenuto alla restituzione dell'intera dotazione delle attrezzature efficienti ed in buono stato. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune all'atto dell'avvio del Servizio. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'Appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare. Durante

l'esecuzione dell'appalto potranno essere consensualmente concordate tra le parti eventuali migliorie alle attrezzature esistenti. L'ingresso al locale mensa è riservato esclusivamente al Personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

ART. 9

QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

1. Il Comune di Collesano richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, alla L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP, IGP e STG), tenendo conto delle Linee di indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e pubblicate in G.U. n. 134 del 11.6.2010, nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune richiede all'appaltatore di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, 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. Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare. Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte dell'impresa il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

2. Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N.510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006.

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D. Lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

ART. 10

IMPEGNI DELL'IMPRESA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

L'aggiudicatario presenta un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto che promuova, in collaborazione con la ASL e altri Enti, l'educazione alimentare e che:

1. **provveda** alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio.
2. **attivi**, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi - secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio;
3. **organizzi** le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività - individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile; valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici operanti nel territorio comunale di Collesano. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L. R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle fattorie didattiche accreditate del territorio. 2. Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del Servizio.

ART. 11

PERSONALE DIPENDENTE

1. L'impresa dovrà provvedere ad individuare e comunicare il nominativo del proprio coordinatore responsabile della gestione del servizio.

Esso sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune, ASL, e all'occorrenza con il Dirigente Scolastico.

Il Coordinatore responsabile, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Dovrà mantenere un contatto continuo con il Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al rappresentante designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa. In caso di assenza o inadempimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) l'impresa dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'Amministrazione.

Il coordinatore sopraddetto e/o comunque l'impresa sarà considerata responsabile, e, pertanto, soggetto a risarcimento danno, della mancata interruzione del servizio e dell'adozione delle misure atte a garantire comunque un pasto alternativo ai commensali, qualora, durante lo svolgimento del Servizio, siano rilevate situazioni a rischio per la salute degli alunni/insegnanti (esempio, somministrazione di pasti deteriorati, comunque apparentemente tossici e/o maleodoranti, presenza di corpi estranei ecc.) Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio con personale di pari qualifica e pari monte ore.

2. Relativamente all'igiene del personale:

Il personale è tenuto al rispetto delle norme relative alla cura della propria persona ed in particolare la pulizia delle mani; a tale scopo l'impresa dovrà mettere a disposizione a proprie spese, sapone disinfettante (con apposito erogatore) ed asciugamani a perdere corredati di apposito contenitore.

L'impresa aggiudicataria deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro (*come da art. 4 lett. h*) per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani da sostituire più volte durante la somministrazione;
- mascherine monouso da utilizzare durante la somministrazione in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove contenere opportunamente la capigliatura;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il locale cucina dispensatori di sapone liquido;
- camici a manica lunga di colore chiaro; ad indossare il tesserino di riconoscimento indicante il nome dell'impresa, la foto il nome e cognome del titolare atto alla somministrazione.

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

E' fatto divieto per il personale addetto alla somministrazione: masticare gomme, indossare orologi, orecchini, collane, bracciali, anelli, indumenti provvisti di perline o altre applicazioni che nonostante l'utilizzo del camice possano cadere accidentalmente negli alimenti.

3. Per quanto riguarda la Formazione del personale:

L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

Ai sensi del Reg. CE 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro, addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigere il corretto impiego.

4. L'incarico di cui al presente Capitolato non comporta vincolo di subordinazione verso il Comune né dell'impresa aggiudicataria né dei suoi addetti (soci e/o dipendenti) che pertanto non potranno vantare diritti verso l'Amministrazione comunale per essere assunti alle dipendenze della stessa;

5. Il personale dell'impresa, inoltre, non dovrà assolutamente creare intralcio allo svolgimento dei compiti di controllo dei dipendenti comunali incaricati, bensì dovrà adoperarsi e collaborare per risolvere nel più breve tempo possibile qualsiasi problema o evento imprevisto.

L'impresa aggiudicataria, nonché il personale impiegato nel servizio, hanno l'obbligo di riservatezza sui dati personali e/o sensibili relativi all'utenza e di rispetto delle prescrizioni di cui al D. Lgs. n. 196/2003 in materia di

protezione dei dati, provvedendo alla designazione degli incaricati del trattamento dati. Sarà cura dell'impresa comunicare il nominativo del titolare del trattamento dei dati e degli incaricati.

L'impresa sarà inoltre obbligata ad osservare tutte le misure prescritte a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, come disposto dalla legge 3 agosto 2007 n. 123, dal decreto legislativo del 19 aprile 2008 n. 81.

L'impresa aggiudicataria dovrà ottemperare e farsi carico del rispetto di tutti gli obblighi infortunistici, assicurativi, previdenziali e assistenziali previsti dalla normativa vigente nei confronti del proprio personale ed applicare i trattamenti normativi e retributivi previsti dal contratto collettivo di settore.

ART. 12 **ASPETTI GESTIONALI ED ULTERIORI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

1. L'impresa aggiudicataria del servizio ha l'obbligo di:

- **uniformarsi** a tutte le disposizioni enunciate nel presente capitolato, nonché a quanto offerto in sede di gara;
- **approvvigionarsi** delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti negli atti di gara;
- **osservare** il menù allegato al presente capitolato che potrà subire modifiche a seguito di ulteriori proposte della ASL;
- **applicare** al proprio personale le condizioni normative e retributive risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, vigenti in favore dei dipendenti delle Imprese del settore, nella località e nel tempo in cui si svolge l'appalto, impegnandosi ad osservare integralmente tutte le norme anche dopo scadenza dei contratti stessi e fino alla loro sostituzione anche se non aderisse alle associazioni stipulanti o da queste recedesse oppure mutasse dimensione o struttura ovvero qualificazione giuridica, economica o sindacale;
- **provvedere**, nei confronti del suddetto personale, ad ogni onere assicurativo, assistenziale e previdenziale, con l'esclusione di ogni possibilità di rivalsa nei confronti del Comune. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere in qualsiasi momento la verifica di tali norme e di denunciare eventuali inadempienze alle competenti autorità;
- **sostituire** immediatamente il personale in caso di assenza;
- **garantire** il rispetto del precedente articolo 11 relativamente al personale impiegato;
- **adottare** i provvedimenti di competenza nei confronti del personale che, per comprovate ragioni non si dimostri idoneo allo svolgimento del servizio richiesto (ad es. non adotti le prescrizioni igienico-sanitarie sopradette, abbia assunto gravi atteggiamenti ed espressioni verbali poco rispettose nei confronti degli alunni e del personale comunale o scolastico);
- **ottemperare** a quanto richiesto dalla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'impresa si impegna a comunicare la variazione del nominativo del Responsabile della sicurezza indicato nell'istanza di partecipazione alla gara;
- **consentire**, in qualsiasi momento, le ispezioni e verifiche che l'Amministrazione ritenga necessarie;
- **essere in regola** con gli adempimenti di cui al D.Lgs. 155/97 (piano di autocontrollo) che sarà presentato con la documentazione utile alla stipula del contratto;
- **individuare** un proprio referente/coordinatore con funzioni di raccordo con l'Amministrazione Comunale e comunicarne il nominativo ed i recapiti (telefono cellulare, fax, e-mail) all'Ufficio Segreteria del Comune entro la data di decorrenza dell'appalto, tale referente dovrà essere raggiungibile tutti i giorni a tutte le ore, oltre a garantire l'intervento in caso di esigenze particolari;
- **effettuare** a proprio carico gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sulle attrezzature e sugli elettrodomestici (grandi e piccoli) impiegati per lo svolgimento del servizio, inclusi quelli di sua proprietà, senza richiesta di oneri aggiuntivi.
- **rispettare** il tempo limite di 1 ora e 30 minuti tra la fine della cottura e la somministrazione dei pasti;
- **rispettare** gli orari di inizio e fine pasto che saranno concordati con l'Amministrazione Comunale e le Autorità Scolastiche e comunicati all'impresa all'inizio del Servizio;
- **adottare** tutti gli accorgimenti utili al miglioramento del servizio a seguito di segnalazioni verbali e scritte comunicate durante l'Anno Scolastico.
- **attenersi** strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.
- **redigere**, entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, la relazione sulla valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (D.Lgs. 81/2008). Dovrà essere comunicato al Comune il nominativo del referente

per la sicurezza, prima dell'inizio del Servizio, qualora si faccia riferimento a persona diversa da quella indicata nell'istanza di partecipazione alla gara d'appalto.

- **farsi carico della dotazione**, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.
- **dare notizia all'Amministrazione**, con il mezzo più celere e comunque anche in forma scritta entro 24 ore dall'accaduto, di tutti gli incidenti o fatti dolosi che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verificano danni, indipendentemente dall'osservanza da parte dell'impresa stessa degli altri obblighi stabiliti da norme legislative o contrattuali per essa vincolanti;
- **contrarre** ogni forma di assicurazione necessaria per far fronte ad eventuali danni a persone o cose nell'esercizio dell'attività;

Tutte le comunicazioni circa l'ordinaria gestione (programmazione, orari, lavori di manutenzione, etc.) avverranno tra il referente dell'impresa aggiudicataria e il Responsabile del Servizio competente del Comune.

ART.13 QUANTITÀ E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

L'impresa dovrà provvedere a fornire gli alimenti da somministrare nel rispetto della grammatura e della qualità indicate nelle Tabelle Dietetiche. Le grammature indicate nelle Tabelle delle Grammature si intendono al crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti a qualsiasi motivo.

L'impresa nella predisposizione dei pasti dovrà attenersi, oltre a quanto previsto nel presente Capitolato d'Appalto, alle caratteristiche indicate negli allegati al medesimo documento

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n.° 283 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e della L. R. N. 1/2010, per quanto riguarda l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. E' vietata ogni forma di utilizzo di avanzi. E' fatto divieto all'impresa fornitrice di:

- usare le derrate alimentari posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione; - ricongelare le materie prime surgelate;
- congelare le materie prime acquistate fresche;
- somministrare cibi e alimenti precotti;
- utilizzare prodotti o loro derivati da colture geneticamente modificate (OGM) né carni di animali allevati con mangimi provenienti da tali colture.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche. In particolare si precisa: la verdura deve essere pulita e igienizzata con appositi prodotti lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo. Tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.

L'impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi LR. n. 1/2010.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della mensa scolastico dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato l'impresa deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le relative caratteristiche specificate nelle "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE".

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente Capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n. 77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

L'impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

L'impresa deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente Capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 14 MENÙ E TABELLE DIETETICHE

1. Nell'esecuzione del Servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. di Cefalù e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche.
2. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, potranno essere suddivise in menù invernale e primaverile.
3. Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.
4. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici Comunali preposti - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
5. L'aggiudicatario è tenuto a fornire al Comune, (nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione), le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.
6. L'aggiudicatario rende note all'utenza le tabelle di cui al comma 2 con affissione nei locali delle Scuole.

ART. 15 NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Tutta la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale, e la gestione di diete speciali per fini sanitari, deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Il rispetto del menù stabilito deve costituire uno standard di qualità che il committente controlla e sottopone a monitoraggio giornalmente. Tale standard impegna l'appaltatore a mantenere, per quanto possibile, la costanza del menù dichiarato e noto all'utenza. Scostamenti dal menù previsto devono essere motivati dal gestore ed accettati dal committente.

Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale ed essere esposto al pubblico nei luoghi di somministrazione dei pasti. I menù devono essere preparati prevedendo una rotazione per almeno 4-5 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate.

L'alternanza stagionale di prodotti freschi e locali ha inoltre un'importante valenza educativa, nutrizionale ed ambientale e costituisce un notevole risparmio di risorse economiche.

Nei 5 pasti della settimana, i **primi piatti** sono costituiti da cereali (pasta, riso, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I **secondi piatti** sono composti da carni bianche e rosse, pesce, uova, formaggi, salumi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Ciascun pasto deve prevedere inoltre: un contorno di verdure/ortaggi (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati), pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo.

Per favorire il consumo di fibra, è auspicabile l'inserimento periodico di prodotti integrali (pane, pasta, cereali).

Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva. Solo per poche ricette può essere utilizzato il burro e comunque aggiunto a crudo. Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali. Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori. Nell'ambito della ristorazione scolastica sono da prevedere sostituzioni di alimenti per bambini che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche.

Le diete speciali devono essere formulate da personale esperto, dietro prescrizione medica per mantenere l'adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso nelle scuole; preferibilmente essere formulate sulla stessa tipologia di pasto previsto nel menù della giornata.

Le diete speciali riguardano:

- intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc..) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare, così come riportato nella certificazione medica;
- celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti naturalmente o artificialmente privi di glutine;
- altre patologie che richiedono un'alimentazione particolare (es. diabete, nefropatie croniche, etc.). Per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura merceologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione, ecc. deve essere previsto un menù alternativo sia per il menù base che per le diete speciali.

Può inoltre essere previsto in ogni scuola, soprattutto per quelle servite con pasto differito, ma anche nelle scuole con cucina propria e tradizionale, il mantenimento di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia.

Tali alimenti, idoneamente conservati, debbono essere periodicamente rinnovati e impiegati come rimedio a improvvise difficoltà, sempre con il coinvolgimento e approvazione del committente.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con l'impresa le relative ricette, purché queste variazioni non comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti l'impresa dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi 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 l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

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

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nelle Allegate Specifiche Tecniche o modificati successivamente all'approvazione.

ART. 16
TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità e normativa vigente nel Comune. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con la scuola e il Comune stesso.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio mensa, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa.

L'impresa può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART.17
DIVIETI

1. Durante le operazioni di distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.
2. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.
3. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
4. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART.18
VIGILANZA E CONTROLLI

1. Per tutta la durata dell'appalto l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di verificare che il servizio venga svolto in maniera corrispondente al Capitolato e al contratto d'appalto pena la risoluzione del medesimo.
2. I controlli potranno essere effettuati senza preavviso in ogni momento a discrezione dell'Amministrazione nei modi ritenuti più idonei.
3. E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato e dalla lettera contratto definitiva stipulata con il Comune di Collesano. I controlli potranno essere effettuati senza preavviso dai referenti del Comune.
4. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio. Nessun controllo dovrà interferire sullo svolgimento del servizio, né sollevare osservazioni al personale alle dipendenze dell'impresa il quale non dovrà interferire nelle procedure di controllo. L'impresa potrà avanzare delle proposte migliorative volte ad ottimizzare il servizio che saranno valutate ed eventualmente applicate.
5. Il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà fornire la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione eventualmente richiesta a quanti ne hanno diritto.
6. Qualora durante il controllo dovessero essere rilevati disservizi o inadempienze ovvero mancato rispetto del capitolato, gli stessi saranno comunicati all'impresa aggiudicataria al fine di poter immediatamente intervenire.
7. L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.
8. L'impresa aggiudicataria avrà quale referente diretto il Responsabile del Servizio Amministrativo del Comune di Collesano, il quale controllerà direttamente o attraverso propri incaricati il corretto svolgimento del servizio contestando eventuali inadempienze.

ART. 19
SCADENZA O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- puntuale pagamento degli oneri previdenziali, assistenziali, assicurativi e remunerativi dei dipendenti impiegati per lo svolgimento del servizio;
- inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;
- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'impresa aggiudicataria; messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di cessione del contratto;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale e mancata applicazione dei contratti collettivi,
- reiterati ritardi. Mancato pagamento degli stipendi del personale e/o pagamento ritardato dello stipendi e/o pagamento rateizzato dello stipendio.
- interruzione senza giusta causa del servizio;
- intervenuta inidoneità dell'appaltatore e sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- fornitura e/o somministrazione di alimenti deteriorati e/o includenti corpi estranei;
- ripetuti comportamenti scorretti (quale utilizzo di espressioni volgari e sgarbate) verso gli utenti ed il personale scolastico e comunale sia da parte dell'impresa aggiudicataria che da parte del personale adibito al servizio;
- qualora l'impresa aggiudicataria ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente ovvero per interposta persona, le situazioni giuridiche soggettive derivanti dal contratto d'appalto. La presente inadempienza determinerà la risoluzione automatica del contratto;
- il ripetuto mancato rispetto del tempo limite di 1 ora e 30 minuti tra la fine della cottura e la somministrazione dei pasti in refettorio.
- accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa aggiudicataria, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- mancato pronto-intervento da parte dell'impresa di fronte all'eventuale situazione di rischio per la salute dei commensali, anche potenziale, emersa durante lo svolgimento del servizio (es. fornitura di alimenti apparentemente alterati e/o maleodoranti e/o in presenza di corpi inorganici/organici nei pasti).

La cessazione per scadenza contrattuale del rapporto, la risoluzione volontaria ed anticipata dello stesso, l'esercizio da parte del Comune della facoltà di recesso, la decadenza nonché la risoluzione per inosservanza degli obblighi contrattuali, comporta l'immediato rientro in possesso da parte del Comune dei locali ed attrezzature impiegate per il servizio.

La risoluzione del contratto comporterà l'incameramento della cauzione e l'esclusione dell'impresa, di altra impresa con medesimo rappresentante legale, per gli anni a venire dalla partecipazione alle gare d'appalto bandite dall'Amministrazione.

Qualora l'impresa chieda la risoluzione del contratto è tenuta a fornire un preavviso di almeno 90 giorni pena esclusione dalla partecipazione alle gare d'appalto bandite negli anni a venire, incameramento della cauzione, addebito delle spese sostenute per poter sopperire al disagio, applicazione della normativa vigente in materia di interruzione di pubblico servizio.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione, di azioni di risarcimento per danni subiti.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'impresa incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento dei danni arrecati all'Ente per l'eventuale nuovo contratto e per ogni altra spesa conseguente.

ART. 20 CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la

gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, prima della stipulazione del relativo contratto (o lettera commerciale contenente i PATTI CONTRATTUALI per l'affidamento diretto (ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D.Lgs 18.4.2016, n. 50), è obbligato a costituire apposita garanzia fideiussoria in misura pari al 10% dell'importo netto presunto dell'appalto e riportante le condizioni di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 21

ASSICURAZIONI ED OBBLIGHI ASSISTENZIALI-HACCP-DUVRI

1. L'appaltatore assume sopra di sé ogni responsabilità, civile e penale, contrattuale ed extracontrattuale comunque connessa, anche indirettamente, alla gestione del servizio mensa, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, danni fisici dovuti all'ingestione di corpi estranei presenti negli alimenti, impegnandosi a sollevare il Comune da ogni pretesa di terzi, anche assumendosi in proprio la gestione delle eventuali liti, con l'affidamento del mandato al legale di propria fiducia.
2. L'appaltatore è tenuto a stipulare apposita polizza assicurativa RCT per Rischi igienico- sanitari nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge. Tale polizza dovrà coprire gli incidenti "in itinere" (a titolo di esempio spese mediche, ecc.) ed i casi d'intossicazione da cibi e bevande, malori, vertigini, incoscienza, ecc, che comportino conseguenze d'invalidità o morte dell'utilizzatore.
Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.
3. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 2.000.000,00 per singolo sinistro ed € 1.000.000,00 per persona.
4. Copia della polizza dovrà essere presentata all'Amministrazione a seguito della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva e prima della firma del contratto.
5. In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al c. 2 del presente articolo, l'Appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche. In tal caso dovrà essere consegnata all'Amministrazione copia autentica della polizza, che dovrà contenere un'appendice alla stessa nella quale sia esplicitata che alla polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto del Comune di Collesano, precisando che non vi siano limiti al numero di sinistri e che il massimale per sinistro non è inferiore ad €. 2.000.000,00.
6. E' inoltre obbligo dell'appaltatore stipulare apposita polizza assicurativa a garanzia di eventuali danni arrecati da terzi o dal personale nell'espletamento del servizio a beni immobili e mobili per un massimale non inferiore a € 200.000,00.
7. Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa sarà condizione essenziale e, pertanto, qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura di cui trattasi, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.
8. L'impresa è obbligata, inoltre, a farsi carico degli obblighi e degli oneri assicurativi e assistenziali o previdenziali.
9. Resta inteso che l'Amministrazione, in ogni momento, si riserva ogni e qualsiasi facoltà di verificare presso gli istituti assicurativi, assistenziali e previdenziali la regolarità di iscrizione e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti o soci impiegati nel servizio.
10. La stazione appaltante ha rilevato rischi da interferenze, ai sensi dell'Art. 28 del D.lgs81/2 008 e ha predisposto il DUVRI, facente parte dei documenti dell'appalto in oggetto. L'appaltatore a seguito della propria valutazione, potrà prendere ulteriori precauzioni finalizzate a garantire la sicurezza.
11. Gli oneri per la sicurezza valutati dalla Stazione Appaltante, necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenza riscontrati, sono pari a € 500,00 onnicomprensivi e non sono soggetti a ribasso.
12. L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune. L'impresa dovrà inoltre farsi carico del DVR e di ogni altro onere inerente la sicurezza sul posto di lavoro che dovrà essere esibito all'Amministrazione su richiesta della stessa. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 22

CONTROVERSIE

In caso di contestazione nel corso del servizio è precluso all'azienda l'assunzione di decisioni unilaterali, quali sospensione, riduzione o modificazione del servizio. Tutte le controversie, riguardanti la corretta applicazione delle procedure previste dal Presente Capitolato e quindi dell'esecuzione del contratto, dovranno essere preliminarmente esaminate dalle parti in via amministrativa.

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo PEC. Tutte le comminatorie e i termini convenuti con il presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Non è ammesso l'arbitrato in merito all'interpretazione del presente Capitolato e relativi allegati. S. Per le controversie non composte in via amministrativa derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Termini Imerese.

ART. 23 CONTESTAZIONI

I rilievi inerenti alle non conformità nell'espletamento del servizio, l'inosservanza degli obblighi del contratto o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati in forma scritta (via PEC) alla Ditta appaltatrice, alla quale sarà consentito - entro il termine di 5 giorni dal ricevimento - presentare tutte le giustificazioni utili.

Nella contestazione, l'Amministrazione specificherà chiaramente se la violazione deve considerarsi grave, illustrandone le ragioni. Come indicato nel precedente articolo 18, la recidiva nelle infrazioni gravi costituisce uno dei casi di risoluzione del contratto.

In caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni non siano ritenute valide, saranno applicate le penalità indicate all'articolo successivo, che sono da considerarsi esemplificative e non tassative.

Ogni violazione, pertanto, sarà sanzionata in funzione della gravità della stessa.

Le penali si intendono riferite ad ogni singola violazione accertata presso la cucina o il refettorio; perciò, giornalmente, possono essere riscontrate ed applicate una pluralità di violazioni e di penali.

ART. 24 PENALITA'

Nel caso di totali o parziali inadempienze e violazioni alle norme contrattuali, saranno applicate le seguenti penali:

STANDARD MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche da € 500,00 a € 1.000,00.
- Confezionamento delle derrate non conforme alla normativa vigente o alle richieste del capitolato da € 500,00 a € 1.000,00.
- Etichettatura non conforme alla normativa vigente: da € 500,00 a € 1.000,00.
- Mancato rispetto della fornitura di prodotti biologici e/o D.O.P. e/o I.G.P. e/o a filiera corta previsti dalle Tabelle Merceologiche: da € 500,00 a € 1.000,00.

QUANTITA'

- Totale mancata consegna o somministrazione di una portata, o comunque di una componente del pasto, a tutti o parte degli utenti: da € 250,00 a € 1.000,00. Nel caso sopra indicato la ditta appaltatrice dovrà altresì riconoscere la gratuità del pasto per gli utenti ai quali non sia stato fornito il pasto completo.
- Mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle Dietetiche Quantitative, verificato su 10 porzioni della stessa preparazione: da € 500,00 a € 2.000,00.

MENU'

- Modifica del menù previsto, se non precedentemente giustificata e concordata: da € 500,00 a € 1.000,00.
- Mancata comunicazione all'utenza e all'Amministrazione comunale di eventuali variazioni al menù programmato: da € 500,00 a € 1.000,00.
- Mancata distribuzione agli utenti della stampa del menù in vigore per l'anno scolastico: da € 250,00 a € 1.000,00.
- Consegna agli utenti di pasti, o singole portate, con inadeguate caratteristiche organolettiche/sensoriali: da € 500,00 a € 1.000,00.

DIETE SPECIALI

- Mancata somministrazione di una dieta speciale: da € 1.000,00 a € 2.000,00.
- Errore nella somministrazione di una dieta speciale: da € 2.000,00 a € 5.000,00.

ASPETTI IGIENICO-SANITARI

- Ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nelle derrate alimentari: da € 1.000,00 a € 2.000,00.

- Ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nei piatti o nelle derrate consegnati agli utenti da € 200,00 a € 300,00. In tal caso sopra indicato la ditta appaltatrice dovrà altresì riconoscere la gratuità del pasto per gli utenti che hanno ritrovato corpi estranei, organici ed inorganici, nei piatti o nelle derrate.
- Ritrovamento di derrate alimentari con caratteristiche organolettiche (es. odore, aspetto, sapore) tali da impedire precauzionalmente l'utilizzo della derrata stessa: da € 1.000,00 a € 2.000,00.
- Ritrovamento di prodotti alimentari scaduti o in cattivo stato di conservazione: da € 1.000,00 a € 2.500,00.
- Verifiche analitiche (microbiologiche, chimiche, merceologiche) non conformi ai limiti normativi o reperibili in letteratura: da € 1.000,00 a € 10.000,00.
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte dei fornitori della ditta appaltatrice: da € 1.000,00 a € 2.000,00.
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto e la distribuzione dei pasti da: € 1.000,00 a € 3.000,00.
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale: da € 500,00 a € 2.000,00.
- Mancata o inadeguata conservazione della campionatura del pasto: da € 1.000,00 a € 2.000,00.
- Mancato rispetto del divieto di riciclo: da € 1.000,00 a € 2.000,00.
- Inadeguate condizioni igieniche dei locali di distribuzione pasti, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili: da € 300,00 a € 2.000,00.
- Utilizzo inappropriato/inadeguato dei prodotti detergenti/sanificanti: da € 300,00 a € 1.000,00.
- Mancato rispetto delle disposizioni comunali relative alla gestione e raccolta dei rifiuti: da € 300,00 a € 500,00.

TEMPISTICA E PROCEDURE

- Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti, tale da compromettere la funzionalità del servizio: da € 500,00 a € 2.000,00.
- Mancata sostituzione/integrazione di stoviglie, attrezzature, arredi, contenitori, articoli complementari e accessori e quant'altro necessario per il corretto espletamento dei servizi di trasporto e distribuzione dei pasti: da € 300,00 a € 1.000,00.
- Negato accesso agli incaricati dall'Amministrazione comunale per l'esecuzione dei controlli di conformità: da € 500,00 a € 1.000,00.

PERSONALE

- Mancata consegna, entro trenta giorni dall'attivazione del Servizio, dell'elenco nominativo del personale impiegato, con l'indicazione dell'orario di servizio e delle qualifiche professionali: da € 500,00 a € 1.000,00.
- Conteggio scorretto del personale: da € 500,00 a € 1.000,00.
- Mancato adempimento degli obblighi inerenti ai contratti di lavoro del personale impiegato nel servizio: da € 1.000,00 a € 3.000,00.
- Mancato rispetto dei programmi di formazione e aggiornamento del personale: da € 1.000,00 a € 2.000,00.
- Assenza del Coordinatore del Servizio senza intervenuta sostituzione: da € 500,00 a € 2.000,00.
- Mancata sostituzione del personale assente entro il terzo giorno di assenza da € 500,00 a € 2.000,00.

SCIOPERI:

- Mancata segnalazione di scioperi: penale di € 500,00.

ART. 25
SPESE CONTRATTUALI

Il contratto verrà stipulato nella forma della LETTERA COMMERCIALE contenente i PATTI CONTRATTUALI per l'affidamento diretto - ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D.Lgs 18.4.2016, n. 50, e qualsiasi spesa inerente o conseguente a questa, nessuna eccettuata o esclusa sarà a carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 26
DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto espressamente divieto all'impresa aggiudicataria di subappaltare in tutto o anche in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione. Il divieto di subappalto si estende a tutta la durata dell'appalto.

ART. 27
ELEZIONE DOMICILIO SOCIETÀ AGGIUDICATARIA

Per tutti gli effetti del presente Capitolato l'Aggiudicataria elegge il proprio domicilio presso gli Uffici del Comune di Collesano.

ART. 28
TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che i dati forniti dai concorrenti saranno trattati dall'amministrazione appaltante esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Con la sottoscrizione e l'invio dell'offerta per la partecipazione alla gara, i concorrenti esprimono il loro consenso al suddetto trattamento.

Collesano _____

IL RESPONSABILE DELL'AREA 1^
Filippo Rinella