



# COMUNE DI SAN FILIPPO DEL MELA

CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA

Area Servizi alla Persona

## Capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia e la Scuola Primaria di San Filippo centro e Archi per gli anni scolastici 2025-2027

### TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

#### Art. 1

##### Oggetto

Il presente capitolato nell'ambito dei principi dell'ordinamento e nel rispetto della normativa vigente nel settore, disciplina, unitamente al Disciplinare di gara, le modalità di affidamento e di svolgimento del servizio di refezione scolastica per gli alunni e per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa, della Scuola dell'Infanzia di San Filippo centro, Cattafi e Corriolo e della Scuola Primaria di San Filippo centro e Archi per gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente capitolato d'appalto.

Il servizio in oggetto è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volto a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. L'appaltatore dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. Il Comune svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

La preparazione dei pasti sarà svolta presso i rispettivi centri di cottura della scuola dell'infanzia di San Filippo centro, Cattafi e Corriolo e la scuola primaria di San Filippo centro mentre per la Scuola Primaria di Archi (trasferita presso i locali della Scuola primaria di Olivarella di Via S. d'Acquisto) i pasti saranno preparati nel plesso della Scuola dell'Infanzia di San Filippo centro.

Il servizio viene erogato su 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì.

#### Art. 2

##### Durata-del servizio

L'appalto è previsto per gli anni 2025/2026 e 2026/2027 con decorrenza presunta dal mese di Ottobre 2025 e fino al mese di Maggio 2027 nel rispetto del calendario scolastico.

Con l'impresa aggiudicataria sarà stipulato un contratto per la durata dell'appalto, a decorrere dalla data di consegna del servizio.

Dopo l'aggiudicazione, il Comune si riserva di dare esecuzione anticipata al servizio in pendenza della stipulazione del contratto ai sensi dell'art. 50 co. 6 del d. lgs. n. 36/2023 e s.m.i. L'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio su richiesta della stazione appaltante, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui al successivo art. 28, e dopo che l'aggiudicazione sia divenuta esecutiva. In tal caso, la data in cui la consegna avviene, dovrà farsi risultare da specifico verbale sottoscritto dal Responsabile Area Servizi alla Persona e dal legale rappresentante dell'operatore economico aggiudicatario.

## OPZIONI E RINNOVI:

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata ai sensi del comma 11 dell'art.120 del d. Lgs. 36/2023 e s.m.i. per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

### Art. 3

#### Valore dell'appalto e base d'asta

Il prezzo di ciascun pasto è fissato in € 4,90 oltre oneri ed IVA per la Scuola dell'Infanzia ed € 5,20 oltre oneri ed IVA per la Scuola primaria ed il personale scolastico.

L'importo dell'appalto è stato calcolato per presumibili 160 giorni medi di frequenza annuali e per un numero di pasti complessivi per la durata del servizio di 112.000. I dati sino stati elaborati sulla scorta del numero degli iscritti comunicati dall'Istituto Comprensivo come di seguito riportato:

- Scuola dell'Infanzia di San Filippo serro: n° 56 alunni;
- Scuola dell'Infanzia di Corriolo n° 60 alunni;
- Scuola dell'Infanzia di Cattafi: n° 24 alunni;
- Scuola primaria di San Filippo centro: n° 113 alunni;
- Scuola primaria di Archi: n: 56 alunni

Il costo del servizio è stimato in € 567.040,00 oltre oneri di sicurezza per € 4.480,00 ed IVA per € 22.680,80. Gli oneri per la sicurezza sono stati valutati nel DUVRI, redatto sulla base di rischi interferenti quali quelli legati alla viabilità interna ed alla movimentazione all'interno degli ambienti scolastici. L'importo complessivo presunto dell'appalto è dettagliato nella seguente tabella:

Anno	Plessi	presenza media giornaliera	giorni	totale pasti	costo singolo pasto	oneri di sicurezza per singolo pasto	costo singolo pasto con oneri	totale costo al netto di oneri	costo pasti con oneri di sicurezza	IVA	Totale costo con oneri e IVA
2025	Sacuola dell'infanzia	160	58	9280	4,90 €	0,04 €	4,94 €	45.472,00 €	45.843,20 €	1.833,73 €	47.676,93 €
2025	Scuola primaria	190	58	11020	5,20 €	0,04 €	5,24 €	57.304,00 €	57.744,80 €	2.309,79 €	60.054,59 €
2026	Sacuola dell'infanzia	160	160	25600	4,90 €	0,04 €	4,94 €	125.440,00 €	126.464,00 €	5.058,56 €	131.522,56 €
2026	Scuola primaria	190	160	30400	5,20 €	0,04 €	5,24 €	158.080,00 €	159.296,00 €	6.371,84 €	165.667,84 €
2027	Sacuola dell'infanzia	160	102	16320	4,90 €	0,04 €	4,94 €	79.968,00 €	80.620,80 €	3.224,83 €	83.845,63 €
2027	Scuola primaria	190	102	19380	5,20 €	0,04 €	5,24 €	100.776,00 €	101.551,20 €	4.062,05 €	105.613,25 €
Totali				112.000				567.040,00 €	571.520,00 €	22.860,80 €	<b>594.380,80 €</b>

Il quantitativo dei pasti sopra indicati è presuntivo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di introdurre, nell'esecuzione dell'appalto, tutte quelle varianti nelle quantità che riterrà opportune senza che l'Aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato.

Per effetto di quanto sopra l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare, di concerto con l'Aggiudicatario, variazioni quantitative in funzione delle effettive presenze.

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 168.000,00 calcolati sulla base di una valutazione delle risorse impiegate per l'esecuzione del servizio di refezione scolastica nell'anno 2024-2025, considerando il relativo inquadramento del personale e delle condizioni previste dal CCNL *Pubblici esercizi, ristorazione collettiva commerciale e turismo* rinnovato il 5 giugno 2024.

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso. Resta ferma la previsione dell'art. 41 comma 14 del D.Lgs.36/2023

Ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, è stato redatto il "Documento unico di

valutazione dei rischi da interferenze”, con riferimento ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l’appalto e con l’indicazione delle misure per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenza, nonché dei relativi costi. I costi relativi alla sicurezza derivanti da “interferenze”, ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sono pari a complessivi € 4.480, 00.

Il Comune si impegna al pagamento per il numero dei pasti effettivamente erogati. L’appalto è finanziato con risorse proprie del Comune.

Relativamente ai “*costi della manodopera*” la stazione appaltante, prima dell’aggiudicazione, procederà a verificare il rispetto di quanto previsto all’art. 110, comma 5, lett. d) del Codice, e, cioè, che il costo del personale indicato dall’impresa aggiudicataria dell’appalto nella sua offerta non sia inferiore ai minimi salariali retributivi stabiliti nelle tabelle ministeriali di cui innanzi.

## **TITOLO II SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

### **Art. 4**

#### **Organizzazione del servizio**

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato d’appalto. L’intera responsabilità organizzativa è a carico della ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna alla preparazione e alla distribuzione dei pasti caldi per le Scuole dell’Infanzia e primaria nei locali di ogni plesso scolastico di proprietà del Comune nonché alla preparazione dei refettori, apparecchiatura e sparcchiatura tavoli, distribuzione dei pasti e sbucciamento della frutta, pulizia e riassetto dei locali e gestione differenziata dei rifiuti. Per il servizio nella scuola primaria di Archi la preparazione dovrà essere effettuata presso il centro cottura del plesso della scuola dell’Infanzia di San Filippo centro. I pasti dovranno essere trasportati, sporzionati e consegnati nelle classi degli alunni della scuola primaria di Archi (trasferiti nel plesso della scuola primaria di Olivarella) nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti. Per le diete speciali relative ad utenti con certificazione medica attestante intolleranze alimentari, i pasti saranno forniti in contenitori monoporzioni sigillati e personalizzati con etichetta nominativa.

Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime ed alla preparazione dei pasti nel centro cottura, al trasporto ed allo sporzionamento nei terminali di consumo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale in attuazione a quanto previsto dalla normativa definita “Pacchetto Igiene” (Reg. CE 852, 853, 854, 882 del 2004) e quindi tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari.

Tutti i recipienti devono essere forniti dalla Ditta appaltatrice e devono rispondere ai requisiti di cui al Regolamento CE 852/04 e CE 1935/04 e successive modifiche, comunque nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese, nessuna esclusa, relative all’approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla produzione e preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia-sanificazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.

Il servizio da appaltare comprende le seguenti prestazioni ed attività:

- Il reperimento, lo stoccaggio e conservazione delle derrate necessarie e di tutti i prodotti non alimentari per erogare il servizio di refezione e per la realizzazione dei menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità Sanitaria allegate (All. A), ovvero, in caso di prodotti di agricoltura biologica, per come indicate in sede di offerta di gara;

per le Scuole dell'Infanzia di San Filippo centro-Corriolo-Cattafi e la Scuola primaria di San Filippo centro:

- la preparazione e alla distribuzione dei pasti caldi nei locali di ogni plesso scolastico di proprietà del Comune nonché la preparazione dei refettori, apparecchiatura e sparecchiatura tavoli, pulizia e riassetto dei locali;

-raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

per la Scuola Primaria di Archi:

- la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia di San Filippo centro e successiva consegna presso la scuola primaria di Olivarella in contenitori termici che consentano il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi, con separazione dei cibi caldi da quelli freddi;

-la veicolazione dei pasti destinati alle scuole interessate; i mezzi di trasporto ed i contenitori dovranno avere i requisiti prescritti dalle normative e dai rispettivi regolamenti vigenti in materia;

-la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate - in materiale rigido, non soggetto a spezzatura e idonee al taglio della carne - e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, tutti di buona qualità e conforme alle norme UNI EN 13432:2002;

- pulizia e disinfezione dei banchi e/o cattedra con personale e materiale a carico della ditta appaltatrice;

-raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

-ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio e di tutte le attività connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente Capitolato e nei suoi allegati.

Le derrate alimentari utilizzate devono possedere le caratteristiche nonché essere preparati nella quantità e con le modalità previste nelle tabelle dietetiche allegate.

Prima dell'inizio del servizio di refezione, l'Amministrazione in accordo con l'Autorità Scolastica, fissa i tempi d'inizio del servizio di refezione dandone avviso alla Ditta.

La ditta aggiudicataria, giornalmente, dovrà acquisire l'esatto numero dei pasti da preparare per i plessi della scuola dell'infanzia e primaria mediante il sistema on-line.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire nei seguenti orari, salvo diversa indicazione da parte del dirigente scolastico:

a) per la scuola dell'infanzia tra le 12:00 e le 12:30;

b) per la scuola primaria tra le ore 12:45 e le 13:15.

## **Art. 5**

### **Menù e tipologia dei pasti**

I pasti saranno preparati attenendosi scrupolosamente alla programmazione giornaliera prevista dalle tabelle dietetiche settimanali, predisposte dall' A.S.P. n° 5 competente per territorio, che allegate al presente capitolato ne costituiscono parte integrante.

La ditta appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù proposti. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate.

L'aggiudicatario dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista; i pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire pasti personalizzati per soggetti allergici e/o intolleranti sulla base di specifiche richieste dell'Amministrazione Comunale supportate da certificato medico senza che abbia a che pretendere maggiorazioni di prezzo.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che, previa presentazione di autocertificazione, rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani).

La Ditta appaltatrice è tenuta ad affiggere all'ingresso dei singoli plessi scolastici o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile, il menù settimanale.

## **Art. 6**

### **Variazione del menù**

La variazione del menù è consentita in via eccezionale e temporanea, nei seguenti casi:

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

Le variazioni di cui sopra potranno, in ogni caso, essere effettuate solo dopo aver acquisito l'autorizzazione del Comune.

## **Art. 7**

### **Modalità di erogazione del servizio**

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle disposizioni previste dai CAM 2020, con le modalità di seguito riportate:

#### **a) Requisiti degli alimenti**

Il Comune promuove l'utilizzo di prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e provenienti da filiera corta, così come definiti dalla legge n. 61 del 2022. L'impiego di prodotti provenienti da un areale non distante dal luogo di consumo è voluto per contrastare l'inquinamento atmosferico dovuto ai gas inquinanti emessi dai mezzi di trasporto. Tutti i prodotti impiegati dovranno corrispondere ai seguenti principi fondamentali:

- No OGM;
- Qualità Superiore;
- Sicurezza alimentare;
- Rispetto dell'ambiente;
- Benessere degli animali;
- Trasparenza/tracciabilità a tutti i livelli.

Le carni impiegate devono provenire da animali nati ed allevati in Italia e da stabilimenti riconosciuti CE, gli animali devono essere alimentati con mangimi, nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE e, quindi, devono essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'impresa deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserveranno in originale nei propri Uffici.

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili ad ogni richiesta della Stazione Appaltante, idonee certificazioni di qualità, o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare i generi alimentari, prodotti e derrate alimentari in conformità al Regolamento CEE 834/2007 e s.m.i. Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate oltre che alle eventuali leggi che dovessero entrare in vigore durante il periodo contrattuale.

La preparazione dei pasti sarà effettuata lo stesso giorno della distribuzione, ciò al fine di evitare possibili alterazioni chimiche, microbiologiche e organolettiche.

Per i pasti del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure ed il pesce che dovrà essere solo surgelato per i tipi di merluzzo –nasello e potrà essere congelato per gli altri tipi.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche merceologiche minime previste.

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee.

Per la preparazione dei pasti saranno utilizzati generi alimentari di prima qualità e delle migliori marche nazionali e non potranno essere utilizzati per nessun motivo ed a nessun titolo prodotti ottenuti con l'utilizzo di O.G.M – Organismi Geneticamente Modificati.

La violazione di tale divieto di utilizzo di O.G.M. sarà causa di rescissione immediata del contratto.

La fornitura delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti dovrà essere pienamente rispondente alle caratteristiche merceologiche ed organolettiche per ogni singolo alimento, anche in riferimento agli indirizzi nutrizionali per la ristorazione scolastica emanate a cura dell'Assessorato della Sanità Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico Assessorato Agricoltura e Foreste Dipartimento Interventi Infrastrutturali della Regione Sicilia.

Si riportano di seguito sinteticamente le caratteristiche richieste:

**-Carne** (Bovina-Pollame): le carni devono essere fresche e non surgelate e devono essere di provenienza nazionale, recante il marchio di qualità, proveniente da allevamenti e produzione nazionale, da stabilimenti riconosciuti CEE, da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e conservazione e sottoposte a regolare visita veterinaria prima della macellazione.

**-Pasta:** deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi acinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

**-Pesce:** deve essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, corrispondente a tutte le normative vigenti alla data odierna, consegnato in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, sulla confezione dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza;

**-Olio:** per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.

**-Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.

**Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri";

**-Uova:** del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;

**-Formaggi: Mozzarella fresca, a pasta filata** ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;

**-Formaggio grattugiato:** solo parmigiano reggiano di prima qualità;

**-Latte:** dovrà essere di prima qualità, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;

**-Prosciutto:** dovrà essere cotto, magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;

**-Pane:** dovrà essere di produzione giornaliera e ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farine derivati da frumento coltivato con metodi naturali, acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro di sodio). Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza come ad esempio: strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca;

**-Ortaggi:** devono essere di stagione e di recente raccolta, maturi fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità e di altri corpi estranei, indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche, non presentare tracce di appassimento o alterazioni incipienti. Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla e patate) non devono essere germogliati e raggrinziti, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina);

**-Frutta:** deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpio e alla polpa; di prima qualità; matura; di calibratura e grammatura, intesa priva di buccia, come da tabelle dietetiche;

**-Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

**Si evidenzia inoltre che:**

- a) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo- qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- c) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- d) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
- e) l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- f) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

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

- Cuocere le verdure al vapore o al forno; - cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, - aggiungere i condimenti a crudo; - preparare il purè con patate fresche lessate in giornata; - le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue; - cibi fritti; - il dado da brodo contenete glutammato; - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi; - residui dei pasti dei giorni precedenti; - verdure, carni e pesce semilavorati o precotti.

Tutti i materiali utilizzati per la preparazione degli alimenti verranno lavati con cura utilizzando specifici detergenti e di seguito disinfettati con prodotti appositi.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori con coperchio a tenuta, (muniti di guarnizioni in grado di garantire la conservazione delle temperature idonee fino al momento del consumo) e trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la buona conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

- per le pietanze da consumarsi calde, i contenitori termici dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, che dovrà essere non inferiore a +60°C fino al momento del consumo secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

- per le pietanze da consumarsi fredde, la Ditta dovrà provvedere a confezionare e trasportare separatamente in modo da mantenere la temperatura inferiore a +4°C.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunque assicurarsi, attraverso specifici controlli che, per tutta la durata dell'appalto, nei terminali di consumo la temperatura delle pietanze sia tale da rispettare le corrette temperature di + 60°C o + 4° C fino alla somministrazione all'utente.

A tal fine, la Ditta aggiudicataria, dovrà predisporre nel Piano di Autocontrollo, efficaci procedure di sorveglianza dei punti critici, in modo che, se le temperature non fossero idonee rispetto a quanto

richiesto nel presente capitolato, si possano predisporre azioni correttive specifiche. Tutta la documentazione relativa a questo aspetto deve essere a disposizione per ogni tipo di controllo.

Per i pasti con dieta speciale da trasportare nel plesso privo di centro cottura, il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta, il nominativo dell'utente. Anche i pasti speciali devono rispettare le temperature previste dalle normative vigenti, sia durante il trasporto, sia nell'attesa di essere distribuite ai soggetti interessati

I mezzi, adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari ed essere attrezzati in conformità di quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004. E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati per il servizio, in modo tale che da essi non derivi l'insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

Nei plessi indicati dall'Amministrazione Comunale, la Ditta dovrà provvedere al servizio nei terminali di consumo (refettori, classi) con proprio personale. Tale personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. All'inizio del servizio dovrà essere trasmesso all'Ufficio Scuola, l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

La Ditta deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti di pulizia che intende utilizzare, corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Il Responsabile della Ditta deve provvedere a informare e formare correttamente il personale su tale aspetto.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è previsto dalle schede di sicurezza.

I prodotti di cui sopra dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

#### **b) Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile, caraffe per l'acqua dotate di coperchio).

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

### **Art. 8**

#### **Conservazione delle derrate alimentari**

La conservazione delle derrate alimentari dovrà rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme.

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
3. Le uova devono essere conservate in frigorifero.
4. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

5. 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.
6. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
7. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
8. Tutti i prodotti devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
9. Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

## **Art. 9**

### **Piano dei trasporti**

L'Appaltatore deve provvedere al trasporto dei pasti degli alunni della scuola primaria di Archi presso i locali della scuola primaria di Olivarella, utilizzando automezzi idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque, conformi alla normativa in materia.

È fatto obbligo all'Aggiudicataria di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Per il confezionamento e trasporto dei pasti l'impresa dovrà utilizzare contenitori isotermici conformi alla normativa vigente in materia, che garantiscano le temperature degli alimenti previste dalla legge.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente. I primi piatti (pasta, riso, minestre etc.) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal parmigiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate, etc), per i quali l'Impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, limone.

I secondi piatti dovranno essere forniti in appositi contenitori in acciaio inox GN, separati dai contorni.

L'impresa dovrà fornire i contenitori isotermici destinati esclusivamente al trasporto dei pasti relativi alle diete speciali e/o alle diete leggere. Su ciascun contenitore dovrà essere applicata l'apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico (terminale di consumo) cui il contenitore è destinato.

L'aggiudicataria dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso la Scuola dell'infanzia di San Filippo centro. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Le diete speciali dovranno essere somministrate in appositi piatti, con evidente indicazione del nome dell'alunno, la classe e la tipologia dell'intolleranza/allergia.

## **Art. 10**

### **Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta**

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La Ditta, qualora richiesti, deve fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn.852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la ditta aggiudicataria:

– deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.

– è tenuta ad informare tempestivamente il Comune delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La ditta appaltatrice dovrà acquisire per l'espletamento del servizio tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

### **TITOLO III BENI MOBILI E IMMOBILI**

#### **Art. 11**

##### **Utilizzo locali ed attrezzature**

All'atto dell'aggiudicazione del Servizio, l'Amministrazione Comunale cederà in uso alla Ditta aggiudicataria, i locali (cucina e dispensa) e le attrezzature attualmente presenti nelle cucine delle scuole dell'infanzia di San Filippo centro- Cattafi e Corriolo e della scuola primaria di San Filippo centro.

**Per l'utilizzo delle attrezzature che il Comune mette a disposizione dell'aggiudicatario, a titolo di rimborso forfettario di acqua, luce e gas, viene fissato un canone mensile di € 200,00 IVA inclusa che verrà fatturato periodicamente e comunque entro la conclusione di ogni anno scolastico.**

Sarà onere della Ditta verificarne lo stato di efficienza nonché la rispondenza delle stesse alle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza ed igiene.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare le attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione, rispettando le modalità di applicazione previste nei contratti in essere e con la diligenza del buon padre di famiglia.

La Ditta aggiudicataria, nella gestione del servizio, utilizzerà l'attrezzatura consegnata e messa a disposizione dal Comune il cui elenco, distinto per plessi scolastici, viene allegato al presente capitolato. Detta attrezzatura dovrà essere integrata con quanto necessario al buon espletamento dell'appalto con macchinari e utensili indispensabili per l'espletamento ottimale del servizio.

La manutenzione straordinaria e l'eventuale sostituzione (parziale e/o totale) delle grandi attrezzature della cucina e del refettorio scolastico sono a carico dell'Amministrazione Comunale, salvo che i relativi interventi siano determinati da incuria o colpa della Ditta. Qualora si verifichi la necessità di provvedere alla sostituzione parziale o totale delle attrezzature, la ditta si impegna a fornire a proprio carico le attrezzature equivalenti per il tempo strettamente necessario all'acquisto di quelle nuove da parte dell'Amministrazione Comunale. La manutenzione ordinaria delle piccole e/o grandi attrezzature della cucina e del refettorio scolastico è a carico della ditta appaltatrice così come l'eventuale sostituzione o incremento di stoviglie che a conclusione dell'appalto rimangono di proprietà comunale.

Alla Ditta appaltatrice è demandata la pulizia accurata dei refettori, della cucina, e di tutti gli spazi/locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, nonché il lavaggio e la sanificazione giornaliera di stoviglie, contenitori termici e di tutte le apparecchiature utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Prima dell'inizio dell'erogazione del servizio dovrà essere redatto un "Verbale di presa in consegna" delle strutture adibite all'espletamento del servizio. Detto verbale comprenderà, oltre alle informazioni utili per l'espletamento del servizio, un inventario dei beni dati in uso all'aggiudicatario.

Qualora l'aggiudicatario riscontrasse eventuali difformità degli stessi rispetto alle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza, ha la responsabilità e l'obbligo di segnalare le difformità riscontrate e le conseguenti opere tecniche indispensabili per la "messa a norma". L'aggiudicatario si impegna a garantire comunque il servizio di somministrazione pasti, utilizzando un altro punto cottura.

Si precisa, a riguardo, che il "verbale di presa in consegna" dovrà costantemente essere tenuto aggiornato durante l'esecuzione contrattuale. Pertanto, nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, vengano sostituiti o dati in uso all'aggiudicatario ulteriori beni, si procederà all'aggiornamento dell'inventario e alla sottoscrizione di un nuovo "verbale di presa in consegna".

Alla scadenza del contratto, la ditta appaltatrice si impegna a riconsegnare in perfetto stato di funzionamento i locali con gli impianti e le attrezzature.

Nel corso del contratto ed al termine dello stesso l'Amministrazione procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare la conservazione e lo stato di funzionamento delle attrezzature prese in carico dalla Ditta Appaltatrice. Nel caso in cui all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione constatasse danni ai locali o alle attrezzature, dipendenti dalla gestione non diligente della Ditta Appaltatrice o dall'inadempimento degli obblighi di manutenzione previsti, ovvero l'eventuale mancanza di attrezzature, la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti.

In caso di inadempimento da parte della Ditta Appaltatrice a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi alla Ditta Appaltatrice della spesa, rivalendosi anche sulla cauzione definitiva, salvo il risarcimento di maggiori danni.

### **Manutenzione**

L'aggiudicatario ha l'obbligo contrattuale di effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso le cucine nonché effettuare interventi di manutenzione con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari nei minimi tempi possibili (max 5 giorni consecutivi). L'aggiudicatario per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Committente un'adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi (manutenzioni e/o sostituzioni e/o integrazioni) effettuati su impianti, attrezzature ed arredi nei refettori e nelle cucine, resteranno di proprietà dell'A.C. senza che l'aggiudicatario possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi, indennizzi o risarcimenti.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza da parte dell'impresa aggiudicataria, o dal personale dipendente, saranno addebitati all'impresa aggiudicataria, previa constatazione e valutazione tra le parti. Il Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

L'aggiudicatario è tenuto alla manutenzione ordinaria dei locali adibiti per lo svolgimento del servizio, quali ad esempio, la riparazione/sostituzione delle zanzariere, la manutenzione /sostituzione delle griglie per gli scarichi a pavimento, la sostituzione delle lampadine e la pulizia/sostituzione periodica dei filtri dei rubinetti utilizzati, la pulizia e manutenzione periodica dei condizionatori d'aria eventualmente installati nei locali.

### **Riordino, pulizia e sanificazione**

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti nelle cucine, nei magazzini derrate e nei locali di consumo, devono essere svolti conformemente a quanto previsto nel "Piano di Autocontrollo", redatto dall'aggiudicatario per il presente Servizio.

L'aggiudicatario deve provvedere affinché le sale mensa, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione da parte degli utenti.

L'aggiudicatario deve garantire, con proprio personale e materiale di pulizia a proprio carico, il riordino, la pulizia e la sanificazione di tutti i punti cottura, dei locali porzionamento e dei refettori, lo stesso giorno al termine del servizio.

L'aggiudicatario deve garantire che, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione, siano svolte solo dopo che, presso le cucine, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle

specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

L'aggiudicatario a partire dall'inizio del servizio, presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione.

L'aggiudicatario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

## **TITOLO IV ULTERIORI ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

### **Art. 12 Ulteriori oneri**

L'aggiudicatario dovrà provvedere:

- garantire il servizio in modo continuativo, escludendo sospensioni per qualunque motivo, ed assicurando nei casi di assenze per malattia, anche se improvvisate le necessarie sostituzioni con personale parimenti preparato ed istruito. L'aggiudicatario dovrà garantire il servizio anche nel caso di blocco tecnico (ovvero di altra natura) di uno o più cucine;
- acquisto delle derrate alimentari;
- le spese di stipula del contratto e tutte le imposte e tasse, ad eccezione dell'Iva che resta a carico dell'Amministrazione;
- i premi delle assicurazioni necessarie;
- i costi per ulteriori analisi richieste su campionamenti di prodotti;
- licenze ed autorizzazioni varie;
- tutti gli altri oneri previsti dal presente Capitolato, ad eccezione di quelli specificatamente indicati come a carico dell'Amministrazione.

## **TITOLO V GESTIONE E TUTELA DEL PERSONALE**

### **Art. 13**

#### **Clausola sociale di prioritario assorbimento degli addetti**

Il personale deve possedere tutti i requisiti professionali ed essere in possesso di tutta la documentazione richiesta dalle norme vigenti, in relazione all'incarico ricoperto.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di settore, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori. Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante, e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'impresa uscente e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore.

Tutto il personale impiegato nelle attività richieste deve essere regolarmente assunto dall'aggiudicatario, la quale deve garantire la piena attuazione degli obblighi di legge in materia assicurativa e previdenziale, e il rispetto di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal C.C.N.L. del settore, sollevando il Comune da ogni responsabilità in caso di violazione dei requisiti, che disciplinano la materia, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

In caso di subappalto, l'aggiudicatario deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell'esecuzione del contratto, idonea documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro, in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali e assicurativi, e/o di effettuare gli opportuni accertamenti presso gli Uffici competenti.

L'aggiudicatario deve garantire l'osservanza delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, provvedendo alle coperture assicurative e previdenziali previste dalla legge.

L'aggiudicatario dovrà, altresì, attenersi agli adempimenti richiesti dall'Autorità Sanitaria competente, in merito a disposizioni concernenti la profilassi sanitaria per addetti operanti nelle collettività scolastiche (es. obblighi vaccinali).

#### **Art. 14**

##### **Responsabile del servizio**

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di nominare e comunicare all'Amministrazione comunale, per iscritto e prima dell'avvio del servizio, il nominativo del Direttore tecnico del Servizio.

Il Direttore tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'aggiudicatario.

Egli dovrà:

- espletare funzioni di programmazione, coordinamento, supervisione e controllo di tutto il personale impiegato, in relazione ad ogni attività inerente all'esecuzione del servizio;
- garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato;
- garantire la presenza periodica, o comunque ogni volta se ne ravvisi la necessità, nei locali in cui si svolge il servizio oggetto dell'appalto;

L'impresa ha l'obbligo di comunicare formalmente tutti i contatti telefonici e informatici del personale responsabile e garantire la presenza degli stessi, in occasione di incontri di verifica sul funzionamento del servizio con rappresentanti dell'utenza e della scuola.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve avere esperienza nella gestione di servizi analoghi.

#### **Art. 15**

##### **Personale addetto al servizio**

Il personale addetto al servizio dovrà:

- possedere l'idoneità psico-fisica per le mansioni da svolgere;
- mantenere riservato ciò di cui verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune;
- indossare il tesserino di riconoscimento;
- presentarsi in servizio nel massimo ordine, indossare divise da lavoro e dispositivi di protezione individuale forniti dall'aggiudicatario, mantenuti in perfetto stato, uguali per tutti e a norma di legge; dovranno essere previsti indumenti differenziati per la fase di produzione, confezionamento, distribuzione pasti, lavori di pulizia;
- registrare la propria presenza all'inizio e al termine del turno;
- non intrattenersi nell'ambiente di lavoro al di fuori dell'orario stabilito;
- esprimersi correttamente in lingua italiana;
- non fumare durante l'orario di lavoro;
- impiegare macchine ed attrezzature rispondenti alle norme vigenti;
- conoscere ed applicare i contenuti del presente Capitolato d'Appalto;
- essere provvisto di adeguata copertura assicurativa contro i rischi inerenti la gestione dei servizi oggetto del presente appalto;
- attenersi ai piani di autocontrollo (HACCP - *Regolamento CE 852/2004*);
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune e vigenti all'interno delle strutture ove il servizio viene svolto ed in particolare applicare le clausole contrattuali relative ai CAM inerenti il servizio di refezione scolastica;

- utilizzare il telefono esclusivamente in ordine al servizio da svolgere. Il telefono/device personale può essere utilizzato solo in caso di emergenze e per un tempo molto breve;
- non fare fotografie;
- essere in possesso del certificato penale del casellario giudiziario (certificato antipedofilia) così come disposto dall'art. 25 bis del DPR 313/2002, integrato dall'art. 2 del D.lgs n. 39/2014 in attuazione della Direttiva 2011/93 dell'Unione Europea, relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile.

## **Art. 16**

### **Gestione del personale nel corso dell'appalto**

L'aggiudicatario deve trasmettere al Comune, prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo del personale, suddiviso per plesso, con l'indicazione della qualifica, livello, mansioni, monte ore, distinguendo il personale stabilmente assegnato al singolo plesso ed il personale in sostituzione.

Il personale deve essere in numero tale da assicurare qualità e tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso. Nel caso il numero di addetti e/o le ore previste per il servizio, così come eventualmente indicate in sede di offerta, dovessero risultare insufficienti a garantire i requisiti prestazionali richiesti, l'aggiudicatario ha l'obbligo di aumentare il numero di addetti e/o le ore previste per il servizio senza oneri aggiuntivi per il Comune.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire la stabilità degli operatori adibiti al servizio e, qualora sia costretta a sostituire nel corso della operatività dell'appalto una o più unità del personale, dovrà darne preventiva comunicazione al Comune, fornendo il nominativo delle nuove figure professionali, corredato dal curriculum professionale e formativo nel quale deve comunque essere indicata la qualifica professionale ed il titolo di studio. Le sostituzioni sono possibili a condizione che si dimostri il mantenimento degli standard qualitativi e quantitativi dei servizi. In ogni caso l'aggiudicatario dovrà tempestivamente comunicare al Comune ogni eventuale variazione, anche temporanea, del personale impiegato.

Il personale assente dal lavoro per qualunque motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico, senza oneri aggiuntivi a carico del Comune.

L'inserimento di eventuali nuovi operatori deve essere preceduto da un periodo di affiancamento, senza oneri per il Comune, la cui durata deve essere concordata con l'amministrazione, al fine di evitare disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Qualora il servizio si riveli non adeguato, l'aggiudicatario dovrà disporre gli spostamenti e gli accorgimenti necessari a ripristinare il regolare funzionamento. Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'aggiudicatario di trasferire altrove il personale, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto, nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Qualora il comportamento di uno o più addetti al servizio dovesse essere ritenuto non soddisfacente, o dovesse risultare non idoneo allo svolgimento delle prestazioni e/o non adatto al raggiungimento degli obiettivi preposti, e/o abbia dimostrato di aver perseguito interessi personali nello svolgimento del proprio servizio, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla sua immediata sostituzione.

L'aggiudicatario è responsabile di eventuali danni o molestie che dovessero derivare da atti o omissioni del personale addetto ai servizi e dal funzionamento delle apparecchiature usate.

L'aggiudicatario deve garantire il rispetto di tutte le normative sulla sicurezza del lavoro.

In caso di proclamazione di sciopero del personale dipendente, l'aggiudicatario è tenuto a darne comunicazione preventiva e tempestiva al Comune nei tempi previsti dalla normativa vigente e, in ogni caso, assicurare i servizi essenziali, secondo quanto stabilito dai vigenti C.C.N.L. di categoria.

L'aggiudicatario è tenuto a formare i propri dipendenti, assicurando che siano rispettosi del segreto professionale, in modo particolare dovrà essere garantito il rispetto della privacy degli utenti e dei loro familiari.

Gli operatori dell'Impresa nell'espletamento del loro lavoro, sono tenuti al rispetto delle seguenti norme di comportamento ed obblighi:

- rispettare gli obblighi di cui al Regolamento UE 2016/679 GDPR e successive integrazioni e modificazioni;
- favorire l'azione di verifica e valutazione sui risultati conseguiti;
- rispettare il codice di comportamento integrativo approvato dal comune di San Filippo del Mela;

- non accettare compensi, di qualsiasi natura, da parte degli utenti in relazione alle prestazioni effettuate o da effettuarsi;
- mantenere con i colleghi e con il personale educativo, scolastico e ausiliario un comportamento improntato alla collaborazione e alla correttezza, ai fini di un efficace lavoro di gruppo.

#### **Art. 17**

##### **Formazione e aggiornamento professionale del personale addetto al servizio**

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione dei cibi, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale applicabile.

L'aggiudicatario è tenuto ad organizzare, prima dell'avvio del servizio, un incontro di presentazione del servizio stesso diretto alle risorse impiegate nel servizio, per illustrare gli impegni contrattuali e le specifiche tecniche del servizio medesimo al quale potrà partecipare anche la Stazione Appaltante attraverso propri incaricati.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

### **TITOLO VI CONTROLLI DEL SERVIZIO E PENALITÀ**

#### **Art. 18**

##### **Disposizioni generali**

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di refezione scolastica, il comune e l'aggiudicatario provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'aggiudicatario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

È facoltà della Committente effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali.

#### **Art. 19**

##### **Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dal Comune**

In corso di contratto il Comune, attraverso la figura del DEC, effettuerà i controlli delle prestazioni, ivi compresi i controlli/verifiche di cui ai Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la fornitura di derrate alimentari volti a certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali.

In particolare, a titolo indicativo e non esaustivo, i controlli potranno riguardare:

- la quantità e la qualità delle derrate alimentari utilizzate, sia in maniera puntuale, attraverso attività

ispettiva e di controllo nelle singole cucine, sia a consuntivo, attraverso l'analisi e la verifica delle bolle di trasporto consegnate dal fornitore;

-la verifica dello stato igienico-sanitario delle derrate, preparazioni, prodotti finiti, attrezzature, impianti, servizi, ambienti e personale;

-la modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere e temperatura di servizio e conservazione delle materie prime;

-il controllo dei tempi di conservazione dei prodotti e verifica della data di scadenza degli stessi;

-la modalità di lavorazione delle derrate, rispetto delle temperature di cottura e di abbattimento e loro distribuzione;

-la verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature;

-il controllo dell'abbigliamento degli addetti e del loro comportamento verso gli utenti;

-il controllo della presentazione dei piatti;

-la verifica delle modalità di lavaggio, delle caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e del loro impiego;

-il controllo del registro delle disinfestazioni e delle derattizzazioni;

-la verifica e controllo delle modalità di sgombero dei rifiuti e dello smaltimento dei grassi mensa;

Il controllo di conformità si intende positivamente superato solo se le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte e, pertanto, l'oggetto del contratto - in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative - sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni del Contratto e dei suoi allegati.

Nel caso in cui, durante la verifica, venissero rilevate anomalie in ragione dei livelli di servizio richiesti, sarà emesso un rilievo o una penale, secondo quanto indicato nell'art. 26 del presente capitolato.

Nell'ipotesi in cui la verifica di conformità dia esito negativo, al punto da configurare grave inadempimento, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penali, avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto ai sensi dell'Articolo 39 del presente capitolato, nonché dell'art. 1456 c.c.

## **Art. 20**

### **Obblighi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari**

L'aggiudicatario è tenuto, conformemente alla normativa in vigore - Regolamento CE 852/04 -, prima dell'inizio delle attività, a redigere ed applicare il Piano di autocontrollo conformemente a quanto previsto dal Regolamento (CE) n.852/2004, basato sul sistema HACCP. Nel Piano HACCP devono essere comprese procedure e diagrammi di flusso per tutte le fasi di produzione (dal ricevimento delle materie prime fino alla fase di somministrazione dei pasti) nonché per la successiva fase di pulizia e sanificazione dei locali di consumo.

Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il layout produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari, ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici, mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004.

## **Art. 21**

### **Conservazione campioni testimoni**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 100g. per ogni porzione somministrata, tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C presso il centro di cottura per le 72 ore successive al giorno di somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

## **Art. 22**

### **Verifiche sui requisiti degli alimenti**

Le verifiche saranno realizzate su base documentale ed in situ, a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del comune di San Filippo del Mela.

Le verifiche in situ saranno eseguite dal Direttore dell'esecuzione del contratto, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Le verifiche saranno eseguite tramite sopralluoghi anche presso le cucine e i terminali di consumo dal direttore dell'esecuzione del contratto.

L'aggiudicataria è tenuta:

- a raccogliere i dati sulle eccedenze alimentari (tipologia dei prodotti e relative quantità);
- ad acquisire le informazioni sulle motivazioni per cui si generano le eccedenze alimentari, attraverso la somministrazione di un questionario (predisposto dal Comune); il questionario sarà compilato due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente, dalla Commissione mensa, nonché dagli alunni, a partire dagli 8 anni di età.

Sulla base di tali rilevazioni, il Comune e l'aggiudicataria provvederanno:

- ad attivarsi con la ASP e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti, e per trovare soluzioni idonee per i bambini, con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

- a collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso le scuole per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari;

- a provvedere affinché il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero in canili o in gattili;

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari dovrà essere oggetto di apposita comunicazione, da inoltrare al direttore dell'esecuzione del contratto.

### ***-Verifiche sulle pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure***

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa, per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

## **Art. 23**

### **Contabilizzazione**

I buoni saranno contabilizzati sulla base dei dati (resoconti/estratti conti) risultanti dalla piattaforma telematica OptimiaPay interfacciata con il sistema informatizzato School. Net. Il sistema consente l'iscrizione online e la prenotazione giornaliera dei pasti. L'aggiudicataria potrà visualizzare quotidianamente, a partire dalle ore 9:01 le prenotazioni degli alunni aventi diritto al pasto distinti per singolo plesso. La piattaforma consente altresì la stampa mensile dei pasti erogati per l'elaborazione della fattura.

## **Art. 24**

### **Indumenti di lavoro**

L'aggiudicataria si impegna a dotare tutto il personale, impegnato nell'espletamento del servizio di refezione, di indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti, con tessuti possibilmente conformi all'Ecolabel EU per i tessuti o altra etichetta equivalente ISO 14024 e del relativo cartellino identificativo.

L'aggiudicatario dovrà, altresì, mettere a disposizione a proprie spese indumenti appropriati, usa e getta, da far indossare al personale comunale e non (Direttore esecuzione, Commissione Mensa, personale di manutenzione, ecc.) che dovesse aver bisogno di accedere ai locali cucina durante il servizio, per attività di monitoraggio o di verifica.

## **Art.25**

### **Derattizzazione e Disinfestazione**

L'aggiudicatario secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 All. II, dovrà monitorare con regolarità le strutture a lui date in uso per l'erogazione del servizio (es. magazzini, cucine, sala mensa, ogni altra area per la quale è tenuto alle normali operazioni di pulizia). L'aggiudicatario dovrà, in ogni caso, effettuare, annualmente minimo n. 1 operazione di derattizzazione e disinfestazione. L'aggiudicatario, preventivamente, dovrà comunicare alla Committente i tempi e le modalità di espletamento del servizio e, al termine dell'intervento, fornire il relativo rapporto di intervento.

## **Art. 26**

### **Contestazioni e penali**

Il Comune, a seguito dei controlli effettuati, procede alla contestazione dell'addebito e alla valutazione delle deduzioni addotte dall'Impresa e da questa comunicate alla Stazione appaltante nel termine massimo di giorni 5 (cinque) dalla stessa contestazione.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, ovvero qualora le controdeduzioni presentate dall'aggiudicatario non siano ritenute sufficienti a giustificare le contestazioni, il Comune applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Il Comune procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota parte della cauzione definitiva.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione comunale, sono notificate all'Impresa a mezzo PEC.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Le penali vengono così articolate:

- a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù = penale pari a Euro 100,00 per ogni campione mancante;
- b) ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 1.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio dà luogo a risoluzione del contratto;
- c) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- d) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere di tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- e) ingiustificata violazione degli orari concordati per la preparazione e distribuzione dei pasti: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- f) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti qualità previsti dal presente capitolato: penale da Euro 200,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- g) variazioni al menù non autorizzate da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- h) preparazione di diete speciali sbagliate: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;

Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il Responsabile dell'Area potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da Euro

100,00 ad Euro 2.500,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del Responsabile dell'Area e secondo le modalità previste nel presente capitolato.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.

Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 2.500,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nel corso di esecuzione dell'appalto.

Il Responsabile dell'Area valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

## **TITOLO VII DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

### **Art. 27**

#### **Licenze e autorizzazioni**

L'impresa aggiudicataria del contratto dovrà essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni ai sensi della normativa vigente, rilasciate dalle autorità competenti, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Le licenze e le necessarie autorizzazioni in questione saranno richieste dall'impresa appaltatrice, a sua cura e spese, e saranno intestate al legale rappresentante della stessa.

Una copia autentica di tutta la documentazione sarà depositata presso gli uffici del Servizio Refezione entro e non oltre 60 giorni dall'inizio della data d'affidamento dell'appalto.

### **Art. 28**

#### **Garanzia definitiva e spese contrattuali**

L'esecutore è obbligato, a norma dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023, a presentare una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, con le modalità di cui all'art. 106 del D.lgs. 36/2023.

Se prestata nella forma della garanzia fideiussoria, la garanzia definitiva deve essere conforme allo schema tipo di cui all'Articolo 117, comma 12 D.Lgs. 36/2023.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'Articolo 106, comma 8, del codice degli Appalti per la garanzia provvisoria.

La garanzia definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto e del risarcimento di danni, derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

L'amministrazione ha il diritto di valersi della garanzia definitiva nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggior spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni contrattuali, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'aggiudicataria e ha il diritto di valersi della garanzia per procedere al pagamento di quando dovuto dall'aggiudicataria, per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia, di cui al presente articolo, determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria, presentata in sede di offerta da parte dell'aggiudicataria, e l'aggiudicazione all'Impresa concorrente, che segue in graduatoria.

Tutte le spese, tasse, diritti di segreteria relative e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto principale, la cui forma è quella pubblico amministrativa, ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'aggiudicataria. Parimenti sono a carico dell'aggiudicataria tutte le spese, imposte, tasse e autorizzazioni comunque denominate, nessuna esclusa, inerenti all'esecuzione del servizio, come previsto dal presente Capitolato.

## **Art. 29**

### **Responsabilità e Assicurazione**

L'Appaltatore è tenuto a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, una polizza di Responsabilità Civile verso Terzi RCT/O per la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del contratto d'appalto, per l'intera durata del contratto, con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per ogni sinistro/anno assicurativo. Tale importo non rappresenta un limite alla responsabilità dell'Appaltatore.

Nella polizza RCT dovrà essere prevista la seguente estensione di garanzia: Responsabilità civile per preparazione/smercio/somministrazione di prodotti alimentari fabbricati e non dall'Assicurato, distribuiti e/o somministrati nello svolgimento del servizio, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, gli errori determinati dal mancato rispetto del termine di scadenza, di cui l'aggiudicatario si assume in via esclusiva tutte le responsabilità, nonché quelli derivanti da danni alle strutture e agli impianti consegnati dall'amministrazione comunale.

La polizza dovrà, altresì, richiamare le seguenti clausole aggiuntive:

- a) contenere l'indicazione che il Comune, proprietario delle strutture, deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti;
- b) i danni a terzi consequenziali e da interruzione di esercizio con un limite minimo assicurato pari al 10% del massimale di polizza;
- c) i danni a terzi da incendio delle cose di proprietà dell'Assicurato con un limite minimo assicurato pari al 10% del massimale di polizza;
- d) danni connessi a operazioni di carico e scarico.

L'aggiudicatario è tenuta a stipulare, per l'intera durata del contratto, apposita assicurazione a copertura della responsabilità civile verso i terzi per l'Operatore (RCO) con un massimale minimo assicurato di euro 1.000.000,00 per sinistro per persona.

Copia di dette polizze assicurative stipulate dall'aggiudicatario a copertura dei rischi sopra indicati, nonché degli eventuali successivi aggiornamenti, dovrà essere consegnata alla stazione appaltante, unitamente alla dichiarazione con cui l'impresa esoneri il Comune da qualsiasi responsabilità civile e penale per danni arrecati nell'esercizio della propria attività a terze persone e/o a cose, almeno 5 (cinque) giorni prima dell'inizio dell'appalto, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

L'appaltatore, pertanto, risponderà direttamente dei danni causati alle persone in seguito a forniture di derrate non conformi a quanto stabilito nel presente capitolato, avariate e/o contaminate, ivi compreso le diete differenziate per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa e di compensi da parte del Comune.

Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

In alternativa, l'aggiudicatario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT già attivata, avente le medesime caratteristiche suindicate e produrre un'appendice alla polizza, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT già attivata non dovrà prevedere limiti al numero dei sinistri indennizzabili.

L'I.A. appaltatrice dovrà inoltre assicurare il proprio personale contro gli infortuni sul lavoro.

## **TITOLO X**

### **NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art. 30**

##### **Sicurezza sui luoghi di lavoro**

L'Appaltatore è obbligato ad osservare e far osservare a tutto il personale alle dipendenze proprie o di imprese subappaltatrici, tutte le vigenti norme di carattere generale e le prescrizioni relative alla tutela della salute e prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro di cui al Dlgs. 81/2008 e s.m.i.. In particolare, L'Appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si

obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, sollevando l'Amministrazione da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da responsabilità civile verso terzi determinati dalla gestione del servizio.

Si rimanda all' Allegato (DUVRI) per gli adempimenti relativi.

L'aggiudicatario sarà tenuto ad attenersi scrupolosamente all'osservanza delle misure di prevenzione e di emergenza e ad informare e formare tutto il personale alle dipendenze proprie o di imprese subappaltatrici.

#### **Art. 31**

##### **Documento unico di valutazione del rischio interferenze (DUVRI)**

Lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato è concomitante alla presenza di dipendenti di ditte appaltatrici di servizi affidati dall'Amministrazione Comunale (assistenza igienico personale, assistenza alla comunicazione, manutenzione, etc.) pertanto è stato redatto dal Comune di San Filippo del Mela (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza).

E' fatto l'obbligo in capo all'aggiudicatario di porre in essere tutte le misure idonee ad eliminare tali rischi al fine di garantire la sicurezza dei lavoratori.

L'aggiudicatario è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi, secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI.

Entro 10 giorni dall'avvio del servizio, l'aggiudicatario è tenuto a trasmettere al Comune copia del DUVRI, che sarà oggetto di verifica da parte dello stesso.

## **TITOLO XI**

### **DEI PAGAMENTI E DEL CONTRATTO**

#### **Art. 32**

##### **Pagamenti**

Il Comune corrisponderà l'intero prezzo unitario di aggiudicazione per i pasti effettivamente consumati dagli alunni e dagli insegnanti, che per servizio sono tenuti all'orario continuato o prolungato e risulteranno dalla piattaforma informatica. Il pagamento all'aggiudicatario avverrà a fronte di presentazione di regolari fatture mensili, previamente verificate dal DEC, entro 30 giorni dalla presentazione delle stesse. Le fatture dovranno riportare il numero dei pasti erogati nei plessi e relativo costo. Resta inteso che nel prezzo dei pasti effettivamente erogati, s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso ed implicito al presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

L'amministrazione comunale, al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere — in tutto o in parte — i pagamenti all'aggiudicatario cui siano state contestate inadempienze. fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente capitolato e dal contratto.

In caso di interruzione del servizio per causa di forza maggiore, ovvero per cause di assoluta ed imprevedibile gravità, non imputabili al Comune, nulla sarà corrisposto all'impresa aggiudicataria per la mancata prestazione. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Impresa Aggiudicataria come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'aggiudicatario dovranno, di norma in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. In ogni caso le summenzionate fattispecie non sono motivo per l'aggiudicatario di giustificato recesso dal contratto. Del pari l'aggiudicataria, laddove richiesto dall'Amministrazione Comunale, sarà tenuta a fornire quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito.

### **Art. 33**

#### **Tracciabilità dei pagamenti**

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., nei rapporti verso l'Amministrazione. L'affidatario si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche. Il gestore è tenuto a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., sarà rilasciata dal rappresentante legale del gestore entro 7 (sette) giorni dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'Amministrazione il codice identificativo gara (CIG).

### **Art. 34**

#### **Apporti migliorativi**

L'Ente dovrà garantire tutte le migliorie offerte in sede di gara nei termini e nelle modalità proposte. Nel caso le migliorie offerte non possano essere rese, per comprovati motivi, le stesse dovranno essere commutate previa intesa fra le parti. La mancata prestazione dei servizi offerti come apporto migliorativo sarà oggetto di contestazione e, se il caso, di applicazione delle penali.

### **Art. 35**

#### **Revisione prezzi**

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici indicati all'art. 60 del D.Lgs. 36-2023 e s.m.i.

Per l'adeguamento dei prezzi si applica l'art. 60 del D.Lgs. 36/2023 e quanto previsto dal D.Lgs. 209/2024.

### **Art. 36**

#### **Subappalto e divieti**

Il subappalto è consentito nei limiti ed alle condizioni previsti dall'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023 .

E' vietato il subappalto a cascata, pertanto il subappalto successivo al primo non è consentito, in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto essendo necessario rafforzare il controllo nelle attività, delle condizioni di lavoro e salute e mantenere un controllo costante sulla qualità del lavoro.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Il subappaltatore deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto.

### **Art. 37**

#### **Modifiche del contratto durante il periodo di efficacia**

Si prevede che la stazione appaltante possa disporre variazioni al contratto, senza una nuova procedura di affidamento, nei casi espressamente previsti dall' art. 120 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

### **Art. 38**

#### **Responsabile unico del procedimento – Direttore dell'esecuzione**

L'Amministrazione aggiudicatrice è rappresentata, quale responsabile unico del procedimento ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs 36/2023, la D.ssa Fiorello Nunziata.

L'Amministrazione, prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un Direttore dell'Esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte del gestore. In particolare, il Direttore dell'Esecuzione provvede:

- al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto;
- a sovrintendere alla regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- a svolgere tutte le altre attività allo stesso espressamente demandate dal D.Lgs 36/2023 e dal nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

### **Art. 39**

#### **Risoluzione del contratto**

Il contratto può essere sospeso qualora ricorrano le circostanze speciali di cui all'art. 121 del D.Lgs. 36/2023.

La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art.122 del D.Lgs 36/2023, previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa tramite pec.

Il Comune, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa tramite pec, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno all'aggiudicatario e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- qualora l'aggiudicatario risulti sprovvisto delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per il servizio oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- nel caso in cui una o più delle certificazioni rilasciata all'aggiudicatario o, se del caso, ad una delle società costituenti il raggruppamento temporaneo di imprese o alla società subappaltatrice nel caso di subappalto, venga ritirata o non rinnovata per un periodo superiore ai 3 (tre) mesi.
- ove l'aggiudicatario addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto non autorizzato dal Comune;
- qualora l'aggiudicatario sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione del servizio, per un periodo superiore a 5 giorni;
- in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento dell'aggiudicatario;
- qualora si verificano casi di gravi intossicazioni ed infezioni alimentari riconducibili a consumo di pasti forniti dall'aggiudicatario.;

- in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- in caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- nel caso l'aggiudicatario si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di legalità;
- in caso di violazione della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 16/08/2010 e s.m.i..
- messa in liquidazione e/o cessione dell'attività;
- cessazione delle attività da parte dell'Aggiudicatario;
- abbandono dell'appalto;
- casi particolarmente gravi di superamento dei limiti negli esiti delle analisi microbiologiche degli alimenti;
- reiterata applicazione delle penali previste nell' articolo 26;

L'aggiudicatario riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo PEC, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dall'aggiudicatario a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con l'aggiudicatario inadempiente, per proseguire il servizio.

La Committente, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod.civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa tramite pec, risolve il presente contratto nei seguenti casi:

- a) qualora nei confronti del Fornitore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 del D. Lgs. n. 159/2011, oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 94 e 95 del Codice, o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
- b) qualora sia accertato, in corso di esecuzione, il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge;
- c) nel caso in cui sia prevista certificazione di qualificazione, qualora nei confronti del Fornitore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, l'aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

#### **Art. 40**

##### **Trattamento dei dati personali**

Il Comune di San Filippo del Mela è titolare del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs 196/2003. L'appaltatore con la sottoscrizione del contratto assume il ruolo di Responsabile del trattamento di dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta si obbliga a trattare i dati di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità.

#### **Art. 41**

##### **Domicilio**

La Ditta, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio legale in San Filippo del Mela.

#### **Art. 42**

##### **Foro competente**

Le eventuali controversie insorte tra il Comune di San Filippo del Mela e l'aggiudicatario in ordine di interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, di qualsiasi natura, tecnica, giuridica o

amministrativa, non risolvibili mediante transazione, saranno devolute in via esclusiva alla competenza del Foro di Barcellona Pozzo di Gotto.

### **Art. 43**

#### **Norme di rinvio**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, alla legislazione in materia di appalti di servizi, con particolare riguardo al D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

La Ditta è tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili e compatibili con la natura dell'atto.

Allegati al presente capitolato:

- Tabelle dietetiche
- Elenco attrezzature
- Duvri

#### **Il Responsabile Area Servizi alla Persona**

Dott.ssa Fiorello Nunziata

*Firma autografa omessa ai sensi  
dell'art. 3 del D. Lgs. n° 39/1993*