

CAPITOLATO SPECIALE

Affidamento diretto, ai sensi dell'art. 1 comma 2 lettera a) della legge 120/2020, mediante RdO sul MEPA per il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I Grado dell' I.C.S. "G. Tomasi Di Lampedusa" sez. associata di Montevago - Anno Scolastico 2022/2023. CIG: 9537184D33

Disposizioni generali

Le condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali sono quelle indicate nel presente Capitolato speciale e nell'offerta presentata in sede di gara.

Le condizioni generali del contratto, che regolano le forniture del mercato elettronico della Pubblica Amministrazione relative alla prestazione di servizi in oggetto della presente procedura di gara, sono integrate e/o modificate dalle clausole che seguono, le quali prevarranno in caso di contrasto con altre disposizioni, in particolare con quanto previsto dalle condizioni generali di contratto e con il contenuto nel catalogo elettronico.

ART. 1- Oggetto

il presente capitolato ha per oggetto il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e secondaria di I Grado di Montevago – anno scolastico 2022/2023- che effettuano il tempo prolungato, nonché del personale docente e ATA avente diritto al pasto e per quanti specificatamente autorizzati, che sarà erogato presso le sedi scolastiche di seguito indicato, mediante pasti caldi veicolati, preparati presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia " R. AGAZZI" di Santa Margherita di Belice.

- Scuola dell'Infanzia attualmente ubicata presso i locali della scuola paritaria "Maria Immacolata " di via don Giacinto Bianchi , n. 2.
- Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I grado plesso "Ten. Giuffrida" viale XV Gennaio, snc.

ART. 2 Tipologia del servizio

L'appalto comprende le seguenti prestazioni:

- coordinamento e organizzazione del servizio di refezione scolastica in tutte le sue fasi;
- acquisto, fornitura e controllo delle derrate alimentari necessarie per la realizzazione dei menu, nel rispetto dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico-religiosi,

- predisposizione di menu, sulla scorta delle linee Guida del LARN 2014, visti e autorizzati dalle competenti autorità sanitarie, preparazione, cottura, suddivisione in monoporzioni dei pasti sulla base del numero degli utenti rilevato giornalmente;
- raccolta giornaliera dei dati per la prenotazione dei pasti da somministrare a ritiro dei buoni corrispondenti al numero dei pasti erogati;
- veicolazione dei pasti e loro trasporto con adeguati automezzi e con idonei contenitori dal centro cottura alle sedi scolastiche indicate nel precedente art. 1;
- lavaggio delle stoviglie sporche, smaltimento rifiuti, pulizia, riassetto e sanificazione del centro cottura e distribuzione dei pasti e di tutte le attrezzature;
- ritiro dei contenitori e loro veicolazione nel centro di produzione dei pasti;
- pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate, pulizia ordinaria dei locali di refezione e dei locali dispensa
- fornitura dei materiali ed attrezzature occorrenti per la pulizia e la sanificazione, che dovranno essere eseguite secondo la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- fornitura materiali, arredi, attrezzature e stoviglie di cui il centro cottura dovesse risultare carente, ai fini della resa di un ottimale servizio.

Compete al Comune di Montevago il ricevimento dei contenitori e la relativa distribuzione dei pasti nonché l'apparecchiatura e spaccchiatura dei tavoli, e collaborerà all'attività di pulizia dei locali di refezione.

Quanto sopra elencato viene reso secondo le condizioni e le modalità specifiche di effettuazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato, nonché nelle eventuali azioni migliorative proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta presentata al Comune di Santa Margherita di Belice e che ha dato luogo all'aggiudicazione nel suddetto Comune per l'anno scolastico 2022-2023.

Alcuni aspetti organizzativi (in via esplicativa orari di refezione, pulizia e riassetto dei refettori) verranno definiti di concerto con l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni Scolastiche e comunicati alla Ditta aggiudicataria.

ART. 3- Durata ed Importo dell'affidamento

La durata dell'appalto è riferita all'anno scolastico 2022/2023, o comunque fino ad esaurimento delle somme, dalla data di stipula del contratto ovvero a decorrere dalla consegna effettiva del servizio, con esclusione dei periodi di chiusura della scuola come da calendario scolastico o da altre cause.

L'importo complessivo del servizio è preventivato in € 97.375,54 per circa n. 14333 pasti, comprensivo di IVA al 4 % ed oneri per la sicurezza pari a € 465,82

Il prezzo unitario del pasto è determinato in € 6,50 importo di cui deve essere operato il ribasso, oltre I.V.A. al 4 % ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati tutti i servizi, le derrate, la prestazione del proprio personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

L'importo posto a base di gara è presunto e puramente indicativo e non impegna questa Amministrazione al raggiungimento dell'importo massimo sopraindicato, riservandosi la potestà di richiedere le forniture secondo le effettive necessità.

Come consentito dall'art. 106 del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii., l'Amministrazione si riserva di richiedere un aumento o una diminuzione delle prestazioni appaltate entro il limite del 20%

del valore complessivo del contratto. Entro detti limiti, l'appaltatore dovrà assoggettarsi alle medesime condizioni contrattuali senza avanzare alcuna eccezione o pretesa al riguardo. L'eventuale variazione in difetto e in eccesso di prestazioni non darà luogo a variazione del compenso pattuito. Tale variazione non potrà costituire motivo di risoluzione anticipata del contratto per l'aggiudicataria, né potrà costituire motivo per vantare compensazioni o diritti di sorta.

L'esecuzione del contratto deve avere inizio dall'affidamento formale del servizio.

La data d'inizio effettivo del servizio sarà comunicata alla ditta aggiudicataria a mezzo ordinativo, completo delle specifiche del numero dei pasti iniziali per ogni sede di refezione scolastica, così come la data di cessazione del servizio mediante apposito preavviso, tenuto conto del calendario scolastico. Tali comunicazioni saranno effettuate anche agli Istituti Scolastici interessati dal servizio ed al Servizio Igiene e degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASP n. 1 di Agrigento.

ART.4 – Numero dei Pasti

Il numero presunto dei pasti da fornire alle scuole è previsto sulla media di n. 14.333 pasti (alunni, insegnanti e personale ATA):

- **per la scuola dell'infanzia** l'erogazione dei pasti si presume nella misura di n. 58 pasti giornalieri, per n. 101 giorni dal lunedì al venerdì di ogni settimana secondo le indicazioni del calendario scolastico regionale, per un totale complessivo di n. 6777.
- **per la scuola Primaria** i pasti presunti ammontano a n. 53 giornalieri, per n.101 giorni dal lunedì al venerdì di ogni settimana secondo le indicazioni del calendario scolastico, per un totale complessivo di n. 6666 pasti;
- **Per la scuola secondaria di Primo Grado** i pasti presunti sono n. 15 giornalieri, per n. 2 giorni settimanali per un totale di 45 giorni secondo le indicazioni del calendario scolastico, per un totale complessivo di n.900 pasti

Sono inclusi nei suddetti pasti quelli per insegnanti e personale ATA.

Il numero dei pasti è da ritenersi indicativo, essendo suscettibile di variazioni, in rapporto alla presenza degli alunni e alle loro richieste, trattandosi di servizio a domanda individuale.

Il servizio, quindi, dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni, senza avere null'altro a pretendere nei limiti stabiliti dalla legge.

La prestazione del servizio sarà effettuata nei giorni stabiliti, come concordato con l'istituzione scolastica. Sono esclusi i giorni di vacanza contemplati dal calendario scolastico, quelli destinati a consultazioni elettorali e le giornate di eventuale sospensione delle attività didattiche comunicate dall'autorità scolastica.

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico, scioperi o assemblee del personale docente ausiliario o altre cause che comportano la sospensione delle lezioni, nulla sarà dovuto alla ditta aggiudicataria; a tal proposito sarà cura dell'ufficio comunale competente darne formale e tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria con mezzi idonei entro le ore 9,30.

Il numero dei pasti caldi da somministrare giornalmente dall'assuntore del servizio sarà determinato dallo stesso mediante il ritiro dei buoni pasto di ciascun alunno presente nei vari plessi scolastici tramite le insegnanti referenti di ciascuna classe. Ogni buono pasto deve contenere il nome, cognome, classe e sezione dell'alunno, nonché la data del giorno di consumazione; sullo stesso non dovranno apporsi correzioni o abrasioni ed eventuali correzioni dovranno essere controfirmate.

La ditta aggiudicataria non potrà fornire alcun pasto senza il ritiro del buono, tranne nei casi in cui vi sia espressa autorizzazione scritta del Responsabile del Servizio Scolastico o trattasi di pasti gratuiti offerti dalla stessa ditta per la durata dell'appalto a bambini appartenenti a famiglie in stato di disagio economico, per i quali si prevede il pasto gratuito per un massimo di n. 5 pasti giornalieri complessivi nei tre ordini di scuola.

Eventuali somministrazioni di pasti in difformità ai precedenti commi non saranno liquidate e pagate in sede di presentazione delle fatture mensili.

Il Comune di riserva la facoltà, nel corso dell'esecuzione del contratto, di modificare il numero dei pasti, il calendario del servizio e gli orari di refezione alle stesse condizioni del contratto stesso, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta Aggiudicataria, senza che questa possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta.

Il presso offerto rimarrà impegnativo e vincolante per tutta la durata della gestione, restandone espressamente esclusa qualsiviasa possibilità revisionale. Nel presso unitario di un pasto si considerano interamente compensato dall'Ente appaltante tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto.

Si precisa e si ribadisce che, in ogni caso, saranno esclusivamente pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti agli alunni ed al personale docente e non docente degli Istituti scolastici interessati dal servizio di refezione, per cui la Ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il mancato raggiungimento del numero dei pasti previsti e ciò non comporterà alcuna variazione sul prezzo unitario dia aggiudicazione, né obbligo a carico del Comune.

ART.5 Oneri dell'Amministrazione Comunale (Strutture, Attrezzature e Arredi)

Il Comune di Montevago, come da intercorsi accordi con l'Amministrazione Comunale del Comune di Santa Margherita di Belice, per la realizzazione del servizio in argomento, si avvarrà del centro di cottura con sede presso la scuola dell'Infanzia "R. Agazzi", arredata e dotata, così come indicato nel capitolato di gara del suddetto Ente, delle seguenti attrezzature:

- n.1 Cuoci pasta elettrico con n.3 cestelli in acciaio inox;
- n.1 Cappa in acciaio a parete con filtri 160x120 CM;
- n.1 Frigo digitale a 2 porte 1300L-2/-2°C;
- n.1 Plafoniera 45 watt con n.1 neon;
- n.1 Lavatoio in acciaio ad una vasca;
- n.1 Lavello in acciaio a due vasche con gocciolatoio;
- n.2 Pensili a due porte scorrevoli 1200 MM in acciaio;
- n.1 Pensile a 2 porte scorrevoli 1800 MM in acciaio;
- n.1 Piletta sifoide con cestello filtro e grigliato a pavimento, in acciaio;
- n.1 Tavolo in acciaio con alzatina 1000 MM;
- n.1 Tavolo refrigerato + alzatina 2 vani;
- n.1 Tavolo armadio caldo con alzatina 1400 MM;
- n.1 Tavolo su gambe alzatina e vasca con rubinetto e sifone scarico; n.1 Tavolo armadio con alzatina 1000 MM;
- n.1 Vasca a pavimento con piletta centrale munita di cestello filtro e 1 grigliato a pavimento in acciaio;
- n.1 Cucina elettrica con 4 piastre in ghisa + forno;

- ad inizio del servizio di refezione scolastica verrà fornito l'elenco degli utenti del servizio e del personale scolastico avente diritto ad usufruire dello stesso;
- segnalazioni di eventuali diete personalizzate in presenza di allergie o intolleranze alimentari adeguatamente comprovate da certificazione medica;

Il Comune di Montevago garantirà tavoli, sedie e attrezzature già presenti nelle diverse sedi scolastiche dove si svolgerà il servizio.

ART.6 Norme organizzative del Servizio (Obblighi generali a carico della Ditta)

Durante il periodo di gestione la Ditta si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Tutto il materiale preso in consegna dall'Aggiudicatario si intende allo stato idoneo all'uso.

L'Amministrazione Comunale è sollevata da qualsiasi spesa inerente danneggiamenti o furti; tali spese infatti saranno a carico totalmente dell'Aggiudicatario, così come l'eventuale integrazione di attrezzature e macchinari.

Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese e gli oneri di pulizia e manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature, degli arredi e dei macchinari.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato della struttura, delle attrezzature e degli arredi.

Sono a carico della Ditta:

- la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti;
- la predisposizione dei menù alimentari secondo quanto previsto ai successivi articoli;
- la richiesta e gestione a proprie spese di tutte le autorizzazioni (licenze sanitarie e commerciali, permessi o autorizzazioni) per lo svolgimento del servizio, il relativo avvio dei centri di refezione e del centro cottura, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione, veicolazione e somministrazione dei pasti ed ogni altro adempimento formale per il servizio, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di vigilanza (comunale, sanitaria ed altre). In caso di inadempienza, la Ditta sarà responsabile verso il Comune di ogni e qualsiasi danno conseguente, nel senso più ampio;
- il ricorso per il servizio a personale adeguatamente formato e/o in possesso delle qualifiche occorrenti, in numero sufficiente e funzionale al servizio che si richiede per le diverse tipologie;
- la predisposizione di idoneo piano di autocontrollo nel rispetto delle normative di riferimento e la relativa formazione del personale;
- la dotazione di tutte le attrezzature (elettrodomestici, compreso il forno, se quello in dotazione non sia sufficiente a garantire la cottura dei pasti, stoviglie, pentolame, suppellettili, arredi ecc.) che non essendo fornite dall'Amministrazione, dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio in tutte le strutture ove esso debba svolgersi, senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere. Tutto il materiale messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria, ad eccezione degli elettrodomestici che dovranno comunque essere in ottime condizioni d'uso, dovrà essere di primo uso e resterà di proprietà esclusiva della Ditta affidataria che provvederà al ritiro dello stesso al termine dell'appalto;
- tutti gli oneri e gli adempimenti relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro;

- la predisposizione in ogni sede di refezione del piano per garantire la raccolta differenziata, distinguendo secco e umido, in accordo e secondo le indicazioni che verranno date dall'A.C.;
- provvedere a tutto quanto ulteriormente occorra per l'idoneo svolgimento del servizio.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (D.Lgs.n.155/97), i cui esiti dei periodici controlli (almeno mensili) per conoscenza dovranno essere inviati anche all'Ufficio Servizi scolastici del Comune. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore.

ART.7 Svolgimento del servizio

Alla Ditta aggiudicataria compete lo svolgimento delle seguenti attività:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso il centro cottura, sito presso la scuola dell'Infanzia "R. Agazzi";
- distribuzione e somministrazione dei pasti;
- trasporto dei pasti, laddove necessario;
- approntamento dei refettori, loro riassetto e sanificazione, lavaggio delle stoviglie, e degli utensili, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per il servizio. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente, quali a titolo esemplificativo: detersivi, disincrostanti, disinfettanti, attrezzature per la pulizia ecc. che dovranno essere idonei all'uso. La scelta dei prodotti, categoria detersivi e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze corredati di schede tecniche e di sicurezza. La fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie e la sanificazione comprende sapone liquido, detergente, disinfettante, asciugamani a perdere e quant'altro necessario;
- pulizia periodica delle vetrate, e pulizia a fondo dei locali sede di refezione, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri, comunicando all'Ufficio scolastico del Comune il calendario almeno mensile di tali pulizie;
- laddove necessario o a scelta della Ditta, nell'ambito della propria libertà e funzionalità organizzativa, la fornitura di posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie a perdere;
- effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso i luoghi di refezione e, successivamente, con cadenza quadrimestrale o più spesso qualora si renda necessario;
- consegna all'inizio dell'appalto delle certificazioni relative ai prodotti biologici con loro provenienza che verranno forniti durante l'appalto, impegnandosi a comunicare per iscritto ogni e qualsiasi variazione in proposito;
- fornitura in tutti i centri di refezione di prodotti/pasti aventi le stesse identiche caratteristiche alimentari, nutrizionali e igieniche, nel rispetto delle tabelle nutrizionali previste secondo la tipologia di utenza;
- rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti, adeguatamente differenziati.

Come indicato nel precedente art. 2, il comune di Montevago collaborerà nella fase di apparecchiatura/sparecchiatura dei tavoli e somministrazione dei pasti e qualora necessario al riordino dei refettori.

ART.8 Controllo di Qualità

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D.Lgs.n.155/97.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

Come previsto dagli articoli 2 e 3 del D.Lgs.n.155/97, la Ditta affidataria deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione Comunale.

La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- il locale cucina e i locali inerenti il servizio di refezione (spogliatoi, bagni, dispensa ecc.);
- i locali di somministrazione del pasto. In particolare presso i locali di somministrazione del pasto il responsabile aziendale dovrà sovrintendere a tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:

- controllo per la sicurezza alimentare ISO 22000:2005 in corso di validità;
- riordino e pulizia dei locali di distribuzione e di lavaggio, al termine della somministrazione;
- lavaggio stoviglie e attrezzature;
- sparecchiamento e pulizia delle sale da pranzo;
- manutenzione delle attrezzature già di proprietà comunale ovvero fornite dalla Ditta aggiudicataria.

Gli esiti dei periodici controlli (almeno mensili), per conoscenza dovranno essere inviati anche alla Direzione scolastica.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (D.Lgs.n.155/97).

Alla Ditta compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente.

La Ditta individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi della gestione dell'autocontrollo basato sul metodo HACCP UNI 10854:1999 in corso di validità.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

L'appaltatore dovrà, altresì, predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio, agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni.

L'appaltatore si impegna a trasmettere all'Ufficio scolastico del Comune copia dei risultati delle campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire, prima della stipula del contratto, la documentazione

redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari dal D.Lgs.n.155/97.

ART.9 Standard minimi di qualità

La Ditta si impegna ad osservare tutti gli obblighi derivanti dal presente capitolato ed, in particolare, assicura i seguenti standard minimi di qualità del servizio:

- la preparazione dei refettori va effettuata in tempo utile da garantire il rispetto dell'orario del pasto in tutte le scuole;
- il rispetto dei menù proposti;
- ogni utente dovrà essere fornito di una tovaglietta di carta (o in alternativa tovaglia di carta per il tavolo), di un bicchiere, piatti e posate regolarmente sterilizzati o, in alternativa, monouso conformi alla normativa vigente;
- la distribuzione della prima portata a tutti gli utenti entro cinque minuti dall'orario di inizio del pasto e non oltre dieci minuti dall'arrivo dei pasti nei locali interessati dal servizio di trasporto;
- la sparecchiata dei tavoli, la pulizia delle sedie e la sanificazione dei locali vanno eseguite ogni giorno al termine del servizio;
- le "diete speciali" vanno attivate entro tre giorni dalla richiesta certificata e documentata dell'utente;
- l'effettuazione almeno mensile, presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge mensili, di controlli e rilievi sulle materie prime o sul prodotto finito e di almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati, il cui esito dovrà essere trasmesso anche all'Ufficio scolastico del Comune.

ART.10 Programma di emergenza

La Ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il locale cucina sito nella scuola materna e dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nei plessi scolastici alle ore stabilite.

ART.11 Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti in sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria.

Il Gestore si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART.12 Cauzioni

Cauzione definitiva: prima della stipula del contratto, l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una cauzione definitiva, secondo quanto previsto dall'art.103 del D.Lgs.n.50/2016.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge,

La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. Qualora l'Amministrazione comunale si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro trenta giorni. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino alla avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore, sempre che alla prima non competeva il diritto di incameramento della stessa o di parte di essa.

ART.13 Assicurazioni

Ogni responsabilità per danni di qualsiasi specie che comunque derivassero a persone ed a cose in dipendenza dell'espletamento del servizio in oggetto, ivi comprese eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati, dovrà intendersi, senza riserve od eccezioni, interamente a carico dell'aggiudicatario.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta affidataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di ditte assicuratrici.

A tale scopo la Ditta si obbliga a presentare, a seguito della comunicazione di aggiudicazione definitiva del servizio e comunque prima della stipulazione del contratto, un'apposita polizza assicurativa R.C., con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno, anche se ivi non menzionati.

Tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio e per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e/o cose prodotte e per eventuali danni o incidenti causati o subiti dagli addetti durante lo svolgimento del servizio. In alternativa alla specifica polizza che precede, l'aggiudicatario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio di che trattasi svolto per conto dell'Amministrazione Comunale, precisando che non vi sono limiti al numero dei sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

Detta polizza assicurativa deve prevedere la rinuncia dell'assicuratore nei confronti dell'A.C. a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 codice civile.

ART.14 Pagamenti

L'Amministrazione Comunale corrisponderà alla Ditta affidataria il corrispettivo mensile, sulla base della presentazione di fatture accompagnate da specifica distinta del numero di pasti effettivamente erogati per ogni scuola nel periodo di competenza.

Quotidianamente la Ditta affidataria emetterà un documento attestante il numero dei pasti prodotti/consegnati nelle diverse scuole, con allegati i buoni pasto ritirati.

I dati dei pasti quotidiani dovranno essere aggregati in un apposito riepilogo mensile che verrà trasmesso in allegato alla relativa fattura. La liquidazione delle fatture avverrà, nel rispetto delle normative vigenti, dal ricevimento delle stesse da parte dell'Amministrazione Comunale. Il pagamento sarà comunque subordinato alla preventiva verifica da parte dell'Ufficio scolastico del Comune della regolarità contributiva mediante l'acquisizione del D.U.R.C. La Ditta affidataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla legge n 136 del 13.08.2010, a pena di nullità del contratto.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, le fatture dovranno riportare il seguente codice identificativo gara (C.I.G.): 9537184D33.

In caso di ritardo nei pagamenti, per fatto non imputabile alla ditta aggiudicataria, la stessa avrà diritto esclusivamente agli interessi di mora misurati al tasso legale ex art. 1284 c.c. È onere della ditta far pervenire mensilmente all'Ufficio scolastico comunale la dichiarazione relativa ai contributi versati ai dipendenti in organico utilizzati per la gestione del servizio in oggetto. Il pagamento della fattura mensile è vincolato alla produzione della documentazione sopraccitata.

ART.15 Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali

La Ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'Amministrazione comunale esonerata da ogni responsabilità al riguardo.

Essa è, pertanto, obbligata ad applicare nei confronti dei propri dipendenti condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro in vigore alla data di presentazione dell'offerta relativi al comparto di appartenenza.

ART.16 Norme concernenti i pasti

Il pasto dovrà essere fornito quando vi è un numero di alunni utenti complessivo pari o superiore a n.10 (dieci) unità; nel caso di numero inferiore è a discrezione della Ditta fornire o meno il servizio o fornirlo con modalità alternative rispetto all'ordinario (es. fornitura in veicolato).

L'affidatario non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici. Pertanto, l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta necessità di diversa organizzazione del servizio, non potrà comportare da parte della ditta appaltatrice alcuna richiesta di risarcimento.

I pasti dovranno essere serviti all'ora stabilita dall'autorità scolastica ed effettuati con la qualità e quantità indicate nelle tabelle dietetiche, due invernali e due estive articolate in quattro settimane, vidimate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.P. di Agrigento, diversificate per ogni ordine di scuola, già in uso a seguito dell'aggiudicazione del servizio del Comune di Santa Margherita Belice.

La ditta, nel rispetto dei suddetti menu, dovrà attenersi all'offerta tecnica presentata in sede di gara al Comune di Santa Margherita di Belice.

Le tabelle dei menù devono essere esposte nei locali mensa delle scuole, per consentire l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana. Tali

menù, composti nel rispetto delle Linee Guida del LARN 2014, sono stabiliti con una composizione non ripetitiva nella settimana e differenziata sulle 4 settimane mensili.

E' opportuno che vengano fornite per ogni refettorio un 3% in più di pasti, al fine di fare fronte anche ed eventuali cadute e/o perdite di pasti, ma soprattutto per permettere l'assaggio da parte degli organi competenti in caso di ispezioni.

Sono consentiti eventuali varianti ai menù, sempre nel rispetto delle linee nutrizionali LARN 2014, nei seguenti casi:

- nei periodi legati alle festività o ricorrenze (defunti, San Martino, Natale, Carnevale, Pasqua, San Giuseppe ecc.) con menu legati alle tradizioni locali;
- in caso di inserimento di prodotti tipici regionali o locali;
- in caso di uscite scolastiche, comunicate per tempo dalle Autorità scolastiche (almeno una settimana prima) e autorizzate dall'Ufficio scolastico del Comune, sarà fornito un cestino individuale sostitutivo del pasto e, pertanto, composto in maniera idonea;
- in caso di costante e verificato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, onde evitare sprechi e digiuni degli alunni sino al pomeriggio e, non ultimo, al fine di guidarli verso un sistema di alimentazione per loro gradibile.

Eventuale richiesta di sostituzione dei menù, dovrà essere validamente motivata dalla Ditta ed espressamente autorizzata dall'A.C. Tutti i menù alternativi alle tabelle stabilite, devono essere predisposti da un nutrizionista competente per legge, nel rispetto delle linee guida LARN e vidimate dalle competenti autorità sanitarie, previa comunicazione all'Ufficio Servizi scolastici competente. L'A.C. si riserva di effettuare, almeno annualmente, la rilevazione della "customer satisfaction". E' vietata la sostituzione dei prodotti alimentari previsti in tabella, anche con prodotti similari.

ART.17 Diete Speciali

La Ditta dovrà essere in grado di:

- fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose;
- fornire, dietro segnalazione dell'Ufficio scolastico, pasti speciali per minori che seguono diete speciali, supportate da idonei certificati medici;
- fornire a richiesta, per esigenze temporanee, diete (in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- fornire in occasione di uscite scolastiche, comunicate per tempo dalle Autorità scolastiche (almeno una settimana prima) e autorizzate dall'Ufficio scolastico del Comune, un cestino individuale sostitutivo del pasto e pertanto composto in maniera idonea;

I pasti delle diete speciali dovranno essere perfettamente identificabili e, laddove diretti a scuole sfornite di cucina, trasportati in confezioni monoporzione personalizzata, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

La fornitura dei pasti delle diete speciali dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto della normativa in materia di tutela della privacy prevista dalla Legge 101/2018 e s.m.i.

ART. 18 Variazioni

L'affidatario può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio scolastico del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti;
- b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o del gas;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) difficoltà di reperimento delle derrate alimentari previste per la preparazione del pasto giornalieri per grave e comprovate difficoltà non dipendenti e/o addebitabili alla stessa Ditta;
- e) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

ART.19 Preparazione dei pasti

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, nel pieno rispetto della legislazione vigente.

In proposito La Ditta deve predisporre il Piano di autocontrollo (HACCP), del quale è responsabile il titolare o un suo delegato.

I pasti dovranno essere preparati e forniti nel rigido rispetto delle quantità previste dai menù vidimati dall'ASP di competenza.

Per quanto attiene la preparazione di diete speciali, deve avvenire in un'area specifica destinata. In particolare, deve essere eliminata la possibilità di inquinamento crociato degli alimenti, procedendo ad una accurata pulizia dei piani di lavoro ed utensili. Nei casi di diete speciali (allergie alimentari e celiachia) si dovranno utilizzare pentolame ed utensili esclusivamente dedicati alle diete speciali.

Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare anche i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo.

Vanno osservate inoltre le seguenti regole igienico - nutrizionali, a titolo esemplificativo:

- non effettuare riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- non preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
- non utilizzare alimenti precotti e precucinati;
- non friggere e soffriggere gli alimenti;
- non utilizzare "preparati" per brodo;
- non utilizzare, come basi per la preparazione dei pasti, "fondi" di cottura ottenuti dalla prolungata
- soffrittura degli ingredienti con l'impiego di olio o altri grassi;
- è vietato l'uso di alimenti e/o prodotti geneticamente modificati.

ART.20 Qualità delle derrate alimentari

Le derrate alimentari sono a carico della Ditta, la quale utilizzerà gli stessi generi alimentari, sia nei centri di refezione che nel centro di cottura, cioè generi di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che ne disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione.

Il pane, i surgelati, le verdure, e la frutta dovranno essere somministrati all'utenza in ogni giornata di refezione.

ART.21 Organizzazione del lavoro

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni per un regolare e rapido svolgimento del servizio. L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo firmato dal rappresentante legale.

ART.22 Confezionamento dei pasti

Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali. In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R.n.327/80 (Titolo II, art. 31), ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

E' fatto obbligo alla Ditta di immettere i cibi non appena cucinati negli appositi contenitori multiporzioni in acciaio inox con coperchio ermetico. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale e quindi le capacità organolettiche dei cibi, ai sensi dell'attuale normativa, fino al momento della consumazione del pasto presso i plessi non forniti di cucina in loco, secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico. Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate ma in mono porzione, per le diete speciali.

Il formaggio grattugiato dovrà essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici ed identificato con etichetta. I panini dovranno essere confezionati singolarmente. La frutta dovrà essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi e, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole, con relativa identificazione.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monorazione, termosigillata ed etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART.23 Veicolazione dei pasti dal centro di cottura in emergenza

La Ditta dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Se tale piano non dovesse rivelarsi adeguato, la Ditta dovrà procedere a adeguata modifica.

Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Il tempo di percorrenza del mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore ai 30 minuti. Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo, onde

garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti ed assicurare la consegna presso le scuole interessate nel pieno rispetto delle fasce orarie indicate dalle Autorità Scolastiche.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, comporterà l'applicazione di penalità, a carico della Ditta.

La consegna deve avvenire nei punti di consumazione o refettorio. Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi con gli allegati buoni pasto, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia, di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

ART.24 Mezzi di trasporto per i pasti

Il trasporto presso le singole scuole deve avvenire con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei secondo normativa vigente e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80, art. 43 e Reg. CE 852/04 e s.m.i.

È fatto obbligo 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 e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione dovrà essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura che i mezzi ed i contenitori per il trasporto dei pasti, dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004 a cura ed onere della Ditta affidataria.

Tutte le norme di legge in materia di confezionamento e trasporto alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

ART.25 Conservazione dei campioni

In ogni sede di refezione e nel centro cottura, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta dovrà giornalmente prelevare un pasto campione (pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù di base), muniti di apposita identificazione (Comune di Santa Margherita di Belice/Montevago), data del prelievo, nomi del personale responsabile della preparazione, ecc.) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

L'A.C. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

ART.26 Magazzini, celle e frigoriferi

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico. Gli imballaggi (carta, cartoni, cassette in legno, ecc.) delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservate in celle frigorifere distinte per tipologia e secondo le temperature di conservazione previste dalla legge.

ART.27 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso refezione scolastica.

ART.28 Personale adibito al servizio

Ogni attività inerente lo svolgimento del servizio di sua competenza dovrà essere compiuta da personale dipendente dalla Ditta aggiudicataria che dovrà utilizzare interamente personale qualificato, con esperienza nella ristorazione, e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio.

La Ditta organizzerà il servizio in piena autonomia, nel rispetto dei criteri generali sopraindicati ed in piena armonia con gli orari scolastici, garantendo un buon livello del servizio. Qualora questo non venga garantito, su segnalazione e accertamento di disfunzioni, l'A.C. potrà richiedere una diversa e più funzionale organizzazione del servizio.

Considerata la delicatezza dei compiti, tutto il personale (ivi compreso quello addetto alla preparazione di pasti nel centro cottura ed il personale addetto al trasporto) dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale, dell'utenza e delle Istituzioni scolastiche, con cui per qualsiasi ragione entri in contatto.

L'A.C. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità verso gli utenti.

La Ditta, prima dell'inizio del servizio, presenta all'Ufficio scolastico del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (a titolo meramente esemplificativo: addetto alla cucina, addetto alla distribuzione, ausiliari autisti ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata in forma scritta all'Amministrazione Comunale.

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale ", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale.

ART.29 Oneri della Ditta rispetto al Personale

La Ditta è inoltre tenuta:

- a fornire tutto il proprio personale di indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (articolo 42 del D.P.R. 327/80), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione, riportante il nome dell'impresa ed il nome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la cottura degli alimenti, per la distribuzione e per i lavori di pulizia;

- a fornire tutto il proprio personale, in base alle mansioni, dei dispositivi di protezione individuale ai sensi dell'art.76 del decr.lgs.81/2008;
- a garantire che tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nonché alla pulizia nei luoghi di refezione, sia sottoposto ad adeguata e specifica formazione e aggiornamento, secondo le norme vigenti, nazionali e regionali (Reg. CE 852/04, articolo 37 del D.P.R. 327/80) e in materia di igiene degli alimenti e normativa HCCP, che dovranno essere condotti e documentati a norma del Reg. CE 852/04. Il relativo piano di formazione effettuato fuori dall'orario di servizio e comunque prima dell'inizio dello stesso, dovrà essere trasmesso all'Ufficio scolastico comunale;
- ad impegnarsi a retribuire mensilmente i lavoratori sulla base dei contratti di lavoro dichiarati in sede d'offerta ed applicati integralmente, entro e non oltre il 15 del mese successivo, anche in assenza del puntuale versamento del corrispettivo da parte del Comune.

ART.30 Responsabile del servizio

Dovrà essere comunicato all'Ufficio scolastico comunale il nominativo e recapito telefonico, sempre attivo, del Responsabile del servizio in qualità di referente nei confronti di quest'amministrazione, con adeguata formazione, qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella conduzione di servizi di ristorazione. Questi coordina tutto il personale operante, sovrintende il funzionamento del servizio, mantiene i rapporti con l'Ufficio scolastico del Comune, con l'ASP, e, all'occorrenza, anche con le Direzioni Didattiche e le commissioni dei genitori previo avviso al predetto Ufficio scolastico comunale.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, la Ditta dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

ART.31 Rispetto della normativa

La Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che interverrà in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga della Ditta. Inoltre, dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, mettendo a disposizione dell'Ufficio scolastico del Comune, libri paga e ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con i dipendenti impegnati nei servizi di cui al presente capitolato, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo.

E' facoltà del Comune richiedere copia delle buste paga, nonché dei versamenti contributivi.

ART.32 Applicazione contrattuale

L'Affidatario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle

successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Dovrà anche essere indicato il contratto di lavoro che viene applicato.

Si precisa, altresì, che tutte le assicurazioni, contributi, previdenza, etc. sono a carico dell'aggiudicatario ed in particolare quelle riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile.

Pertanto, l'aggiudicatario terrà sollevata l'amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra la Ditta ed i suoi dipendenti.

ART.33 Controlli sulla produzione e sul servizio

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla stessa alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto, e ciò sia nei Centri di refezione che nel Centro Cottura.

In particolare l'Amministrazione Comunale potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari e dei pasti serviti, alle Tabelle dietetiche e merceologiche, nonché sulla preparazione dei pasti, la buona conservazione degli alimenti e, in generale, l'applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.

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

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la Ditta dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. La Ditta sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batterologiche da parte dei servizi specialistici. L'A.C. potrà altresì richiedere al competente Servizio dell'ASP di zona periodici interventi con prelievi di campioni, sia alla fonte (nei locali di preparazione e stoccaggio) che al momento della consegna, da sottoporre ad esami di laboratorio.

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti la stessa.

ART.34 Controllo sulle derrate alimentari e sui pasti prodotti

Nel caso in cui le autorità scolastiche o il personale incaricato dal Comune contestino per validi motivi i pasti forniti, la Ditta è obbligata a sostituirli entro il termine di un'ora dalla richiesta in modo da non compromettere il servizio. Nel caso di contestazioni sulle condizioni igieniche delle derrate alimentari e/o dei pasti prodotti, il giudizio inappellabile sarà dato da un medico del servizio Igiene degli alimenti dell'ASP.

I generi, la cui buona qualità può essere contestata solo dietro analisi, saranno rimessi ad organi od Istituti specializzati perché, dopo le opportune analisi, emettano il proprio giudizio. Qualora le analisi previste richiedano notevole tempo e si sospetti che i generi contestati siano avariati e pertanto pericolosi per la salute, ne sarà sospeso l'uso. Nel caso di esito positivo delle analisi saranno adottati i provvedimenti contemplati dal presente capitolato, non esclusa la denuncia all'autorità Giudiziaria. Se trattasi di verifica di qualità dei generi e non sussiste sospetto sulla nocività alla salute, si potrà permetterne l'uso, fatta salva, sempre a seguito del risultato delle analisi, l'adozione dei provvedimenti del caso e la riduzione del prezzo.

Nel caso di differenza nella qualità o di assoluta mancata consegna o nel caso in cui l'appaltatore non consegna o non completi le consegne entro un'ora rispetto all'orario previsto, l'Amministrazione eserciterà il diritto di fare eseguire nel modo che riterrà più conveniente la provvista presso altri fornitori, avvisando l'appaltatore inadempiente, in danno ed a spese di quest'ultimo. Anche in questi casi l'appaltatore è assoggettato alle penalità nella misura prevista negli articoli successivi.

ART.35 Norme sulla sicurezza

E' fatto obbligo all'impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dal D.Lgs. n.81 del 09/04/2008 e successive modifiche e comunicare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, la presenza di eventuali rischi, dipendenti dallo svolgimento della propria attività.

L'Amministrazione Comunale, in merito alla presenza di rischi da interferenze, ha predisposto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) allegato al presente capitolato.

ART.36 D.U.V.R.I.

La Ditta nello svolgimento del servizio, deve attenersi alle prescrizioni indicate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs.n.81/2008 e s.m.i. dalla Stazione appaltante per quanto di propria competenza.

ART.37 Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

L'Impresa si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i. ed ai sensi dell'art.2, comma 1) della L.R. n.15 del 20/11/2008 e successive modifiche ed integrazioni;

l'aggiudicatario della gara ha l'obbligo di indicare un numero di conto corrente bancario unico sul quale la stazione appaltante farà confluire tutte le somme relative all'appalto.

L'aggiudicatario si avvarrà di tale conto corrente per tutte le operazioni relative all'appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale, da effettuarsi esclusivamente a mezzo di bonifico bancario, bonifico postale o assegno circolare non trasferibile. Il mancato rispetto dell'obbligo di cui sopra ai sensi del comma 1) dell'art.2 della L.R. n.15/2008, comporterà la risoluzione del contratto e la revoca dell'aggiudicazione. Ai sensi dell'art. 2, comma 2) della medesima L.R. n.15/2008, si procederà parimenti alla risoluzione del contratto nel caso in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

La Ditta si impegna inoltre a inserire nelle fatture il CIG del presente appalto.

ART.38 Inadempienze

In caso di mancata osservanza da parte della Ditta delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di applicare le penalità previste dal presente articolo. Le penalità saranno applicate dal Responsabile del Servizio Scolastico del Comune e saranno precedute da regolare contestazione rispetto alla quale la Ditta potrà produrre le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della stessa. Qualora la contestazione sia ritenuta fondata e le giustificazioni insufficienti, il Comune applicherà all'aggiudicatario una penale commisurata alla gravità dell'infrazione e procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento.

ART.39 Penalità

- Penalità generali:

a) € 30.000,00 se il fornitore offre o promette regalie a chiunque abbia ingerenza qualsiasi nell'accertamento delle qualità e quantità dei prodotti e nella relativa accettazione, fermo restando l'obbligo della denuncia del fatto all'autorità Giudiziaria.

- Penalità per inosservanze relative ai pasti:

a) se il numero e la qualità dei pasti non sono quelli convenuti e la fornitura viene cambiata o il pasto viene nuovamente preparato entro un'ora: per ogni infrazione giornaliera € 450,00;

b) se le qualità non sono quelle convenute ed i pasti non vengono cambiati o preparati nuovamente entro un'ora, sempre che l'Amministrazione rinunci ad acquistare sul libero mercato in danno del fornitore, per ogni infrazione € 2.400,00;

c) se i pasti richiesti non sono consegnati e/o preparati entro l'ora stabilita, per ogni infrazione giornaliera € 500,00;

d) se la qualità dei pasti non è quella convenuta e vengono accettati perché igienicamente buoni, per ogni infrazione € 1.500,00;

e) nel caso di ritrovamento nel pasto di corpi estranei organici e/o inorganici sarà applicata una penale da € 500,00 a € 2.000,00 (a seconda della gravità);

f) per mancato rispetto del piano di autocontrollo (HACCP) € 500,00;

g) per qualsiasi altra inadempienza: pasta cruda o scotta, fornitura di pane duro, frutta non lavata, mancanza di posate, bicchieri, piatti, tovaglietta e tovaglioli, sarà applicata una penale da € 50,00 ad € 500,00 a discrezione dell'Ente appaltante, in base al danno subito;

h) per errata preparazione delle diete speciali € 500,00;

i) per inosservanza delle norme igienico-sanitarie da parte del personale nelle varie fasi della lavorazione € 500,00;

j) per rinvenimento di prodotti scaduti € 500,00;

k) in caso di grammature inferiori a quelle previste dalla tabella dietetica, verificate su 10 pesate della stessa preparazione € 250,00;

l) per mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero € 250,00.

In caso di recidiva nell'arco di un mese, le penalità saranno raddoppiate.

- Penalità per inosservanze relative al personale addetto al servizio di pulizia e/o alla preparazione dei pasti:

- a) per ogni infrazione relativa all'inosservanza dell'orario di attività, del numero degli operatori addetti ed alla regolarità nella somministrazione e/o preparazione del pranzo € 520,00;
- b) per mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero € 250,00.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo articolo del presente capitolato.

L'applicazione delle penali di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART.40 Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa

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

In particolare, costituiscono causa di risoluzione contrattuale le seguenti eventualità:

- per fatto imputabile allo stesso aggiudicatario nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio, anche per favoreggiamento, nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata;
- violazione del divieto di subappalto;
- gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti del servizio o, anche indirettamente, al Comune;
- violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio;
- inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità del servizio, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs.n.50/16 e s.m.i.;
- interruzione non motivata di servizio;
- violazione del divieto di utilizzazione di prodotti contenenti O.G.M.;
- violazioni dell'obbligo della mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo;
- falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In caso di risoluzione del contratto per i sopraelencati motivi, non spetta alla ditta alcun indennizzo ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale ed imputare alla Ditta altre eventuali somme per il danno che possa esserne derivato all'appaltante.

ART.41 Spese contrattuali

La Ditta aggiudicataria assume a proprio carico le spese inerenti al contratto. Tutte le spese, imposte, tasse inerenti e conseguenti al contratto stesso saranno a carico della Ditta, esclusa l'I.V.A. che sarà a carico dell'Amministrazione comunale.

ART.42 Trattamento e Tutela dei Dati Sensibili

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza, anche da parte dei suoi dipendenti, delle prescrizioni di cui al D. Lgs 196/2003 integrato con il D.Lgs 101/2018 e del regolamento UE

2016/679, in materia di tutela della persona ed del trattamento dei dati personali e delle notizie riservate delle quali è venuto a conoscenza in occasione dello svolgimento del servizio oggetto del presente appalto e per tutti i dati che l'Ufficio Servizi Scolastici e le Istituzioni Scolastiche interessate dal servizio di refezione, dovranno necessariamente fornire in funzione di quegli alunni che, per patologie alimentari, necessitano di diete differenziate.

Ai sensi e per gli effetti del suddetto Decreto Legislativo, la Ditta aggiudicataria autorizza l'Ente appaltante al trattamento dei propri dati, anche con strumenti informatici, per lo svolgimento della funzione istituzionale nell'ambito del procedimento oggetto del presente Capitolato e per essere forniti ad altri soggetti pubblici, per ciò che attiene i dati che debbono essere indicati obbligatoriamente per non incorrere in sanzioni di carattere amministrativo e in alcuni casi di carattere penale.

ART.43 Foro competente

Per la definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del presente capitolato, il Foro competente è quello di Sciacca-

ART.44 Richiamo alla legge ed altre norme

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

ART. 45 Disposizioni di rinvio e nuova normativa.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si richiama quanto disposto dalle norme del D.Lgs. n. 50/2016, dalle norme del Codice Civile e da ogni altra disposizione di legge vigente in materia. Qualora, nel periodo di affidamento della fornitura, vengano emanate nuove norme attinenti la materia trattata nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria è obbligata ad osservarle e recepirle senza pretendere alcun compenso aggiuntivo dal Comune.

Il Responsabile del Settore I
Servizi Sociali, Scolastici e Demografici
Dott.ssa Maria Concetta Alioto