



CITTÀ DI RANDAZZO

(Città Metropolitana di Catania)

AREA II

*“Servizi Educativi - Servizi Sociali
Servizi Assistenziali - Politiche Abitative”*

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRINAKRIA SUD

COMUNE CAPOFILA COMISO

pec: cucservizi@pec.comune.comiso.rg.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Oggetto: Procedura di gara telematica, da espletare sul MePA ex art. 50, comma 1, lettera e) del D.L. n. 36/2023, per l'affidamento della fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia statale e agli alunni della scuola primaria che frequentano il tempo pieno, nonché del personale docente e non docente per gli anni scolastici 2024/25 e 2025/26.

PREMESSA

La Ristorazione Collettiva, in relazione ai volumi ed alla collocazione, ha un ruolo strategico riconosciuto da ONU, OMS, FAO, Unione Europea e, a livello nazionale, dai Ministeri della Salute, dell'Istruzione, dell'Agricoltura e dell'Ambiente. Essa, inoltre, si colloca in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile 2030, definiti dalle Nazioni Unite nella risoluzione 70/1 – 2015, e in particolare con l'Obiettivo 2 (porre fine alla fame, realizzare la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile). La ristorazione collettiva di servizio, in particolare quella scolastica, è potenzialmente una delle risposte più efficaci al bisogno di garantire pasti sani, sicuri e bilanciati e alla necessità di sostenere le filiere agroalimentari.

Le mense scolastiche devono garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo predisporre modalità di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i

contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti. Per garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche sono già impegnati ad assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle corrette procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dai Regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare e come previsto nei Manuali di buona prassi igienica (GHP) di settore e nei piani di autocontrollo redatti secondo metodo Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Il consumo del pasto a scuola rappresenta un'occasione di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo, ovvero nel contributo offerto all'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto occasione di consumo di un pasto sano ed equilibrato.

Le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute nel 2020, unitamente alle Linee guida regionali per l'offerta di alimenti e bevande nelle Scuole, costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio nazionale di standard nutrizionali omogenei che consentono di migliorare la qualità del cibo offerto nelle mense scolastiche.

È pertanto fondamentale, anche in questa fase emergenziale, preservare il consumo del pasto a scuola garantendo soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento, fatto salvo specifiche indicazioni per i casi in cui non sia praticabile, quali per esempio per la fascia 0-6 anni o in presenza di deficit psicofisici o mentali.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1

Oggetto dell'appalto

L'appalto, costituito da un unico lotto, ha per oggetto l'affidamento di pasti per il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, per gli anni scolastici 2024/25 e 2025/26, per gli alunni della scuola dell'infanzia statale e per gli alunni della scuola primaria che frequentano il tempo pieno, nonché per il personale docente e non docente avente diritto ai sensi di legge.

La durata dell'appalto è ancorata ai 2 anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026, (indicativamente periodo ottobre 2024/maggio 2025 – ottobre 2025/maggio 2026), per un totale di 297 giorni scolastici stimato con decorrenza presunta a far data dal 14 ottobre 2024, ovvero a decorrere da altra data di aggiudicazione qualora le procedure di affidamento non si concludessero in tempo utile, fino al 29 maggio 2026, data in cui il contratto si intenderà cessato automaticamente, senza necessità di alcuna disdetta da una delle parti.

Il Servizio decorrerà dalla data di stipula del contratto o del verbale di consegna del servizio in via d'urgenza, al ricorrere delle condizioni di cui all'art.17 comma 9 del D. Lgs. 36/2023 e avrà la durata per i due anni scolastici come sopra specificati, distribuito per ciascun anno scolastico su 5 giorni settimanali, da ottobre a maggio.

Il servizio richiede lo svolgimento di un complesso di prestazioni e attività, di cui di seguito si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo e articolato fondamentalmente:

- nella produzione dei pasti, in legume fresco-caldo, effettuata presso il centro di cottura della ditta e nella fornitura di pasti al servizio di mensa scolastica per gli alunni ed il personale

docente e non docente avente diritto della seguente Istituzione scolastica: Istituto Comprensivo Statale "De Amicis-Don Milani";

- nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- nel trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici destinatari del servizio;
- nella fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti, ossia di piatti, posate, bicchieri tovagliette segnaposto e tovaglioli monouso biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma;
- nella fornitura di diete speciali;
- nella predisposizione del refettorio, nella preparazione dei tavoli per i pasti, nel ricevimento dei pasti, nell'apertura del piatto e nel porzionamento e nella distribuzione dei pasti, del formaggio, dell'olio di condimento e dell'acqua;
- nel riordino dei tavoli dopo i pasti nella pulizia del refettorio e nella gestione dei rifiuti.
- nella prenotazione dei pasti, presso le singole classi di ciascun plesso scolastico mediante il ritiro dei buoni pasti.

I pasti dovranno essere predisposti, cotti e consegnati freschi con esclusione assoluta di cibi precotti.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì, in due turni, uno per la scuola dell'infanzia e l'altro per la scuola primaria a tempo prolungato, indicativamente dalle ore 12:30 alle ore 13:30, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre assicurare la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta ed operare nel rispetto di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato ed adottando tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza e di prevenzione del COVID-19;

Il numero complessivo presunto dei pasti da somministrare è di 83.160, stimato su una media giornaliera di 280 utenti, personale scolastico compreso, per il periodo quantificato sulla base del calendario scolastico in 297 giorni.

L'importo del servizio, relativo all'intero periodo contrattuale, è pari ad € 457.380,00 (oltre IVA al 4%), ad un costo a base d'asta per pasto pari ad euro 5,50, oltre IVA al 4% , oneri di sicurezza D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. derivanti da rischi di natura interferenziale (DUVRI) compresi.

L'importo del servizio è finanziato con fondi propri del bilancio comunale.

L'importo a base di gara sopra espresso ha la sola funzione di indicare il limite massimo delle prestazioni e ha carattere presuntivo, mentre il corrispettivo per l'esecuzione del contratto sarà determinato dalle prestazioni effettivamente richieste e fornite, tenuto conto dell'offerta dell'aggiudicatario.

Tutti i predetti corrispettivi si riferiscono alle forniture ed ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali, e gli stessi sono dovuti unicamente all'Impresa aggiudicataria e, pertanto, qualsiasi terzo, ivi compresi eventuali subfornitori, non potranno vantare alcun diritto nei confronti dell'Ente.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'Impresa aggiudicataria dall'esecuzione del Contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel corrispettivo contrattuale.

I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dall'Impresa aggiudicataria in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico l'Impresa aggiudicataria di ogni relativo rischio e/o alea.

Il numero di pasti rientra nell'alea contrattuale che il contraente si assume, senza possibilità di richiedere alcunché al Comune.

Le variazioni eccessivamente in aumento, nella misura in cui andrebbero oltre le previsioni di spesa totale, comporteranno una diminuzione delle giornate di servizio previste.

Eventuali variazioni contrattuali saranno disciplinate dal D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i..

L'Impresa aggiudicataria, quindi, non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati.

Art. 2

Durata ed inizio dell'appalto

L'appalto avrà durata per gli anni scolastici 2024/25 e 2025/26,, indicativamente da ottobre a maggio di ciascun anno scolastico (ferma la facoltà dell'A.C. di determinare la data di inizio del servizio per il mese di ottobre 2025), con inizio presuntivamente dal 14 ottobre 2024 ovvero a decorrere da altra data di aggiudicazione qualora le procedure di affidamento non si concludessero in tempo utile e fino al 29 maggio 2026, data in cui il contratto si intenderà cessato automaticamente, senza necessità di alcuna disdetta da una delle parti.

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita nei giorni scolastici della settimana dal lunedì al venerdì compreso.

La fornitura dei pasti è sospesa, oltre che nei periodi delle festività previste dal calendario scolastico/educativo e dagli altri calendari per i servizi di riferimento, anche negli altri casi che verranno di volta in volta comunicati a cura dei competenti uffici comunali o a cura dell'istituzione scolastica. Per cause indipendenti dalla propria volontà l'Amministrazione potrà, previo congruo preavviso, ridurre e/o interrompere temporaneamente l'affidamento di parte o dell'intero servizio.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato entro la data prevista del 14 ottobre 2024, non dà diritto di richiedere all'ente alcun indennizzo o risarcimento.

L'Amministrazione Comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale anticipata in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 17 commi 8 e 9 del D.lgs. n. 36/2023, nel proseguo denominato anche "Codice", dopo che l'aggiudicazione definitiva sia divenuta efficace.

L'A.C., ai sensi dell'art.120 comma 9 del codice, qualora in corso di esecuzione si renda necessaria una variazione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'aggiudicatario l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario, così come si riserva la facoltà, ai sensi del medesimo articolo, di esercitare la proroga tecnica, e quindi il differimento temporale del contratto e delle medesime condizioni, per il tempo strettamente necessario a garantire la continuità della prestazione e finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure del nuovo affidamento. In quest'ultimo caso, l'I.A. è tenuta ad

adempiere alla richiesta del Comune ed a proseguire il servizio alle condizioni tutte, prezzo compreso, dell'affidamento iniziale,

È facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto in caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione all'aggiudicatario mediante posta elettronica certificata (PEC) e con preavviso di 15 giorni.

Qualora si verificano ripetuti comprovati disservizi o qualora il livello qualitativo del servizio sia giudicato motivatamente inadeguato, l'A.C. potrà, a suo insindacabile giudizio, non procedere all'aggiudicazione definitiva e/o non stipulare il contratto, nel caso di consegna provvisoria del servizio, o recedere in qualsiasi momento dal contratto, qualora stipulato, mediante semplice preavviso di 5 (cinque) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice nelle forme di legge.

L'aggiudicatario sarà in ogni caso obbligato al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nella eventualità del recesso di cui al comma precedente, alla Ditta aggiudicataria spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

Art.3

Criterio di aggiudicazione

La gara telematica, da esperirsi sul MePA ex art. 50, comma 1, lettera e) del D.L. n. 36/2023, sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 36/2023.

Art. 4

Criteri Ambientali Minimi (CAM)

L'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto al rispetto del comma 1 lett.b) art. 130 D.Lgs. 36/2023 impegnandosi al rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy) nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi di cui all'art. 57 comma 2 D.Lgs. 36/2023 e in particolare quelli relativi al "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" D.M. 65 del 10.03.2020.

Art. 5

Sciopero e interruzione del servizio e programma d'emergenza

Il servizio oggetto dell'affidamento è da considerarsi a tutti gli effetti "servizio pubblico" e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato; In caso di sospensione o abbandono, anche parziale, eccettuati i casi di forza maggiore, l'A.C. potrà senz'altro sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità.

L'impresa aggiudicataria si impegna a predisporre un programma di emergenza per garantire la continuità dei servizi in oggetto, sia nelle strutture produttive alternative in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di cottura, sia provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Qualora si verificano situazioni di emergenza che comportino un'interruzione temporanea del servizio e richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, l'Impresa aggiudicataria si impegna a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato utilizzando altra/e strutture idonee fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

Il servizio resterà sospeso per i periodi di chiusura dell'attività scolastica, in base al calendario previsto dalle Istituzioni Scolastiche. In caso di sciopero del personale scolastico tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di refezione scolastica, è fatto obbligo alle autorità scolastiche dare preavviso all'impresa con il massimo anticipo possibile. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

TITOLO II ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

Art. 6

Polizze assicurative

L'impresa aggiudicataria, si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa ed ogni danno direttamente od indirettamente connesso all'ingerimento dei cibi somministrati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà contrarre polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazione, contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale di RCT non inferiore a € 3.000.000,00 per sinistro con limite di € 500.000,00 per persona e € 150.000,00 per cosa danneggiata; la polizza deve prevedere la rinuncia dell'assicuratore, nei confronti dell'Ente, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1902 cod. civ., di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 cod. civ. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata dall'I.A. alla data di inizio del servizio.

Art. 7

Divieto di cessione e di subappalto – cessione dei crediti

E' vietato all'Impresa aggiudicataria subappaltare o cedere totalmente o parzialmente il servizio assunto.

L' inosservanza degli obblighi stabiliti dal presente articolo comporterà l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento del danno e delle spese causate, salvo maggiori danni accertati dalla stazione appaltante.

Art. 8

Disposizioni che governano l'appalto

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato l'Impresa dovrà rispettare l'osservanza di tutte le disposizioni derivanti da leggi o regolamenti in vigore o che potessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, specialmente quelle riguardanti l'igiene, la sicurezza alimentare, la tutela dei lavoratori e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

L'Impresa dovrà essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, secondo le normative vigenti. Tali nulla osta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'Appalto.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 9

Obblighi dell'impresa aggiudicataria

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di:

- avere in piena disponibilità, in proprietà o in locazione con contratto registrato o altro titolo legittimo al momento dell'inizio del servizio e per tutta la durata del contratto, di apposito centro di produzione, idoneo sotto il profilo urbanistico-edilizio e igienico-sanitario, secondo la normativa vigente, per la preparazione, cottura e confezionamento di pasti giornalieri, dotato delle necessarie attrezzature e secondo le caratteristiche previste dalla normativa vigente, con idonea capacità produttiva in relazione al numero di pasti previsti.
La distanza fra il centro di produzione dei pasti e il punto di consumo dei pasti non deve essere superiore a 50 km. In ogni caso la durata del trasporto dal centro cottura ad ogni singolo punto di consumo non deve essere superiore ad 1 ora. I tempi di percorrenza devono essere calcolati nella punta di massimo traffico in relazione all'orario previsto per il consumo.
- essere in possesso al momento dell'inizio del servizio e durante il corso dello stesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e comunali e di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività;
- assicurare, durante la consumazione dei pasti, la presenza di personale in numero adeguato. Per organizzare in maniera ottimale il servizio la ditta richiederà ai dirigenti scolastici un prospetto indicante la distribuzione degli alunni al momento dei pasti nei vari locali scolastici adibiti a sala mensa presso le singole scuole;

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere:

- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per il centro cottura o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato senza diritto di rivalsa.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, dovrà prestare, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 "garanzia definitiva" secondo le misure previste dall'art. 53 e le modalità di cui all'art. 106 del Codice, pari al 5% dell'importo contrattuale. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, per la garanzia provvisoria.

Lo svincolo della cauzione avverrà in base alle disposizioni vigenti in materia e, in particolare, lo svincolo totale e definitivo alla scadenza del rapporto contrattuale, previo accertamento dell'esatto e puntuale adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto.

TITOLO IV NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE

Art. 10

Disposizioni generali riguardanti il personale

L'Impresa aggiudicataria deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione comunale.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro e dalla normativa di riferimento.

In materia di personale l'Impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, osservare le seguenti prescrizioni:

- il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria;
- L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere all'Impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'Impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere;
- l'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello e monte ore, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'Impresa aggiudicataria in fase di offerta, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario a seguito dell'incremento del numero dei plessi serviti e di pasti somministrati; in tal caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'impresa aggiudicataria.
- Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito con altro di stessa qualifica, esperienza e professionalità, senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio;
- il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;

- il personale addetto alla preparazione, consegna e distribuzione dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione;
- l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire prima dell'inizio del servizio l'elenco dei lavoratori da impiegare nel servizio, previa acquisizione di casellario giudiziario e carichi pendenti, con l'indicazione delle mansioni espletate, livello, monte ore, orario di lavoro e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL). L'elenco del personale deve essere confermato per iscritto con frequenza trimestrale;
- il personale dell'Impresa aggiudicataria è tenuto alla compilazione di un foglio firma giornaliero, che riporti il nominativo, l'orario di lavoro e il totale delle ore giornalmente lavorate. Tale documento deve essere presente in ogni sede di ristorazione, cucina e mantenuto sino al quindicesimo giorno successivo a quello di riferimento. Il personale in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero;
- l'Impresa aggiudicataria si obbliga a dimostrare, a seguito di qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, il regolare trattamento retributivo, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti;
- l'Impresa aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali;
- l'Impresa aggiudicataria dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente Appalto, tutte le norme vigenti per l'Assicurazione sugli Infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per le ditte della categoria;
- la violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa posta a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, nonché il ritardato pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, comporterà l'applicazione degli art. 4 e 5 del DPR 207/2010. La grave o ripetuta violazione degli obblighi in discorso dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto;
- l'Impresa aggiudicataria deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dalla normativa vigente per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Essa deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D. Lgs. 19.9.94 n° 626 e successive modificazioni e integrazioni, recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'Impresa aggiudicataria dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D.Lgs. n° 626/1994 citato e relativa accettazione da parte del medesimo;
- l'Impresa aggiudicataria deve produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto, prima dell'inizio dello stesso.

Applicazione dei contratti di lavoro

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato dalla categoria.

Tali disposizioni dovranno essere applicate anche al personale socio e dipendente delle società cooperative, così come previsto dalla legge 142/01. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione alle Autorità competenti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra l'impresa stessa ed i suoi dipendenti.

Art. 12

Figure professionali richieste

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio che risponda all'Amministrazione anche per conto delle associate in caso di raggruppamento temporaneo di imprese.

Deve avere esperienza, almeno biennale, nella conduzione di servizi di ristorazione collettiva simile a quello oggetto del presente capitolato, tale da consentire la valutazione igienico-dietetica del servizio, sovraintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale.

Deve possedere autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi, deve essere referente per gli utenti, operatori e Amministrazione per tutti i problemi che possano insorgere.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio.

In caso di assenza o impedimento tecnico del responsabile del servizio l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempimento formulate dall'Amministrazione al responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria contestualmente all'inizio del servizio dovrà comunicare:

- recapito telefonico per tutte le comunicazioni inerenti il servizio;
- nominativo del responsabile del servizio;
- indicazione del titolo di studio, professionalità ed esperienza documentabili nel settore della ristorazione collettiva del responsabile del servizio;
- dichiarazione dell'Impresa aggiudicataria che ufficio e responsabile del servizio sono operativi a partire dall'inizio del servizio.

Art. 13
Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, deve essere in regola con le norme vigenti in materia

Art. 14
Igiene e controlli sul personale addetto

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla legislazione vigente, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze durante la lavorazione e la distribuzione.

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Deve essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta in quanto il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

L'aggiudicatario è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello della Stazione Appaltante avente diretta causa con il servizio di ristorazione e con gli addetti al monitoraggio del servizio

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

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione e guanti adeguati alla manipolazione e porzionamento dei cibi sia cotti che crudi;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso il centro di cottura dispensatori di sapone liquido;
- Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.
- gli indumenti dovranno essere riposti negli appositi armadietti personali a norma di legge.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- foto personale;
- nome e cognome;
- qualifica;
- nome dell'Impresa;

Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare.

Art. 15
Clausole sociali

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, ma anche l'inclusione e le pari opportunità, e 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 al rispetto dell'art. 57 del Nuovo Codice impegnandosi ad utilizzare in via prioritaria i lavoratori impiegati dal precedente gestore per lo svolgimento del servizio, mantenendo, per quanto possibile, le condizioni economiche e livelli retributivi, e garantendo anche una percentuale di assunzioni sia all'occupazione giovanile, sia all'occupazione femminile.

In ipotesi di utilizzo di personale diverso da quello occupato dal precedente gestore, l'O.E. dovrà indicare le ragioni per le quali il mantenimento è ritenuto non possibile.

TITOLO V
CARATTERISTICHE GENERALI
DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI

Art. 16
Garanzie di qualità degli alimenti

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Stazione Appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibile a dichiarazioni delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche, di cui all'allegato n.2. L'I.A. deve inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati, regolamento C.E. 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni, in modo da poter risalire all'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Le derrate alimentari, dovranno essere:

- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare nazionale e locale, (con particolare riferimento alle "Linee Guida sulla ristorazione collettiva scolastica" emanate in materia dalla Regione Sicilia – Assessorato della Salute, Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari -D.A del 23/12/2009 pubblicato sulla G.U.R.S. n. 8 del 19/02/2010) dalle prescrizioni specifiche dell'ASP competente, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi alle tabelle merceologiche, allegate alla documentazione di gara;
- ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti;
- di "prima qualità" dal punto vista nutrizionale igienico-sanitario, merceologico, organolettico e commerciale; la preparazione dei pasti dovrà avvenire con l'utilizzazione di alimenti di prima scelta e di prima qualità, senza l'aggiunta di additivi, grassi, antifermentativi, coloranti, conservanti etc.,;
- prive di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) da dimostrare mediante apposita certificazione;
- racchiuse in confezioni idonee al contatto con sostanze alimentari e idonee al contatto con cibi caldi, conformi al Regolamento CE n. 1935/ 2004 e ss.mm.ii.al D.M. 21/03/973 e ss.mm.ii,

nelle giuste proporzioni ed avere obbligatoriamente l'etichettatura prevista dalle leggi vigenti in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

I partecipanti potranno in sede di offerta proporre l'utilizzo di prodotti biologici.

Per quanto riguarda l'utilizzo di prodotti di provenienza biologica, nonché a marchio DOP (denominazione d'origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionale garantita), unitamente alle fatture di pagamento dovrà essere fornita la documentazione relativa all'acquisto degli stessi.

Tutti i prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento CE n. 82272004 e alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di qualificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 17

Igiene della produzione e personale - sistema HACCP – piano di autocontrollo

L'Impresa deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE n.852/2004 (ex D.Lgs. n. 155/97), concernente la sicurezza dei prodotti alimentari, nel quale dovrà anche descrivere le modalità di pulizia e sanificazione, la tipologia e il numero di analisi chimiche e/o batteriologiche da effettuare per l'intera durata del servizio, indicando il laboratorio di analisi che si intende utilizzare. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti (dalla preparazione al trasporto) che potrebbe rilevarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.; nell'ambito dei sistemi di verifica del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nello stesso manuale di autocontrollo.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie (Organi Ufficiali di controllo), l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Parte integrante del piano di autocontrollo sono gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al Piano di sanificazione. Tale piano deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli utensili utilizzati.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici;

E' fatto obbligo all'Impresa di consegnare copia del piano di autocontrollo al comune di Randazzo entro il decimo giorno dall'attivazione del servizio e di impegnarsi a tenerlo aggiornato con le

revisioni che si renderanno necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Randazzo.

Con frequenza semestrale la ditta dovrà fornire all'Ente. copia dei referti di analisi microbiche e chimico-fisiche firmate dal tecnico responsabile di laboratorio.

Resta salva la facoltà della P.A, di effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso controlli: igienici, sanitari, qualitativi e quantitativi su quanto fornito e preparato dalla Ditta aggiudicataria, sia presso le scuole servite che presso il centro di cottura e preparazione pasti della ditta.

La mancata osservanza di quanto indicato nel presente articolo comporterà l'applicazione di una delle penali previste all'art. 56 del presente capitolato.

La Ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per le diete speciali, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art. 18

Riciclo

Tutte le pietanze somministrate dovranno essere preparate in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

La frutta e il pane fresco di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo del pasto, ancora in buono stato di conservazione e presentazione, possono essere lasciati a disposizione degli utenti secondo modalità concordate con le scuole e l'Amministrazione comunale.

TITOLO VII

TECNOLOGIE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 19

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Art. 20

Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare olio extravergine di oliva e formaggio conforme a quanto indicato nel merceologico.

Art. 21

Preparazione e cottura dei pasti e confezionamento porzioni

La preparazione e la cottura dei pasti dovranno avvenire esclusivamente nei locali del centro cottura con i sistemi tradizionali inteso legume fresco/caldo.

È conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. Gli alimenti utilizzati devono essere quelli riportati nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato e possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparati nella quantità e secondo le tabelle dietetiche e relativi menù riportati in allegato.

La somministrazione agli utenti, secondo gli orari stabiliti dalle competenti Autorità Scolastiche, sarà a cura della ditta appaltatrice, mediante “sporzionamento”; si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento di temperature idonee fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi scolastici.

In ogni caso:

- Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.
- Le bacinelle gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta e del riso dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.
- Le porzioni individuali di pane dovranno essere confezionate singolarmente in appositi contenitori igienicamente idonei.
- La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura e essere riposta in appositi contenitori igienicamente idonei.
- Le posate, i bicchieri, le salviette e le tovagliette segnaposto dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità ed igiene. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.
- La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.

In particolare si precisa che:

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- la verdura deve essere mondata e tagliata lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione, l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- è vietata la promiscuità tra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- si deve curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto di vegetali a foglie, latte, yogurt;
- è vietato detenere e utilizzare i prodotti dopo il termine di scadenza indicato nella confezione;
- è vietato ricongelare le materie prime surgelate;
- è vietato congelare le materie prime acquistate fresche;
- è vietato congelare il pane;

- si deve effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifero a + 2° C / + 4° C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali e quali;
- è vietato scongelare qualsiasi alimento all'aria o sotto l'acqua corrente;
- si devono mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10 °C;
- si devono mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10° C;
- è necessario curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- si devono aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- è vietato sottoporre a frittura o soffriggere qualsiasi preparazione;
- è vietato utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- si deve usare esclusivamente sale marino;
- è consentito l'utilizzo di brodo vegetale granulare a basso contenuto di glutammato di sodio;
- si devono osservare le grammature degli alimenti.

I pasti preparati, dovranno essere serviti in piatti biodegradabili o riutilizzabili o comunque mediante soluzioni finalizzate all'eliminazione delle confezioni monouso in plastica. Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà privilegiare l'utilizzo di articoli/prodotti **plastic free** ad alta biodegradabilità e compostabili, adottando idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione della produzione di rifiuti, dei consumi energetici ed idrici, riducendo al minimo gli sprechi.

TITOLO VIII SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ

Art. 22

Menù e variazioni

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalla Tabella Dietetica redatta dal SIAN dell'ASP di Catania e allegata al presente Capitolato, salvo diverse disposizioni da parte del Comune.

I menù - suddivisi in "autunno/inverno" e "primavera/estate" - sono articolati su quattro settimane e su cinque giorni settimanali. **L'articolazione del menu giornaliero sarà applicata seguendo la corrispondente articolazione del mese solare.** (es. 14 ottobre 2024= lunedì della 3^a settimana del mese solare e quindi 3^a settimana del menu).

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti e nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e tabelle dietetiche allegati al presente capitolato.

I menù sono imm modificabili; potranno essere apportate modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù solo su richiesta o autorizzazione da parte del Comune.

La grammatura degli alimenti elencati nelle tabelle dietetiche si intende a crudo ed al netto degli scarti ed è sempre riferita all'alimento o agli alimenti base che compongono la ricetta.

Tutti quegli alimenti per cui non è stata indicata la grammatura devono essere aggiunti in misura idonea alle varie necessità gastronomiche della ricetta.

La ditta dovrà fornire a parte gli ingredienti di condimento da utilizzare al momento del consumo in quantità congrua nei pasti consegnati (sale, olio, limone, aceto).

I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzarsi per la preparazione dei piatti previsti nei menù dovranno essere esclusivamente quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Stazione appaltante.

L'Impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione del menù in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

L'Impresa aggiudicataria deve predisporre una tabella, che verrà presentata prima dell'inizio del servizio relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte, in modo d'avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Per la struttura del menù si rimanda a quanto previsto nelle tabelle dietetiche.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'Ente appaltante.

E' consentita, da parte dell'I.A. in via temporanea e straordinaria, una variazione dei piatti previsti nei menù esclusivamente nei seguenti casi:

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

La variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione, all'A.C., al responsabile del servizio e all'Istituzione scolastica, riportante anche le motivazioni che hanno determinato la variazione.

Art. 23

Diete speciali e diete in bianco

La ditta aggiudicataria è tenuta, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

- a) Diete speciali per motivi di salute
- b) Diete speciali a carattere etico-religioso
- c) Diete in bianco

La prenotazione delle diete speciali, compresi i menu in bianco, deve essere effettuata con le stesse modalità previste per i menù ordinari.

a) Diete speciali per motivi di salute

L'Impresa aggiudicataria deve fornire le derrate necessarie per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie, di tipo cronico e/o a carattere transitorio, o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.

La prescrizione delle diete speciali per motivi di salute deve essere redatta dal medico curante con apposito certificato medico predisposto in base a quanto previsto dalla legislazione vigente.

L'Impresa aggiudicataria, sulla base di quanto indicato nelle certificazioni mediche acquisite dalla segreteria dell'Istituzione scolastica di appartenenza e trasmessa all'Impresa, provvederà a predisporre e personalizzare i menù e le ricette delle preparazioni gastronomiche.

I menù previsti dalle diete speciali per motivi di salute dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menu ordinario.

I menù per diete speciali per motivi di salute dovranno essere trasmessi all'Amministrazione che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni.

L'Impresa aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle diete speciali per motivi di salute.

Ogni dieta speciale per motivi di salute deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le Diete speciali per motivi di salute devono essere confezionate in vaschette monoporzione con coperchio contrassegnati con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separati dal resto della produzione.

b) Diete speciali a carattere etico-religioso

L'Impresa aggiudicataria deve garantire diete determinate da motivazioni etiche o religiose, in favore degli utenti che presentino richiesta scritta alla segreteria dell'Istituzione scolastica di appartenenza che avrà cura di trasmetterla alla Impresa aggiudicataria.

All'interno di tale categoria rientrano anche le diete speciali per vegetariani.

c) Diete in bianco

In caso di indisposizione temporanea di qualche utente l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 09,30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura e da una porzione di carne o pesce ai ferri cotto al vapore o lessato e frutta o da altre pietanze che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

TITOLO IX NORME PER LA PRENOTAZIONE, IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 24

Contenitori per il trasporto

I pasti devono essere confezionati in contenitori

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzione, in polipropilene, termo sigillate; a seconda delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere monovasca o bivasca (es. freddo – freddo in contenitori bivasca).

Le vaschette una volta confezionate devono essere allocate in idonei contenitori per il trasporto.

I contenitori da utilizzare, distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza, non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo. I contenitori devono essere casse termiche riscaldanti o casse termiche refrigeranti entrambe con chiusura ermetica in maniera da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumare freddi.

L'Impresa deve provvedere al lavaggio della frutta, che sarà effettuato presso il Centro cottura dell'Impresa; la frutta lavata dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare e muniti di coperchi sigillanti.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti microforati ad uso alimentare e riposto in ceste adatte al trasporto di alimenti confezionati, munite di coperchio ed etichettate.

Inoltre:

dovranno essere forniti cucchiari e forchette resistenti e con angolature tondeggianti, piatti, bicchieri e tovaglioli monouso e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio nei refettori, in materiale biodegradabile conforme alla Direttiva Europea "Plastic Free" n. 2019/904 idoneo al contatto con sostanze alimentari e idoneo al contatto con cibi caldi, conforme al Regolamento CE n. 1935/ 2004 e ss.mm.ii. e al D.M. 21/03/973 e ss.mm.ii, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti e tale da coprire il 100% del fabbisogno.

L'aggiudicatario dovrà fornire dichiarazione di conformità dei MOCA (Materiale e oggetti a contatto con alimenti) rilasciata dai fornitori, dopo aver verificato la idoneità delle etichette all'uso finale.

Dovranno essere fornite giornalmente tovagliette monouso in quantità sufficiente per tutti gli utenti che usufruiscono del servizio;

Art. 25

Piano dei trasporti e mezzi

Il piano dei trasporti dovrà garantire che la durata del trasporto dal centro cottura all'utenza non sia superiore ad 1 ora. I tempi di percorrenza saranno calcolati nella punta di massimo traffico in relazione all'orario previsto per il consumo (Allegato 2 al D.A. n. 19372 del 20.5.1996).

Il limite di un'ora deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto, pertanto, il tempo di percorrenza all'ultimo punto di consegna, non dovrà essere superiore ad un'ora.

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale. È fatto obbligo alla ditta comunicare tempestivamente eventuali cambiamenti apportati al suddetto piano dei trasporti specificandone le motivazioni per la relativa autorizzazione.

I mezzi utilizzati devono essere adibiti esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti. E' fatto obbligo di provvedere alla loro sanificazione, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dal Manuale per l'Autocontrollo Igienico della Impresa aggiudicataria e alle vigenti normative. Durante il trasporto dovranno essere mantenute le temperature previste dalle vigenti normative.

Art. 26

Prenotazione pasti e personale addetto al trasporto

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, viene comunicato dal personale scolastico incaricato entro le ore 09.30 con la specifica del numero e delle tipologie del pasto e delle diete speciali.

La comunicazione sarà inoltrata entro le ore 09.30 all'I.A. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti inviati dall'I.A questa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretesa di oneri aggiuntivi.

L'I.A. dovrà provvedere, inoltre, senza alcun onere per l'A.C. al reintegro delle porzioni eventualmente prelevati per i controlli (organi ufficiali di controllo od incaricati dall'A.C.), in sede di campionatura nei plessi scolastici – centri di refezione, le eventuali porzioni prelevati per i controlli saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà anche in corso di esecuzione del contratto, di modificare le modalità di prenotazione e/o erogazione del servizio mediante utilizzo di eventuale apposita modalità elettronica, che verrà comunicata all' I.A.

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'Amministrazione e di quello scolastico.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell'Impresa aggiudicataria nei locali adibiti a refettorio.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Il personale scolastico firmerà per ricevuta restituendone copia all'Impresa aggiudicataria e trasmetterà giornalmente al competente Settore dell'Amministrazione comunale la scheda di rilevazione dei pasti somministrati per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Art. 27

Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti saranno trasportati in due turni, uno per la scuola dell'infanzia e l'altro per la scuola primaria a tempo prolungato, indicativamente dalle ore 12:30 alle ore 13:30, in orario utile per la loro consumazione, secondo le indicazioni dell'autorità scolastica competente fornite all'inizio dell'anno scolastico.

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dall'autorità scolastica.

In ogni caso la consegna dei pasti ai singoli plessi non dovrà avvenire prima di 20 minuti antecedenti l'orario fissato per l'inizio della fruizione della mensa per ciascun ordine di scuola e ciascun plesso scolastico.

I responsabili scolastici provvederanno alla rilevazione quotidiana degli orari di consegna dei pasti. Parimenti, a cura dell'I.A., in orario da concordare con le singole scuole, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto. L'Impresa aggiudicataria deve provvedere a dotare il centro di cottura ed i contenitori di strumenti per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.

Le rilevazioni delle temperature possono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non dipendente della ditta aggiudicataria che a sua volta è tenuto a sottoscrivere mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni o contestarle subito facendolo risultare da verbale.

L'Impresa aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti.

L'impresa aggiudicataria deve inviare il formaggio da condimento alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti e la quantità di olio extravergine di oliva e sale fino con cui condire gli ortaggi.

Le date di consegna presso le mense delle bottiglie di olio e delle confezioni di sale devono essere annotate su un apposito foglio di registrazione conservato presso la scuola e controfirmate dal responsabile del plesso.

La quantità di formaggio grattugiato e di olio extravergine di oliva deve essere maggiorata del 10% rispetto alla quantità complessiva prevista dalle grammature per il totale dei pasti per ogni singolo plesso scolastico.

Art. 28

Esclusione del minimo garantito

Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti riportato all'art. 1 del presente capitolato, trattandosi di previsione basata sulla media dei pasti forniti nei mesi precedenti nei plessi nei quali è attualmente richiesto il servizio. Il numero dei pasti indicati pertanto è suscettibile di variazione in relazione al numero effettivo degli alunni presenti.

La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

L'I.A. ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le ore 9,30, comprese eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora.

Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'Impresa aggiudicataria.

Art. 29

Servizio di distribuzione dei pasti

La distribuzione sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'Impresa aggiudicataria, che dovrà garantire la disponibilità per tutto il tempo di consumazione dei pasti a porzionare le pietanze destinate ai bambini della scuola dell'infanzia e delle classi della scuola primaria che effettuano il tempo prolungato, a distribuire il formaggio, l'olio di condimento e l'acqua.

Il personale dell'Impresa aggiudicataria deve avere sempre un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'Impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi camici, guanti adeguati alla manipolazione degli alimenti, mascherine e cuffie

protettive, forniti dall'Impresa aggiudicataria, nonché cartellino di identificazione con foto, nome e cognome.

Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla rigovernatura dei tavoli, alla pulizia dei refettori e alla raccolta dei rifiuti solidi urbani provenienti dalla consumazione dei pasti nei sacchetti da essa forniti, **nel rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani**. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali delle scuole.

TITOLO X PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

Art. 30

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione (D.P.R. n.327 del 26/03/80) e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs.155/97, al Decreto Assessoriale 20/05/1996 nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e dalla normativa Regionale vigente e da quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 31

Pulizia e sanificazione degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Gli interventi di pulizia eseguiti presso gli impianti devono essere conformi a quanto previsto dal manuale di autocontrollo igienico predisposto dall'Impresa aggiudicataria.

Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate alla fine di ogni ciclo produttivo. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, macchine, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere sostituiti all'inizio di ogni settimana.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli stessi dovranno essere scollegati dalla rete elettrica.

Per sanificazione si intende la somma delle operazioni di detersione e disinfezione. Per garantire una corretta sanificazione:

- la detersione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e durante brevi soste dei lavori di preparazione e/o cottura degli alimenti;
- il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalla superficie (es. da tavoli, ripiani, attrezzature varie e/o affettatrici, tritacarne ecc., utensili, posate ecc.);
- le attrezzature per poter essere idoneamente sanificate devono essere smontate, dopo ogni utilizzo e in ogni loro parte e si deve fare attenzione a che non esistano angoli inaccessibili in quanto possibili fonti di inquinamento;
- il detergente deve essere sciacquato accuratamente con abbondante acqua;
- la disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori;

- gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante. Al mattino devono essere risciacquate prima di essere riutilizzate;
- settimanalmente deve essere verificato, attraverso indagine ambientale, se effettivamente la procedura di sanificazione è stata effettuata correttamente.

Art. 32

Programma e modalità di pulizia e sanificazione delle attrezzature degli impianti, delle macchine, degli arredi

L'Impresa aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente quanto segue nella zona preparazione e cottura alimenti:

- pulizia ordinaria giornaliera, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante cloroattivo o a base di ammonio;
- subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, i lava verdura, i forni, i fornelli e tutte le attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante cloroattivo, le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante;

Nei magazzini e dispense:

- i pavimenti e gli scaffali devono essere lavati con detergente disinfettante ogni settimana;
- per le pareti e l'ambiente si procederà ad una pulizia straordinaria periodica almeno due volte l'anno;

Nei servizi igienici e spogliatoi del personale:

- pulizia giornaliera con detergente disinfettante;
- pulizia straordinaria, almeno due volte l'anno, degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

Art. 33

Divieti

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

Art. 34

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti e dovrà attenersi alle modalità operative indicate nel Manuale di Autocontrollo Igienico della Impresa aggiudicataria.

Art. 35

Raccolta e smaltimento dei rifiuti

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

L'Impresa aggiudicataria deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e sale da pranzo delle scuole devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio.

I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi.

I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

Le spese per il servizio di ritiro sono a carico dell'Impresa. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Art. 36

Gestione eccedenze e avanzi

L'esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti deve essere costantemente monitorata e valutata, al fine di identificarne le cause per perseguire obiettivi di riduzione. Eventuali eccedenze e/o scarti possono essere devoluti ad associazioni di volontariato per animali randagi, nell'ambito della lotta contro il randagismo, costituendo sia una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti, sia un gesto di solidarietà.

TITOLO XI NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ANTIINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 37

Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza.

Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro ed osservando quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali.

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81, si specifica che tutte le attività lavorative svolte dell'Appaltatore dovranno essere eseguite secondo quanto previsto dal piano di sicurezza redatto dall'aggiudicatario, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio, e contenente i seguenti punti essenziali:

- 1) Descrizione sintetica delle attività lavorative, eventualmente distinta per fasi e/o gruppi di lavoratori ed indicazione delle modalità operative;
- 2) Nominativo del datore di lavoro;
- 3) Nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- 4) Nominativo di un referente il servizio delegato dall'aggiudicatario alle comunicazioni fra committente ed appaltatore e per l'applicazione delle procedure comuni da attuarsi in funzione dei contenuti del documento di valutazione dei rischi interferenziali e per qualsiasi ulteriore comunicazione relativa alla sicurezza nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto;
- 5) Nominativo eventuale dei Rappresentanti dei Lavoratori per la sicurezza;
- 6) Nominativi dei lavoratori incaricati dell'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e comunque, di gestione dell'emergenza in genere;
- 7) Descrizione degli impianti, attrezzature, macchine e veicoli previsti per l'esecuzione dell'Appalto con relative certificazioni e documentazioni prescritte dalle leggi;
- 8) Dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuale e collettivi per il proprio personale;
- 9) Contenuti sintetici degli interventi informativi, formativi e di addestramento attuati nei confronti dei lavoratori in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;
- 10) L'impegno a rispettare eventuali indicazioni provenienti dal Comune, pervenute per situazioni non previste dal DUVRI e pertanto, in merito al coordinamento dei lavori con suoi dipendenti e/o in seguito a misure di emergenza o pericolo immediato;
- 11) L'impegno a consultare preventivamente il Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune in merito a:
 - a) qualsiasi modifica nelle modalità operative descritte nel piano di sicurezza che possano influire nell'organizzazione del lavoro in situazioni di compresenza e/o collaborazione con personale del Comune;
 - b) eventuali modifiche dei nominativi a cui sono affidati, a qualunque titolo, incarichi legati alla sicurezza ed identificati nel presente elenco;
 - c) situazioni di emergenza o pericolo emerse durante lo svolgimento dei lavori ed i relativi provvedimenti adottati;

- d) incidenti ed infortuni verificatisi nello svolgimento dell'attività che, anche se di lieve entità, dovranno essere segnalati al Comune;
- 12) I provvedimenti previsti in merito ad eventuali interferenze, a seguito di evenienze imprevedute ed imprevedibili che potrebbero determinare l'insorgenza di rischi per la sicurezza e/o salute dei lavoratori dell'Appaltatore, dei lavoratori del Comune e/o di chiunque presente;
- 13) Sorveglianza sanitaria dei dipendenti e vaccinazioni obbligatorie, ove previste.

Art. 38

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e di distribuzione dei pasti secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

TITOLO XII

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 39

Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale

È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni di cui al presente capitolato speciale.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del centro cottura e dei locali adiacenti per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Altri Organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi dell'A.S.P., dell'Amministrazione nonché eventuali altri soggetti specializzati, incaricati dall'Amministrazione comunale.

Art. 40

Tipologia e modalità dei controlli

I controlli saranno effettuati secondo la metodologia che i tecnici incaricati riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

I controlli sui servizi di ristorazione saranno articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, alla stazione appaltante, per le quantità di campioni prelevate.

Le ispezioni riguarderanno:

- stato, condizioni igieniche e relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- prodotti semilavorati e prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- etichettatura, data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari;

- modalità di conservazione e stoccaggio nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
- temperature di servizio delle celle;
- igiene dell'abbigliamento di servizio del personale;
- processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di manipolazione e cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei detergenti e sanificanti;
- caratteristiche dei detergenti e sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione dei servizi;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale del Comune e delle Istituzioni Scolastiche;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio comprese le schede di rilevazione HACCP;
- controllo della documentazione relativa alla gestione delle non conformità interne;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del magazzino;
- controllo della preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- controllo della correttezza e della completezza degli interventi formativi realizzati per il personale utilizzato nel servizio;

I controlli sensoriali riguarderanno la verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, dovranno essere effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale o dagli organismi preposti al controllo, su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa aggiudicataria.

Gli accertamenti analitici saranno tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASP, da quelli delle Università o da altri laboratori che diano le necessarie garanzie di professionalità e di imparzialità. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Art.41 Blocco delle derrate

I controlli presso il centro cottura dell'Impresa potranno dare luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e a far apporre un cartellino con la scritta " in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà entro due giorni (o comunque entro i tempi minimi necessari alle analisi di laboratorio) a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi e verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 42 Controllo della qualità

L'Impresa aggiudicataria deve predisporre ed attuare un piano di autocontrollo igienico (HACCP) impegnandosi a produrne copia e a comunicare trimestralmente all'Amministrazione comunale il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Tipologia dei controlli

I controlli eseguiti presso il Centro cottura dell'I.A., dai tecnici incaricati dalla Committente sono articolati in:

a) controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- controllo dell'organico presente;
- professionalità degli addetti;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Specifiche tecniche relative alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti);
- controllo delle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti;
- modalità di lavaggio e impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti utilizzati;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico dei servizi;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- controllo del corretto funzionamento delle attrezzature.

b) Controlli sulla documentazione inerenti a

- verifiche analitiche effettuate dal Centro cottura dell'I.A. sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sui prodotti finiti con particolare riguardo alle verifiche anticogice relativi ai punti critici identificati nell'ambito del piano di autocontrollo;

- registrazioni dei limiti critici delle temperature e dei tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla consegna;
- documentazione relativa alla rintracciabilità degli alimenti (rintracciabilità di filiera – Reg.C.E. 178/2002 e successive modifiche) – elenco fornitori;
- interventi di disinfestazione e derattizzazione.

c) Controlli analitici a campione

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad informare con immediatezza l'Amministrazione comunale di eventuali visite ispettive dell'Autorità sanitaria (ASP, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essi effettuati.

Art. 43

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni alimentari, l'Impresa dovrà assicurare la rintracciabilità di filiera di ciascuna delle pietanze fornite giornalmente, tramite prelievo degli alimenti e/o pasto campione da riporre in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservare in frigorifero a temperatura di 0° per le 48 ore successive, così come previsto nelle norme vigenti in materia.

Sui sacchetti devono essere riportati il luogo, la data, l'ora di prelievo e la firma dell'addetto incaricato dall'I.A. ad eseguire tale operazione.

Art. 44

Rilievi dei tecnici

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno, i controlli secondo la metodologia più idonea, anche con macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati dai tecnici da questa incaricati.

I tecnici incaricati dall'A.C. ad effettuare i controlli, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A..

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

Art. 45

Rilievi all'impresa aggiudicataria

L'Amministrazione comunale farà pervenire, mediante posta elettronica certificata, all'Impresa aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione comunale, in relazione ai rilievi mossi.

Art. 46

Comitati di controllo dei genitori degli alunni

Qualora siano costituite apposite commissioni dei genitori le stesse potranno controllare:

- il rispetto dei menù;
- il rispetto delle grammature (da effettuarsi su almeno 10 porzioni della stessa preparazione);
- le date di confezionamento;
- la pulizia dei mezzi di trasporto.

Le commissioni dei genitori potranno effettuare una prova di assaggio.

Le commissioni potranno chiedere alla A.C., di visitare gli impianti del centro cottura.

Detti controlli non dovranno comportare interferenze con lo svolgimento del servizio.

La commissione dei genitori sarà nominata da ciascuna istituzione scolastica ad inizio dell'anno scolastico e sarà composta da tre genitori: Presidente del consiglio di Circolo/Istituto, e da due genitori designati dal consiglio di Circolo/Istituto, di detta composizione verrà data comunicazione scritta all'A.C.

Art. 47

Garanzie per la partecipazione alla procedura

Garanzia provvisoria:

Ai sensi dell'art. 53, comma 1 e 2 del D.Lgs. 36/2023, l'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 1% del valore complessivo della procedura. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria può essere costituita sotto forma di cauzione oppure di fideiussione.

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici sul codice di tesoreria unica intrattenuto presso la Banca d'Italia, intestato al Comune di Randazzo avente il seguente IBAN: IT92X0100003245512300069258

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<https://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html?dotcache=refresh>

<https://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

La fideiussione deve:

- a. contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;
- c. essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d. avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e. prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- f. essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento per gli operatori economici ai quali sia rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, nei confronti delle micro, delle piccole e delle medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 10 per cento, cumulabile con la riduzione di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico presenti una fideiussione, emessa e firmata digitalmente, che sia gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi del comma 3.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto fino ad un importo massimo del 20 per cento, cumulabile con le riduzioni di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico possieda uno o più delle certificazioni o marchi individuati, tra quelli previsti dall'allegato II.13, nei documenti di gara iniziali che fissano anche l'importo della riduzione, entro il limite massimo predetto. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva è calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente. Per fruire delle riduzioni, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

La garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

Garanzia definitiva:

Per la sottoscrizione del contratto l'appaltatore costituisce una garanzia, denominata "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, secondo le modalità stabilite dall'art. 106 del Codice e il cui importo, ai sensi dell'art. 53 c. 4 del Codice, è pari al 5% dell'importo contrattuale.

Art. 48

Fatturazione e pagamento del compenso

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel costo del pasto s'intendono interamente compensati dalla stazione appaltante alla Impresa aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il costo unitario del pasto offerto resterà invariato e valido fino al termine dell'appalto.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Il corrispettivo verrà liquidato dal Comune all'affidatario su presentazione di regolare fatturazione elettronica mensile, dopo aver riscontrato la fattura in relazione al servizio svolto, effettuato le verifiche in ordine all'esatta applicazione del prezzo di aggiudicazione e del numero di pasti forniti come risultanti dalle rilevazioni effettuate dal personale preposto oltre che dalle corrispondenti bolle di consegna dei pasti presso i terminali di consumo, acquisito il D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva).

Ciascuna fattura emessa dovrà contenere il riferimento al presente Contratto, il codice CIG e, ove richiesto dalla normativa vigente, il CUP.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla Impresa aggiudicataria: in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione comunale, di applicare le penali o di risolvere il contratto;
- il D.U.R.C. non sia regolare (fino al permanere di tale irregolarità l'Amministrazione comunale potrà richiedere alla Impresa aggiudicataria ogni documento utile alla verifica della corretta esecuzione del servizio e dell'osservanza degli obblighi previsti nel presente capitolato).

In nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'IA potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel Contratto e nei relativi allegati; qualora l'IA si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'AC. potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi mediante posta elettronica certificata (PEC), fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

Le quote di compartecipazione degli utenti saranno rimosse direttamente dall'Amministrazione Comunale.

Ai sensi dell'art. 3, comma 1 della legge n. 136/2010 per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l'I.A. deve utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, al presente appalto. I numeri dei suddetti conti devono essere comunicati all'A.C. Tutti i pagamenti saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Art. 49

Rinuncia all'aggiudicazione

Nel caso in cui l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico, l'A.C. richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi della Pubblica Amministrazione.

Art. 50

Stipulazione del contratto

Al fine di non pregiudicare il normale svolgimento delle attività scolastiche e dare continuità al servizio, fermo quanto previsto dall'articolo 50, comma 6, si procederà all'esecuzione anticipata della prestazione, sotto riserva di legge, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art.17, comma 8, del D.Lgs. 36/2023.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e di tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Committente. Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria delle altre spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione il rapporto obbligatorio che verrà scisso con semplice comunicazione scritta dall'A.C. che le addebiterà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo. Il contratto verrà stipulato presso l'Ufficio Contratti del Comune di Randazzo.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

Art. 51

Estensione del contratto

Su specifica richiesta scritta della Committente, l'I.A. deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero di utenti previsti.

L'I.A. è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio (Art. 11 R.D. 18/11/1923 n.2440). Pertanto in caso di diminuzione delle quantità giornaliere la ditta non potrà vantare alcun diritto al risarcimento. Le variazioni eccessivamente in aumento, nella misura in cui andrebbero oltre le previsioni di spesa totale, comporteranno una diminuzione delle giornate di servizio previste.

Art. 52

Spese inerenti al servizio e contrattuali

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richieste dall'A.C. sono interamente a carico dell'I.A.; sono inoltre a carico dell'I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'I.A.

Art. 53

Cessione del contratto, del credito e subappalto

È fatto divieto all'Aggiudicatario di cedere il contratto di cui al presente appalto ai sensi dell'art.119 c.1, D.Lgs. 36/2023, salvo quanto disposto dal successivo art. 120 c.1 lett. d).

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 120 c.12 del D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 54

Risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Ente Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'I.A. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'I.A. e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 de Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d. per motivo di pubblico interesse;
- e. impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- f. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- h. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i. interruzione non motivata del servizio;
- j. subappalto totale del servizio;
- k. cessione del contratto a terzi;
- l. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m. ulteriori inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze nel corso del medesimo anno scolastico;
- n. mancata esibizione delle documentazioni inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli;

- o. nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione del contratto, il numero giornaliero dei pasti prodotti presso il Centro cottura dell'I.A. dovesse superare la capacità massima produttiva giornaliera del Centro stesso;
- p. in ogni altro caso previsto dal codice dei contratti.

Si procederà alla risoluzione del contratto anche nel caso in cui l'Impresa aggiudicataria non rispetti gli impegni assunti in sede di formulazione dell'offerta, sia sotto l'aspetto della qualità che della quantità.

In caso di risoluzione del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a tenere indenne l'Amministrazione delle maggiori spese conseguenti o derivanti dalla risoluzione, nonché di eventuali e maggiori pregiudizi e danni.

Art. 55

Controversie e foro competente

Per eventuali controversie giudiziarie, e in ogni modo derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Catania.

E' escluso il ricorso ai Collegi arbitrali ai sensi degli artt. 806 e 808 del C.P.

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

TITOLO XIII PENALITÀ

Art. 56

Penali

L'impresa aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

Euro 516,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

Euro 516,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di trasporto dei pasti veicolati;

Euro 516,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;

Euro 516,00 per ritardo nell'erogazione del servizio di consegna presso i terminali di consumo, verificatosi rispetto agli orari concordati.

Euro 1.500,00 per ogni giorno di ritardo nell'inizio del servizio, dopo tre giorni si procederà alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione. Ai fini della notifica delle contestazioni l'I.A. elegge domicilio in Randazzo.

In caso di non accoglimento delle controdeduzioni si procederà al recupero della penalità da parte dell'A.C. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'A.C. saranno notificate all'I.A. in via amministrativa.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In ogni caso l'A.C. può applicare la risoluzione contrattuale dopo il verificarsi di dieci inadempienze anche diverse.

L'A.C. può procedere poi nei confronti dell'IMPRESA aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

* * * *

Tutela dei dati sensibili

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 ("GDPR" o anche "Normativa Applicabile in Materia di Protezione dei Dati", i dati personali verranno raccolti per lo svolgimento delle funzioni istituzionali della Stazione Appaltante e trattati in modo lecito e corretto per il tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali sono raccolti e trattati. Il trattamento dei dati personali avverrà nel rispetto delle norme vigenti.

IL RUP
RESPONSABILE DELL'AREA II
Dott.ssa Maria Gullotto

"Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa".