

Comune di Condrò
Città Metropolitana Messina

CAPITOLATO SPECIALE

**AFFIDAMENTO DIRETTO TRAMITE MEPA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI CONDRÒ**

TITOLO I

OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO – DURATA – VALORE PRESUNTO

Art. 1

Oggetto dell’affidamento

1. Il presente appalto ha per oggetto l’affidamento del Servizio di Refezione scolastica con fornitura dei pasti presso il plesso della Scuola dell’Infanzia e Primaria Statale site in Condò, Piazza Umberto I, s.n.c. L’affidamento in oggetto comprende i seguenti servizi:
 - l’acquisto, la fornitura, deposito e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu indicati dal responsabile dell’ufficio scolastico comunale come specificato nel presente capitolato, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi;
 - trasporto dei pasti preparati presso le scuole di Piazza Umberto I, con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori messi a disposizione dalla ditta;
 - somministrazione mediante servizio al tavolo e distribuzione dei pasti presso il locale scuole adibito a refettorio;
 - la fornitura di brocche in numero sufficiente, per servizio acqua ai tavoli;
 - pulizia e sanificazione del refettorio (ivi compresa la fornitura del materiale e delle attrezzature necessarie per le pulizie dei locali stessi);
 - il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo

Scuola infanzia

Numero utenti presunti	n. 10
Giornate annui presunti	n. 170
Giorni di erogazione	lun - ven
Orario distribuzione pasti	12,00 -12,30

Scuola primaria

Numero utenti presunti	n. 23
Giornate annui presunti	n. 74
Giorni di erogazione	mart- giov
Orario distribuzione pasti	12,00 -12,30

Art. 2

Carattere del servizio

Il servizio, oggetto del seguente Capitolato, è considerato ad ogni effetto “Servizio Pubblico “ e non potrà essere sospeso o abbandonato per nessuna ragione, fatta eccezione per le sospensioni per causa di forza maggiore.

Art. 3

Durata dell'affidamento

L'affidamento avrà durata per l'anno scolastico 2023-2024 con inizio presumibilmente dall'2.10.2023 fino al 31.05.2024.

L'impresa dovrà essere in grado di attivare i servizi di refezione previsti dal presente capitolato a partire dal 2.10.2023 anche nelle more della stipula del contratto di servizio ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.LGS 50/2016.

Art. 4

Importo presunto a base dell'affidamento

L'importo complessivo presunto dell'affidamento del servizio, è quantificato in € 11.700,00 di cui Euro 400,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, oltre iva. Tale importo risulta determinato quale prodotto dei “prezzi pasto” posti a base d'asta secondo tariffe differenziate a seconda della composizione dell'utenza, moltiplicati per il numero dei pasti presunti stimati nel periodo considerato.

I valori sopra indicati sono puramente presunti e pertanto suscettibili di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero effettivo degli alunni frequentanti e fruitori del servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto dell'affidamento, anche in dipendenza dell'emanazione di nuove normative riguardanti l'ordinamento scolastico. Nessun credito potrà vantare l'appaltatore nei confronti del Comune di Condrò nel caso in cui il numero dei pasti risulti essere inferiore. Il Comune non assume alcuna responsabilità né presta alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti all'affidatario.

TITOLO II

MODALITÀ DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 5

Composizione dell'utenza, calendario di servizio e pasti presunti

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola d'Infanzia e Primaria del Comune di Condrò. I pasti verranno preparati presso il centro di cottura della ditta affidataria, trasportati e somministrati presso le sedi consumo, come previsto all'art. 1 del presente capitolato.

Gli orari di distribuzione dei pasti potranno subire delle modifiche in relazione all'organizzazione dell'attività didattica. Gli orari prefissati dovranno comunque essere scrupolosamente osservati.

Il numero giornaliero dei pasti per ciascuna tipologia di utenza è un dato medio del tutto indicativo, non vincolante per l'Amministrazione Comunale; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno dalla scuola.

Saranno in ogni caso pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti alla scuola dell'infanzia e primaria. La ditta affidataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni previste dal contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta

Art. 6

Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo:

il calendario scolastico ministeriale e regionale e le eventuali variazioni decise dal Consiglio d'Istituto nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento;

prima dell'inizio dell'affidamento, l'Amministrazione Comunale concorderà con la ditta affidataria modalità e termini di comunicazione degli orari di refezione per fasce di utenza, del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre

circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, ecc.).

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere in proprio ad adottare un apposito sistema di rilevazione delle presenze di ogni singolo utente.

Il pagamento dei pasti avverrà ad opera dell'utenza mediante l'acquisto di buoni pasti predisposti dalla affidataria. Mensilmente la Ditta affidataria, ai fini della relativa contabilizzazione, dovrà rendicontare all'amministrazione comunale il numero degli utenti che nel mese antecedente hanno usufruito del servizio.

La consegna dei pasti già confezionati in pluridose presso i plessi della scuola dell'infanzia e primaria, dovrà avvenire ogni giorno presso il refettorio al massimo entro 15 minuti prima dell'inizio della somministrazione. Gli orari di inizio di somministrazione dei pasti saranno stabiliti dall'Ufficio Istruzione d'intesa con le competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla ditta aggiudicataria da parte del dipendente comunale che si occupa dei servizi scolastici

La ditta provvederà al ritiro dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti ed al loro lavaggio.

TITOLO III
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI
OCCORRENTI PERLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 7
Alimenti

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta concessionaria è tenuta a garantire che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate.

Le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- è preferibile l'utilizzo di vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi;
- è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti e del minestrone La Ditta affidataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai prodotti utilizzati, che ne attestino inoltre la rintracciabilità; dovrà essere sempre disponibile presso il Centro Cottura la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate

Articolo 8

Menù

I pasti saranno preparati e confezionati attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica predisposta e validata dall'ASP di Milazzo. Nessuna variazione a quanto indicato nel menù giornaliero è consentita senza preventiva espressa autorizzazione dell'ASP.

Per quanto riguarda la grammatura dei prodotti alimentari, essa non dovrà essere inferiore ai quantitativi espressi nelle tabelle dietetiche. È ammessa la variazione del menù in vigore esclusivamente nei seguenti casi:

- a) guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- c) avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- d) mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

La Ditta affidataria sarà tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con l'ufficio preposto dell'Amministrazione comunale e a predisporre apposita comunicazione scritta riportante la motivazione della variazione per le comunicazioni agli utenti.

Non sono ammesse variazioni al menù apportate unilateralmente dalla Ditta, al di fuori dai casi suesposti.

Articolo 9

Diete speciali

La Ditta affidataria si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dal competente Ufficio dell'Amministrazione Comunale, allegando relativa copia del certificato medico, secondo le indicazioni fornite dall'autorità sanitaria competente a livello territoriale.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi e diete leggere (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti, in quest'ultimo caso per periodi non superiori a 5 giorni

Dovranno essere predisposti, a cura del servizio dietetico della Ditta affidataria, specifici menu per ciascuna tipologia di dieta speciale, da comunicarsi all'Amministrazione Comunale.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere definita nel rispetto del menù del giorno, attraverso l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti confezionati in monoporzione, adatti a un'alimentazione particolare (es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).

Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione "per celiachia", secondo quanto indicato nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia). Oltre a ciò, si richiede alla Ditta affidataria la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla ASP territorialmente competente relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere in porzione e confezionate singolarmente, in vaschette termosaldate, dotate di etichetta che riporti il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Le diete speciali dovranno essere trasportate in contenitori dedicati, tali da garantire che gli alimenti siano mantenuti alle temperature di sicurezza ($T > 60^{\circ}\text{C}$; $T < 10^{\circ}\text{C}$).

Presso il Centro Cottura e presso il refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

La Ditta affidataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

TITOLO IV – MODALITA' OPERATIVE

Articolo 10

Acquisto di materie prime e materiali di consumo

La Ditta affidataria dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e dei materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali. Le materie prime dovranno rispettare le indicazioni fornite dall'ASP territorialmente competente in materia di qualità di materie prime.

Sarà inoltre a carico della Ditta affidataria l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia, che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore). I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009), i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

Articolo 11

Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della Ditta affidataria con personale a carico della medesima. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare si precisa che:

- il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
- il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq +10^{\circ}\text{C}$) deve avvenire in appositi contenitori; la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo. Sono ammesse deroghe a tale disposizione solo previa esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, salva comunque la sicurezza igienica delle preparazioni.
 - al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo;
 - per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
 - per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione;
 - per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di +4°C, e al momento della somministrazione di +9°C; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +14°C;
- è vietata ogni forma di riutilizzo degli avanzi;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
 - lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
 - è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
 - compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasiere;
 - le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;

- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con il personale addetto al servizio scolastico dell'Ente locale;
- per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;
- tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa autorizzazione da parte del personale addetto al servizio scolastico dell'Ente locale ed essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene

Articolo 12

Confezionamento e trasporto dei pasti

I pasti predisposti presso il Centro Cottura della Ditta affidataria del servizio e destinati ai plessi della Scuola primaria e secondaria di primo grado devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN (gastronorm) pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.

Il trasporto dei pasti presso il terminale di consumo dovrà essere effettuato dalla Ditta affidataria mediante mezzi di trasporto propri.

I pasti dovranno essere veicolati in legame fresco-caldo a mezzo di contenitori termoisolati. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (DM 21.03.1973 e s.m.i., Reg. CE 1935/2004).

Solo per le diete speciali e/o per soggetti affetti da celiachia si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati mono-razione.

La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di Sanificazione predisposto dalla Ditta affidataria.

La Ditta affidataria dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti dovranno essere consegnati in orari diversificati per ogni turno di consumo, secondo un programma concordato con l'ufficio scolastico comunale e comunque

in un tempo compreso fra i 10 e i 15 minuti prima dell'inizio della fase di somministrazione.

Articolo 13

Somministrazione

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature sopra indicate.

Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

Articolo 14

Sanificazione attrezzature, ambienti e disinfestazione

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Saranno considerate idonee al contatto diretto con gli alimenti solo le superfici che presentino:

$CBT \leq 10 \text{ UFC/cm}^2$;

Enterobatteriaceae = assenti

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione giornaliera, dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della riapertura dopo la chiusura per festività natalizie e pasquali.

Articolo 15

Raccolta e gestione dei rifiuti

La Ditta affidataria dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Condò

TITOLO V IL PERSONALE

Art. 16

Rispetto della normativa vigente

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico della ditta affidataria. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta affidataria. La stessa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. La ditta affidataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

La ditta affidataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'ufficio scolastico comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

La ditta affidataria si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti dal proprio personale durante l'esecuzione dei servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del c.c.

Art. 17

Disposizioni igienico sanitarie

La ditta affidataria si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

a) Idoneità sanitaria

Tutto il personale dovrà essere adeguatamente formato ed aggiornato sulla tematica igienico – sanitaria secondo la normativa vigente.

b) Igiene del personale

Il personale dovrà avere una adeguata professionalità, conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e dovrà seguire scrupolosamente le norme relative all'igiene personale.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

Art. 18

Norme comportamentali

Il personale addetto alla consegna dei pasti:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Art. 19

Responsabilità

La ditta affidataria assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato. La ditta affidataria si obbliga quindi a sollevare la Stazione Appaltante da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che l'Ente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta affidataria è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione Comunale che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare all'Ente o a terzi.

Art. 20

Controllo della qualità

La ditta affidataria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicitazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni europee e nazionali vigenti in materia di igiene di prodotti alimentari, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici per la specifica realtà in questione.

La ditta affidataria è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente all'ufficio scolastico 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. Tutti i rapporti di prova, relativi a tutti i controlli previsti nel presente articolo devono essere inviati tempestivamente all'ufficio scolastico comunale corredati da una dichiarazione della ditta appaltatrice circa l'esito regolare degli stessi.

Nei casi di non conformità, la ditta aggiudicataria si impegna a darne comunicazione immediata,

unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La ditta affidataria è tenuta a informare con immediatezza l'ufficio scolastico comunale di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Art. 21

Rifiuto della fornitura

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 22

Sopralluogo obbligatorio

L'impresa partecipante ha l'obbligo di recarsi preventivamente a visitare, esaminare e visionare attentamente i locali, gli impianti, le attrezzature e tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio in oggetto.

Tali sopralluoghi devono essere concordati fra le parti le quali devono redigere relativi verbali di visita firmati da tutti gli incaricati referenti per le Aziende e per il Comune.

I sopralluoghi saranno effettuati in orari da concordare con il Comune.

Articolo 23

Gestione delle emergenze e sospensione del servizio

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della Ditta concessionaria) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'ufficio scolastico comunale dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno cinque giorni lavorativi.

Le parti valuteranno di volta in volta l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di un menù di emergenza.

In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, che non sia

dipendente dal calendario scolastico (scioperi della scuola o altri eventi eccezionali), l'ufficio scolastico comunale si impegna a comunicare tempestivamente la riduzione o annullamento del servizio refezione.

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

TITOLO IX – NORME CONTRATTUALI

Articolo 25

Corrispettivi

Il corrispettivo è previsto in € 5,40 incluso IVA al 4%, per ogni pasto completo e fornito in modo regolare.

Il prezzo di aggiudicazione sarà mantenuto invariato rispetto a quello stabilito al momento dell'aggiudicazione stessa, anche nel caso di aumenti del costo della vita secondo gli indici ISTAT o altro. Pertanto, la Ditta si impegna a non richiedere, nel caso di aggiudicazione dell'appalto di fornitura, alcuna variazione in base all'originaria offerta anche nel caso di aumento dei costi dei generi di prima necessità, di aumenti salariali o di carburanti.

Qualsiasi altro onere diretto od indiretto, inerente all'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezionamento dei pasti, trasporto, distribuzione e consegna nelle scuole convenute è a carico della Ditta fornitrice.

Il numero dei pasti dovrà essere certificato da apposita dichiarazione, in duplice esemplare (uno per il Comune e uno per la Ditta aggiudicataria), che, firmata dal Responsabile del servizio costituirà titolo in base al quale emettere fattura ad ogni fine mese.

I pagamenti verranno effettuati con cadenza bimestrale, a presentazione di regolare fattura vistata dal Responsabile del servizio, nei limiti dell'importo risultante dal numero dei pasti forniti, da confrontarsi con le commissioni richieste

Articolo 26

SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato nei limiti di cui all'art. 119 del D.Lgs 36/2023. È vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità.

Articolo 27

Recesso

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs n. 36/2023 qualunque tempo e fino al termine del servizio.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

alle prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'amministrazione;

spese sostenute dall'appaltatore;

un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Articolo 28

Risoluzione del contratto - disciplina DURC

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 122 del D.Lgs 36/2023, il Comune di Condrò può, di pieno diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, risolvere il contratto nei seguenti casi :

- a) perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della Ditta concessionaria e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
- b) mancato avvio del servizio;
- c) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- d) gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- e) ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio
- f) sospensione dei servizi non dipendente da cause di forza maggiore;
- g) reiterata irregolarità potrà essere motivo ovvero causa sufficiente a determinare la risoluzione contrattuale;
- h) cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia

direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;

- i) dichiarazione di fallimento della ditta concessionaria;
- j) applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico;
- k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato dall'Amministrazione comunale; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata alla ditta concessionaria ed è esecutiva alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo i casi d'urgenza, è stabilito in 10 gg per ottemperare alle prescrizioni imposte. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

La stazione appaltante, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

Articolo 29

Tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta affidataria è tenuta ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

In particolare, è tenuta a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

La Ditta concessionaria è altresì tenuta a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC, etc.) entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i o, nel caso di conto/i corrente/i già esistente/i, dalla sua/loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

- a) riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione della Ditta, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
- b) dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e

CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente);

c) nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

Articolo 30

Responsabilità

La Ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente Contratto ed, in particolare, quelle relative alla quantità e qualità del cibo.

A tal fine, i precedenti controlli di cui all'art. 20 saranno finalizzati, oltre che all'accertamento dei requisiti di natura igienico – sanitaria, anche a quello relativo alla qualità dei pasti preparati e distribuiti.

Qualora si verificassero, da parte della Ditta aggiudicataria, inadempienze agli obblighi di cui al presente Contratto, l'Amministrazione Comunale potrà procedere alla risoluzione, procedendo alladeterminazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi, nei confronti della Ditta aggiudicataria, mediante l'incameramento della cauzione ed agendo per l'eventuale ulteriore risarcimento dei danni.

Art. 31

Controversie

Ogni questione che dovesse insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la ditta concessionaria, così, durante la durata dell'affidamento come a suo termine, quale sia la loro natura (tecnica, giuridica, organizzativa ed amministrativa), nessuna esclusa purché riflettente l'interpretazione o esecuzione dei patti contrattuali verrà devoluta all'Autorità Giudiziaria. Per ogni controversia è competente esclusivo il Foro di Barcellona Pozzo di Gotto

Art. 32

Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato e previsto nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'affidamento. La ditta concessionaria è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio,

ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria competenza che verranno emanate nel periodo di validità del contratto.

IL RESPONSABILE DELL'AREA
ECONOMICO FINANZIARIA

Dott. Giovambattista Renda

L'OPERATORE ECONOMICO