



COMUNE DI COLLESANO

Città Metropolitana di Palermo



All. C

AREA 1^ SERVIZI GENERALI SOCIALI SCOLASTICI DEMOGRAFICI E RISORSE UMANE

**AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PRESSO I LOCALI CUCINA
SITI NEL PLESSO DI VIA IMERA IN FAVORE DELLA SCUOLA
DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI QUESTO COMUNE A.S.
2020/2021 PERIODO GENNAIO/MAGGIO 2021**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato speciale regola i rapporti contrattuali relativi all'appalto del servizio MENSA SCOLASTICA PRESSO I LOCALI CUCINA SITI NEL PLESSO DI VIA IMERA IN FAVORE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI QUESTO COMUNE A.S. 2020/2021 PERIODO GENNAIO/MAGGIO 2021.

Il Comune di Collesano attua il servizio di refezione scolastica a caldo per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria esistenti nel territorio comunale, affidandolo a ditte abilitate alla somministrazione al pubblico.

Ai sensi dell'art. 34 (*criteri di sostenibilità energetica e ambientale*) del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. il servizio dovrà essere reso nel rispetto dei criteri minimi ambientali (CAM) approvati con DM del 25/07/2011 (G.U. serie generale n. 220 del 21/09/2011).

Il servizio oggetto dell'appalto comprende:

- **Preparazione e cottura dei pasti:** Cucina e locali annessi siti al Piano terra del Plesso della Scuola dell'Infanzia di Via Imera (cucina e locali annessi);
- **Somministrazione dei pasti giornalieri nelle seguenti aule:**
 - ✓ n° 4 aule del Plesso della Scuola dell'Infanzia di Via Imera - Piano Primo;
 - ✓ n° 4 aule del Plesso della Scuola Primaria di Via Tommaso Villa – Piano terra e Piano Primo.
- **trasporto pasti** con mezzi idonei presso il plesso scolastico della scuola Primaria di Via Tommaso Villa;
- **somministrazione** dei pasti giornalieri con personale proprio;
- **fornitura di generi alimentari**, acquistati presso fornitori locali privilegiando la filiera corta e/o prodotti a *kilometro zero*, adeguati per quantità e qualità attenendosi strettamente alle linee d'indirizzo della Regione Sicilia per la ristorazione scolastica e alle tabelle dietetiche allegate.
- manutenzione della attrezzatura fornita dal Comune di Collesano nei locali cucina necessaria per la preparazione e cottura dei pasti, sostituzione delle stoviglie che si dovessero deteriorare durante l'appalto;
- **fornitura** di tutti i materiali di consumo per l'effettuazione del servizio, consistenti in:
 - Detersivi e strumenti DPI adeguati alle norme in vigore in materia di igiene e sicurezza e in materia di prevenzione da Covid-19;
 - Stoviglie monouso, biodegradabili e compostabili, in ossequio all'Ordinanza Sindacale n° 179 del 03.12.2019 ad oggetto "Progetto "Collesano plastic free". Disposizioni per la minimizzazione dei rifiuti, l'incremento della raccolta differenziata e la riduzione dell'impatto ambientale; divieto di commercializzazione e dell'uso di contenitori e stoviglie monouso realizzati con materiali non biodegradabili" contenente misure da adottare per ridurre la produzione dei rifiuti indifferenziati e avviare con maggiore intensità l'attività della raccolta differenziata nel territorio comunale, di seguito elencate:
 - Piatto fondo in cellulosa cm 22, per ogni pasto;
 - Piatto piano in cellulosa cm 22, per ogni pasto;
 - Bicchiere biodegradabile 150 ml Ø 7,6 cm, per ogni pasto;
 - Kit posate (forchetta, coltello, cucchiaio, tovagliolo) in materiale compostabile, per ogni pasto.

Il Comune di Collesano mette a disposizione i locali nel centro di cottura, tutte le attrezzature idonee necessarie per la preparazione e cottura dei pasti e si farà carico delle spese energetiche (gas, luce e acqua).

La tipologia di pasto (*come da tabella dietetica*), oggetto del servizio, è la seguente:

- Primo piatto
- Secondo Piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta fresca di stagione.

ART. 2 NUMERO DEI PASTI

E' da premettere che stante l'emergenza da Covid-19 e le contestuali misure di contenimento in atto, è ragionevole attendersi per l'anno scolastico in corso delle misure di contingentamento che si possono riflettere sul numero

effettivo di alunni che potranno usufruire del servizio mensa e di conseguenza sul numero dei pasti da servirsi quotidianamente.

Il servizio di cui al presente capitolato consta della preparazione, cottura e somministrazione, di regola, in tutti i giorni feriali, con esclusione del sabato, dei giorni festivi e di vacanza, di un pasto giornaliero a bambini, insegnanti e collaboratori ATA della scuola dell'infanzia e primaria, che frequentano il tempo prolungato e che usufruiscono del servizio di mensa scolastica nel Comune di Collesano, secondo i seguenti dati:

totale di n. 123 bambini e n° 15 fra insegnanti e personale ATA che accederanno al servizio mensa per un numero di giorni calcolato in 90, così distinti:

n. 50 alunni + 5 insegnanti + 1 collaboratore scolastico della Scuola Primaria;

n.73 alunni + 8 insegnanti + 1 collaboratore scolastico della scuola dell'Infanzia .

Numero pasti anno scolastico 2020/2021 periodo gennaio/maggio 2021 = N. 12.420 (compresi pasti da erogare agli insegnanti e personale A.T.A.)

PREVISIONE numero pasti, anno scolastico 2020 – 2021 periodo gennaio/maggio 2021 = N. 8.480 (compresi pasti da erogare agli insegnanti e personale A.T.A.)

La ditta dovrà fornire il servizio per gli utenti dei plessi scolastici di questo Comune, presso la Scuola dell'Infanzia sita nella Via Imera e la Scuola Primaria "G. De Maria" sita nella Via Tommaso Villa.

È inteso che la ditta aggiudicataria, previa fatturazione del corrispettivo, vedrà liquidarsi i pasti serviti al costo che scaturirà dalla procedura di gara e non avrà da pretendere alcun altro corrispettivo o indennità qualsiasi titolo da parte del Comune.

È altresì stabilito che nel caso di preparazione di pasti eccedenti quelli indicati in forza massima, i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente capitolato.

Nel caso in cui intervengano provvedimenti amministrativi che comportino la sospensione del servizio di refezione scolastica nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice nel periodo di sospensione.

ART. 3 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà validità da **Gennaio** (*dalla prima data utile dal verbale di aggiudicazione e conseguente determinazione di aggiudicazione provvisoria*) **al 31 maggio 2021**, con le interruzioni come da calendario scolastico e coincidenti con il periodo di riferimento, salvo diverse disposizioni Ministeriali in ordine all'emergenza da Covid-19.

La preparazione e la somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata per cinque giorni alla settimana dal lunedì al venerdì con esclusione del sabato e degli altri giorni in cui le scuole resteranno chiuse per qualsiasi causa. L'Ente si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare sia la data d'inizio che la data di cessazione del servizio, senza che la ditta aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

E' prevista la possibilità di rinnovo per l'anno scolastico successivo, previa valutazione delle condizioni di urgenza e necessità da parte dell'Amministrazione Comunale, ai medesimi patti e condizioni indicate nel presente capitolato.

In ogni caso la ditta affidataria è comunque tenuta a garantire il servizio, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., nelle more della conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente.

In tal caso l'azienda aggiudicataria sarà tenuta all'esecuzione delle prestazioni agli stessi o più favorevoli prezzi, patti e condizioni.

ART. 4 MODALITA' DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI E RILEVAZIONE PRESENZE

Le razioni dovranno essere confezionate secondo i menù giornalieri prescritti dall'AUSL 6 – Distretto di Cefalù territorialmente competente, tenendo conto delle linee di indirizzo regionali in materia di ristorazione scolastica.

I pasti devono essere serviti caldi. Il pane dovrà essere servito confezionato e sigillato e la frutta dovrà essere servita confezionata, previo lavaggio per il pronto consumo.

La Ditta aggiudicataria della fornitura dovrà assicurare la gradevolezza dei cibi da parte della popolazione scolastica. I prodotti devono essere di prima scelta.

La preparazione e la distribuzione delle razioni dovrà essere effettuata in conformità a tutte le norme igienico-sanitarie.

La rilevazione delle presenze degli utenti sarà a cura del personale della Scuola che lo comunicherà al Concessionario

entro le ore 09:00 di ogni giorno.

La bolla di accompagnamento, emessa dalla Ditta, attestante il numero dei pasti serviti (alunni, docenti e personale ATA), dovrà essere vistata giornalmente dai responsabili dei vari indirizzi scolastici, addetti al ritiro, custodia e consegna alla ditta dei buoni-mensa giornalieri.

La ditta aggiudicataria provvederà a trasmettere settimanalmente presso il Servizio 6° - Servizi Sociali e Scolastici i buoni-mensa ritirati.

ART.5 IMPORTO PRESUNTO DELLE PRESTAZIONI

Il prezzo unitario per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le prestazioni e soggetto a ribasso unico percentuale è stabilito in € 3,99 oltre IVA al 4%.

Il valore indicativo della concessione, calcolato sulla base dell'importo del pasto giornaliero posto a base d'asta pari a € 3,99, esclusa IVA al 4% che potrà subire variazioni in base alle effettive presenze giornalieri, corrisponde ad un importo presunto pari a € 37.055,55, compresa IVA al 4% e oneri interferenziali (€ 1.866,94 calcolati per 80 giorni – Vedi DUVRI).

In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, salvo il pagamento dei pasti, mentre in caso di aumento i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato.

ART. 6 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà affidato con il sistema della procedura informale e semplificata (affidamento diretto) prevista ai sensi dell'art. 36, c. 2, lett. a), del D. Lgs. 18 aprile 2016, n° 50 e ss.mm.ii. con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa prevista dall'art. 95 del Decreto Lgs. 50/2016.

L'offerta economica dovrà essere comprensiva di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, come previsto dal presente capitolato, nessuna esclusa ad eccezione dell'IVA, ed oneri accessori e tener conto delle strutture e attrezzature che il Comune mette a disposizione per l'espletamento del servizio.

ART. 7 LOCALI CUCINA, REFEZIONE ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della Ditta i locali cucina ed i locali ad essa annessi, con l'attrezzatura esistente, nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio alla stessa Ditta appaltatrice.

I locali affidati alla ditta consistono in: zona a pianoterra del Plesso Scolastico di Via Imera (cucina e servizi annessi: *locale serbatoio idrico, saletta refezione, servizi igienici, spogliatoio, magazzino, scala di accesso al piano primo*). Non potrà essere consentita alcuna attività diversa dalla gestione del servizio di preparazione dei pasti e alla scala potrà avere accesso solamente personale addetto alla somministrazione dei pasti.

La Ditta concessionaria è incaricata di apporre apposita segnaletica a riguardo e sarà ritenuta responsabile di eventuali inosservanze.

Le attrezzature a disposizione del gestore e presenti all'interno dei locali sopra detti sono quelle elencate nell'inventario agli atti d'ufficio.

Il materiale ivi presente sarà preso in consegna all'atto della stipula del contratto mediante apposito verbale.

Le attrezzature e gli arredi che dovranno essere conferiti dalla ditta sulla base di dettagliato elenco predisposto dal servizio competente, rimarranno di proprietà esclusiva del Comune di Collesano, anche nel caso di anticipata risoluzione del contratto d'appalto, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere.

La ditta sarà tenuta a garantire, a propria cura e spese, la piena efficienza di tutte le attrezzature conferite e di tutti gli arredi, oltre che della rispondenza degli stessi alla normativa del settore.

La Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco delle eventuali attrezzature conferite nel corso d'appalto, che rimarranno di proprietà della ditta stessa.

In caso di contestazione i suddetti verbali fanno fede a tutti gli effetti.

Ogni reintegro che si rendesse necessario (per rotture, ammanchi etc.) dei materiali di cui sopra sarà a totale carico della ditta aggiudicataria e dovrà essere effettuato nel più breve tempo possibile.

Alla cessazione dell'appalto, per qualsiasi causa, la ditta aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d'uso tutto

quanto è stato consegnato, in base ai verbali sopraccitati, con apposito verbale di consegna.

La Ditta dovrà provvedere, a sua cura e spese e sotto la sua esclusiva responsabilità, con le attrezzature esistenti e con quelle che saranno eventualmente conferite dal Comune, all'organizzazione di tutto quanto è necessario al funzionamento del servizio.

ART. 8

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE - MENU' - DERRATE ALIMENTARI

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere gestito con personale assunto dal titolare della Ditta affidataria in misura occorrente alla prestazione d'opera.

Il servizio dovrà essere completo e inappuntabile in modo da non causare obiezioni e reclami da parte dei consumatori.

La Ditta dovrà garantire con proprio personale la somministrazione dei pasti nelle aule della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria.

La Ditta, pertanto, dovrà provvedere con mezzi e personale idonei al trasporto dei pasti dal centro di cottura di via Imera ai locali della Scuola Primaria di Via Tommaso Villa.

È fatto divieto assoluto di fornire pasti precotti o preconfezionati.

Nella preparazione dei pasti la ditta dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nel menù secondo le disposizioni di cui alle Linee d'indirizzo regionali in materia di ristorazione scolastica allegate al presente capitolato. Per tutti gli alimenti previsti nelle allegate linee di indirizzo si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore, acquistati presso fornitori locali privilegiando la filiera corta e/o prodotti a chilometro zero.

Sono consentite variazioni del menù per motivi religiosi ovvero per motivi di salute (allergie/intolleranze, ecc.).

ART. 9

SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGRO-ALIMENTARE

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica la garanzia e il rispetto delle norme cogenti in materia: - Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni); - Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni; - Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni.

L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale. Per garantirne la tracciabilità gli alimenti consegnati presso le cucine, devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere etichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza.

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, (successive modifiche/applicazioni), che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti ed in particolare l'etichettatura degli alimenti (Art. 1 comma 2) e che esplicitamente fa riferimento alla ristorazione collettiva (comma 3), l'aggiudicatario dovrà prevedere adeguata tracciabilità degli alimenti/pasti pronti.

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione e etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 10

SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisicomicrobiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari allegate alle linee di indirizzo regionali.

ART.11

SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALL'UTILIZZO DEI PRODOTTI DI CARTA, ALLA GESTIONE DELLA PULIZIA - IMBALLAGGI - GESTIONE RIFIUTI E INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici - l'impresa affidataria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'aggiudicatario deve 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 al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste (*Ordinanza Sindacale n° 179 del 03.12.2019 ad oggetto "Progetto "Collesano plastic free". Disposizioni per la minimizzazione dei rifiuti, l'incremento della raccolta differenziata e la riduzione dell'impatto ambientale; divieto di commercializzazione e dell'uso di contenitori e stoviglie monouso realizzati con materiali non biodegradabili"*).

ART. 12 ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALI REFEZIONE

La ditta dovrà provvedere a sue spese all'organizzazione di tutto quanto necessario al funzionamento del servizio di cucina:

- alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso;
- alla preparazione e cottura degli alimenti che deve essere effettuata a cura del personale della ditta, esclusivamente nei locali a ciò destinati;
- alla somministrazione dei pasti presso le aule delle Scuole dell'Infanzia e Primaria;
- allo sgombero dei singoli tavoli e corretto conferimento dei rifiuti secondo le categorie di differenziazione;
- alla manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature della cucina;
- al lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata in cucina;
- alla pulizia dei locali affidati e la loro eventuale disinfezione ogni volta che ciò si rendesse necessario, compreso l'acquisto dei materiali di pulizia.

Sono a carico del Comune le sole spese per i consumi idrici, gas ed energia elettrica dei locali cucine e locali annessi.

La ditta deve, inoltre, garantire un recapito dotato di linea telefonica e servizio di segreteria continuativo negli orari del servizio di refezione scolastica da comunicarsi al Comune prima dell'inizio del servizio.

Il D.Lgs.155/97 individua nel responsabile dell'industria alimentare colui che deve garantire che ogni fase di lavorazione di un alimento - dalla produzione alla vendita/somministrazione - venga effettuata "in modo igienico".

Indica nel "titolare", ovvero nel responsabile "specificamente delegato", il garante della salubrità del prodotto cui viene demandato l'onere e la responsabilità di individuare, nel processo lavorativo, tutte quelle fasi che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza igienica dell'alimento.

Per ognuna di queste fasi critiche devono essere identificate, "applicate, mantenute ed aggiornate" idonee misure di controllo in modo tale da eliminare o ridurre ad un livello accettabile i potenziali rischi, tramite l'adozione del sistema di autocontrollo HACCP.

Il primo destinatario dell'attuazione di tale sistema è, quindi, il responsabile dell'industria o un suo delegato specifico al quale sono applicate le sanzioni amministrative previste nel caso in cui:

- non vengano messe a disposizione dell'autorità le informazioni e la documentazione relativa all'autocontrollo;
- il sistema stesso non è attuato o non è realizzato correttamente;
- non vengano ottemperate le disposizioni vigenti in relative all'igiene degli alimenti;
- non siano rispettati i requisiti relativi al trasporto ed ai locali dove gli alimenti sono trattati o somministrati;
- non vengano ritirati dal consumo prodotti che possono rappresentare un rischio immediato per la salute e non venga debitamente informata l'autorità.

Il Responsabile della Ditta, quindi, deve fare una dichiarazione di assunzione di responsabilità, comunicare il nominativo del delegato responsabile del controllo e trasmettere una copia del manuale di autocontrollo predisposto.

La procedura di verifica da parte del responsabile si articola in quattro fasi che vanno ripetute periodicamente:

- analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;
- individuazione dei punti a rischio;
- azioni da adottare sui punti a rischio;
- procedure di controllo e sorveglianza di tali punti.

La ditta concorrente ha obbligo di effettuare un sopralluogo, entro i termini indicati dal bando di gara, accompagnata dal personale dell'Ufficio Scolastico per verificare la dislocazione dei plessi scolastici, l'ubicazione, l'accessibilità dei locali interessati, degli arredi e attrezzature presenti. **La dichiarazione dell'avvenuto sopralluogo dovrà essere allegata alla documentazione di partecipazione alla gara.**

ART. 13 ONERI RISCHI INTERFERENZIALI

Il Committente in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, come da art. 26 del D.Lgs 81/2008, precisa che è stato predisposto il DUVRI in quanto per le attività oggetto dell'appalto si sono riscontrate interferenze per le quali è necessario intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi.

Il DUVRI allegato al presente atto forma parte integrante dello stesso.

La valutazione dei rischi interferenti potrà essere aggiornata dal committente in caso se ne ravvisassero le necessità; gli oneri relativi sono stati quantificati e riportati nella stima delle opere.

Restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e dei lavoratori autonomi in merito alla sicurezza sul lavoro.

La Ditta è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii..

La Ditta dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

La Ditta dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi del D.lgs 81/08 e ss.mm.ii..

E' obbligo per l'impresa affidataria elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta e sono a suo carico tutti gli oneri derivanti.

ART.14 GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta da presentare per l'affidamento del servizio dovrà essere corredata da una cauzione provvisoria, da prestare ai sensi e secondo le modalità previste dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., nella misura del 2% (due percento) del prezzo complessivo presunto dell'appalto.

Detta garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per cause imputabili all'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. A seguito di aggiudicazione definitiva, la cauzione sarà restituita a tutte le imprese non aggiudicatarie, entro i termini di cui all'art. 93, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

ART.15 GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, nonché del risarcimento dei danni derivanti dalle obbligazioni stesse, la Ditta è tenuta a versare, prima della stipula del contratto, una cauzione definitiva con le modalità ed alle condizioni di cui all'art. 103 del codice dei contratti, approvato con D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

La mancata costituzione della garanzia, di cui al comma 1, nei termini stabiliti dall'Amministrazione determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione.

La cauzione definitiva è svincolata con le modalità ed i limiti di cui all'art. 103, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Lo svincolo del deposito cauzionale avrà luogo fatti salvi gli eventuali prelevamenti che su di esso l'Amministrazione dovesse operare per mancanti o inesatti adempimenti contrattuali. Qualora, a seguito di inadempienze contrattuali della Ditta appaltatrice, l'importo della cauzione dovesse ridursi oltre la misura di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2006 e ss.mm.ii., nel caso in cui l'amministrazione comunale si rivalga sulla stessa, il reintegro della garanzia dovrà avvenire nel termine di 15 giorni dalla comunicazione inviata dal Comune, pena la facoltà per l'Amministrazione stessa di risolvere il contratto, con le conseguenze previste dal presente Capitolato

Speciale per i casi di risoluzione.

Il documento di garanzia sarà restituito al contraente soltanto alla conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali, in assenza di contestazioni.

ART.16 SCIOPERI

Nell'ipotesi di proclamazione di scioperi da parte dei dipendenti della Ditta appaltatrice dovranno essere rispettate ed applicate le norme di cui alla Legge 12/06/1990 n. 146, relativa all'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

ART. 17 CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Per quanto attiene il presente affidamento l'Ufficio provvederà alla liquidazione delle fatture emesse previo riscontro del numero di buoni-pasti forniti e fatturati.

Il prezzo per ogni pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA e al lordo di ogni spesa diretta o accessoria .

Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica ed a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari.

Il prezzo pasto si intenderà onnicomprensivo con la sola eccezione dell'IVA prevista per legge e il prezzo sarà stabilito dalla ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso ed invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto salvo quanto stabilito dal precedente art.4.

ART. 18 OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ

L'appaltatore è tenuto ad assumere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii. al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto.

Il mancato rispetto degli obblighi relativi alla tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce - ai sensi della vigente normativa - causa di risoluzione del relativo contratto.

ART. 19 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto di appalto del servizio avrà luogo nei termini previsti e secondo le indicazioni dell'art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Art. 20 DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO

Il Contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità e non è consentito il subappalto totale o parziale del servizio assunto.

ART. 21 ESONERO DA RESPONSABILITÀ PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta inoltre risponde direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque

pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da lui o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possono derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

E' richiesta comunque la stipulazione da parte della ditta aggiudicataria di una polizza assicurativa relativa ai rischi di "Responsabilità Civile verso terzi e prestatori d'opera" per la copertura dei possibili danni di cui ai precedenti commi, con primaria compagnia assicurativa autorizzata nel ramo danni con massimale minimo: per sinistro di Euro 4.000.000,00, per persona di euro 1.000.000,00, per cose di euro 500.000,00, ed una validità pari alla durata del presente contratto, salvo rinnovi o proroghe. Copia conforme di tale polizza dovrà essere consegnata all'ufficio scolastico entro e non oltre gg. 15 dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Nel suddetto contratto di polizza deve essere esplicitamente indicata la clausola di rinuncia alla rivalsa degli assicuratori nei confronti dell'ente appaltante e dei propri dipendenti.

Nell'ipotesi di mancata copertura del citato contratto assicurativo per qualsivoglia causa, i danni verificatisi restano comunque in capo alla ditta appaltatrice.

La ditta in ogni caso dovrà provvedere, senza indugio e a proprie spese, alla riparazione ed al ripristino delle parti o delle cose.

ART. 22

COMUNICAZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DELL'IMPIEGO E DI CONDIZIONI DEL LAVORO

Le Ditte concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto presso l'Ispettorato provinciale del Lavoro ed i locali Uffici del Lavoro, e comunque dovranno adottare le misure di sicurezza del Lavoro ai sensi del T.U.81/2008.

ART. 23

VIGILANZA SUL SERVIZIO

La vigilanza del servizio è affidata all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune e per esso al Responsabile del Servizio che disporrà, con proprio personale, in ogni momento e a suo insindacabile giudizio, ogni controllo ritenuto più opportuno sull'espletamento del servizio da parte dell'appaltatore.

Il Servizio può conseguentemente disporre, a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali ecc., e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

A tale scopo dovrà essere messo a disposizione giornalmente un pasto completo oltre al numero prescritto.

La ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Il Comune potrà richiedere al competente servizio ASL periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione sia al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

A tale scopo la ditta è obbligata a tenere a disposizione presso la cucina centralizzata giornalmente un pasto completo del giorno per non meno di 24 ore.

La ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

ART. 24

CARATTERE DEL SERVIZIO - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le prestazioni dedotte in contratto sono considerate a tutti gli effetti servizio di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate, pena la risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni subiti.

In caso di inadempienze a quanto previsto dal presente Capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità, fatta sempre salva la possibilità di risoluzione del contratto:

- per le inadempienze relative all'inosservanza delle tabelle dietetiche e grammatura dei prodotti, anche se non riferite alla totalità delle porzioni, si applicheranno le seguenti sanzioni pecuniarie, fatta ovviamente salva la responsabilità di carattere penale:

- qualora le grammature di derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegata al presente capitolato, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti forniti in quel giorno dalla ditta appaltatrice;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'allegato del presente capitolato, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti forniti in quel giorno dalla ditta appaltatrice
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegata alle linee d'indirizzo regionali per la ristorazione scolastica, una penalità pari al 15% dell'intera fornitura del giorno interessato.
- per altre inadempienze, sanzioni pecuniarie da euro 100,00 a euro 5.000,00, da valutarsi da parte dell'Ufficio Servizio Scolastico in relazione alla gravità dell'inadempienza accertata.

La ditta ha l'obbligo in ogni caso di procedere immediatamente all'integrazione delle quantità mancanti di prodotti non a norma.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'Ufficio Servizio Scolastico, al quale la ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni, entro e non oltre gg. 10 dalla notifica della contestazione.

Nel caso che l'appaltatore non controdeduca nel termine sopraindicato oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate verrà applicata una sanzione, nella misura sopra precisata, a titolo di penale, per ogni singola infrazione e a seconda della gravità della inadempienza accertata e fatto sempre salvo il diritto per il Comune di risolvere il contratto.

Il Comune provvederà al recupero delle sanzioni pecuniarie mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento di applicazione della penalità.

Le penalità ed ogni altro provvedimento del Comune, sono notificati alla ditta tramite PEC.

ART. 25 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, a semplice richiesta del Comune di Collesano a volersi valere delle relative facoltà, il contratto d'appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto, senza necessità di indagine sulla gravità dell'inadempienza nel caso in cui la ditta non dovesse eliminare, in seguito alla diffida, l'inadempimento riscontrato, considerandosi il termine assegnato a tal fine essenziale ai sensi dell'art. 1456 C.C.

Avvenuta la risoluzione del contratto sarà diritto del Comune rivalersi, anche a titolo di risarcimento del danno, sulla cauzione definitiva, fatto sempre salvo il risarcimento a suo favore del danno subito.

ART. 26 SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICAZIONE

Tutte le spese, tasse ed imposte, nessuna esclusa, presenti e future inerenti e conseguenti al presente capitolato ed al successivo contratto, che sarà stipulato presso il Comune di Collesano in forma pubblico-amministrativa, ivi comprese quelle di bollo e di registro, sono a totale carico dell'appaltatore.

ART. 27 TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 si informa che il trattamento dei dati personali forniti per la procedura di gara del servizio di refezione scolastica è finalizzato unicamente alla corretta esecuzione dei compiti istituzionali nelle singole materie che disciplinano i servizi ed avverrà presso il comune di Collesano sito in Via Vittorio Emanuele n° 2- Collesano con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

ART. 28 CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra il Comune e la ditta aggiudicataria, è competente il Foro di Termini

Imerese.

ART. 29
DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente regolato dal presente capitolato speciale d'appalto, si fa rinvio alle vigenti norme che regolano la materia.

L'appaltatore è comunque tenuto al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

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

Troveranno applicazione inoltre, tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara che qui si intendono integralmente richiamate

Collesano li _31.12.2020_

Il RUP

F.to Giacomina Gargano

Il Responsabile dell'Area 1^

F.to Filippo Rinella