



Città di BIVONA

Libero Consorzio Comunale di Agrigento

www.comune.bivona.ag.it

Via Roma, 23 – 92010 Bivona (AG) – Tel. 0922 1886261
Email : protocollo.bivona@gmail.com - Pec: bivona.prot@pec.it

Dipartimento 2 Servizi alla Persona e Politiche per lo Sviluppo Territoriale

Allegato 4



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
SCUOLE: INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO
A.S. 2022/2023
CODICE CIG 9465309C13

INDICE

ART.	DESCRIZIONE
1	Oggetto dell'appalto
2	Numero pasti e caratteristiche del servizio
3	Durata e Inizio
4	Importo a base di gara e modalità di affidamento
5	Dimensione dell'utenza e luogo dell'affidamento
6	Obblighi generali
7	Preparazione dei pasti
8	Misure di Sanificazione Ambientale
9	Qualità delle materie prime e del servizio
10	Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti
11	Ulteriori prescrizioni
12	Esclusione del minimo garantito. Prenotazione pasti a carico dell'impresa appaltatrice
13	Responsabilità e assicurazioni
14	Interruzione del servizio
15	Osservanza delle leggi e dei regolamenti
16	Corrispettivi
17	Menù
18	Modifiche definitive ai menù
19	Caratteristiche delle materie prime e manipolazione
20	Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e consumo. Programma e modalità di pulizia e sanificazione
21	Formazione professionale
22	Vestiaro
23	Idoneità sanitaria
24	Centro cottura comunale
25	Campionatura dei cibi somministrati
26	Monitoraggio e piano di autocontrollo da parte dell'impresa appaltatrice
27	Autorizzazioni Sanitarie

28	Monitoraggio e controllo da parte del Comune di Bivona
29	Personale
30	Responsabile del Servizio
31	Igiene e controlli sul personale addetto
32	Divieto di cessione – subappalto
33	Vigilanza e controlli
34	Oneri diversi
35	Penali
36	Diritto di sciopero
37	Rispetto delle norme in materia di sicurezza
38	Controversie giudiziarie
39	Risoluzione del contratto
40	Esecuzione in danno
41	Riservatezza e trattamento dei dati personali
42	Tracciabilità dei flussi finanziari
43	Osservanza di leggi e decreti
44	Garanzie
45	Disposizioni finali
Allegato A	Tabelle dietetiche
Allegato B	D.U.V.R.I.

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica in favore di alunni, insegnanti e collaboratori scolastici delle scuole infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Bivona per l'anno scolastico 2022- 2023. Il servizio di refezione scolastica riguarda le diverse fasi di fornitura delle derrate alimentari, preparazione, cottura, distribuzione giornaliera con scodellamento di pasti pronti per il consumo, predisposizione e riordino dei locali della mensa scolastica, manutenzione degli arredi e attrezzature messi a disposizione dal Comune, acquisto di attrezzature ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti e gestione buoni pasto.

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici e personale, mediante organizzazione della ditta a suo rischio, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata presso il centro cottura comunale ubicato presso il plesso "G. Meli" – Via Porta Palermo- Bivona e la successiva fornitura, distribuzione con scodellamento presso il plesso "G. Meli" ove è ubicata la Scuola Secondaria di 1° grado e presso le sedi della scuola dell'infanzia, della scuola primaria (Plesso C. Collodi), agli alunni ed agli insegnanti delle relative classi.

Precisamente, sono a carico dell'appaltatore:

- la produzione e la fornitura di pasti;
- la fornitura di diete personalizzate agli utenti aventi particolari necessità ed esigenze;
- la fornitura del corredo necessario alla distribuzione e alla consumazione dei pasti;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la fornitura, il ritiro e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate, contenitori vari) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione con scodellamento dei pasti;
- l'approvvigionamento e la conservazione delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio;
- l'approvvigionamento e la fornitura agli utenti di acqua minerale naturale, in bottiglie chiuse sigillate;
- la distribuzione, con scodellamento, dei pasti ai commensali;
- l'assistenza al pasto;
- la pulizia, la disinfezione e la sanificazione dei locali dove avviene la refezione (anche se in aula), compresi tavoli, sedie, pavimento, infissi, e quanto altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio, dei locali accessori, della dispensa, dei bagni, più in generale, di ogni locale interessato dal servizio in oggetto;
- l'approvvigionamento del materiale occorrente per la pulizia e la sanificazione;
- il trasporto dei pasti, adeguatamente confezionati, dal centro di preparazione al luogo di consumo, con veicolo idoneo ed autorizzato, secondo le vigenti normative igienico-sanitarie;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti, rispettando le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani;
- la rilevazione, registrazione e prenotazione nominativa (giornaliera) dei pasti e la successiva trasmissione dei dati raccolti (con periodicità mensile) al Comune di Bivona;
- la rilevazione, registrazione e prenotazione delle diete speciali e la successiva trasmissione dei dati raccolti al Comune di Bivona.

Le scuole destinatarie del servizio, unitamente al numero degli utenti, sono indicate nel successivo articolo del presente capitolato.

Il numero degli utenti indicato è suscettibile di variazioni, in aumento o in diminuzione, sulla base delle richieste formulate dalle competenti autorità scolastiche;

L'appaltatore è obbligato a richiedere giornalmente, alle competenti autorità scolastiche, il numero dei pasti da somministrare, secondo le modalità successivamente specificate;

Il servizio mensa è svolto in base al calendario scolastico approvato dalla Regione Siciliana e si articola su cinque giorni settimanali (dal lunedì al venerdì) per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria, su due giorni settimanali per la Scuola Secondaria di 1° grado (le classi sono suddivise in due gruppi: un primo gruppo di classi usufruisce della mensa il Lunedì e il Giovedì; il secondo gruppo di classi usufruisce della mensa il Martedì e il Venerdì), secondo le indicazioni delle competenti autorità scolastiche.

L'appaltatore deve accogliere le modificazioni del menù introdotte per motivazioni di salute, religiose e ideologiche.

L'appaltatore, durante il periodo di validità del contratto, senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune di Bivona, deve prontamente accogliere ogni variazione di Menù, tabelle dietetiche, ricette e/o indicazioni alimentari, inoltrata dalle autorità sanitarie di competenza.

L'appaltatore, nella preparazione dei pasti, è obbligato all'osservanza dei Menù delle tabelle dietetiche predisposte dall'A.S.P. – Distretto Sanitario di Bivona.

L'appaltatore deve osservare, scrupolosamente, le misure necessarie a prevenire la diffusione del virus SARS CoV-2, così come definite dalle competenti autorità.

Costituisce oggetto del presente capitolato anche la gestione completa, per la mensa, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.lgs. n. 193/2007 (HACCP).

ART. 2 NUMERO PASTI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il numero presunto giornaliero dei pasti, segnalato dall'Istituto Comprensivo, è il seguente:

Scuola	alunni	docenti	collaboratori scolastici	totale
Scuola Infanzia	49	6	1	56
Scuola Primaria	75	15	2	92
Scuola Sec 1°	86	4	2	92

Il quantitativo giornaliero dei pasti sopraindicati ha valore puramente orientativo, non costituisce alcun impegno per l'Amministrazione comunale e potrà essere variato in più o in meno in base al numero effettivo dei commensali che usufruiranno del servizio.

Al gestore saranno liquidati i soli pasti effettivamente erogati, previa verifica.

La composizione del pasto tipo giornaliero è quella indicata nelle tabelle allegate al presente capitolato, fornite dall'A.S.P. di Bivona, e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione a giudizio della A.S.P. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte quanto indicato nelle tabelle dietetiche, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta al Comune e all'A.S.P.

Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche e religiose, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

ART. 3 DURATA E INIZIO

L'appalto riguarda l'anno scolastico 2022/2023, con decorrenza (presunta) dal 21 novembre 2022 e sino al 31 maggio 2023.

L'appaltatore deve garantire il servizio a decorrere presuntivamente dal 21 novembre 2022, in osservanza del calendario scolastico, salvo interruzioni non prevedibili.

Per calendario scolastico si intende il periodo di durata dell'attività didattica della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado.

Il servizio di refezione è sospeso nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico e in presenza di eventi legati all'astensione dal lavoro del personale (docente e non), dalle attività didattiche degli alunni, ovvero per qualsiasi altra valida causa.

L'appaltatore, salvo i casi di accertata impossibilità, deve essere informato della sospensione del servizio, dagli organi scolastici, almeno entro il giorno precedente.

ART. 4 IMPORTO A BASE DI GARA E MODALITÀ DI AFFIDAMENTO

Il valore complessivo dell'appalto, ai fini della valutazione della soglia, è determinato in € 108.810,00 (euro centoottomilaottocentodieci/00), oltre IVA e oneri per la sicurezza come segue:

DESCRIZIONE	IMPORTO
Costo unitario a pasto a base d'asta	€ 5,58
Numero di pasti presunti	19.500
Importo Totale a base d'asta (5,58*19.500)	€ 108.810,00
Iva 4%	€ 4.352,40
Importo Totale compreso Iva 4% (€ 108.810,00 + € 4.352,40)	€ 113.162,40
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 974,10
Valore totale appalto (IVA inclusa)	€ 114.136,50

inclusi il confezionamento e il trasporto dei pasti mediante contenitori isotermitici per trasporto alimenti, dal luogo di preparazione, dal Centro cottura comunale, ubicato presso il plesso scolastico "G. Meli" ai singoli plessi scolastici, e di quanto altro previsto a carico dell'appaltatore dal presente capitolato.

Il servizio sarà affidato mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 1, comma 2, lettera b) del decreto legge n. 76/2020, convertito dalla legge n. 120/2020 e come modificato dall'art. 51 del decreto legge n. 77/2021 convertito dalla legge n. 108/2021, da esperirsi attraverso la piattaforma telematica <https://plataniquisquinamagazzolo.acquistitelematici.it> messa a disposizione dalla Centrale Unica di Committenza, istituita presso l'Unione dei Comuni "Platani-Quisquina-Magazzolo" e a cui questo Ente aderisce.

L'importo di aggiudicazione costituisce la base per la determinazione del corrispettivo, per l'intera durata dell'appalto, dell'intera realizzazione del servizio, così come definita dal presente capitolato.

In dipendenza di quanto sopra, il soggetto aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere e pretendere per il servizio di che trattasi, nessun altro onere, né finanziario né di altra natura, può essere domandato.

ART. 5 DIMENSIONI DELL'UTENZA E LUOGO DELL'AFFIDAMENTO

L'utenza è composta da alunni, dagli insegnanti e dal personale ATA della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di 1° grado di Bivona.

Il numero di pasti da erogare nell'anno scolastico 2022/2023 è stimato, complessivamente, in 19.500;

La scuola dell'infanzia e la scuola primaria usufruiscono del servizio di refezione scolastica per n. 5 giorni la settimana, dal lunedì al venerdì. La scuola secondaria di 1° grado usufruisce del servizio per n. 2 giorni settimanali e precisamente le classi sono suddivise in due gruppi: un primo gruppo di classi usufruisce della mensa il lunedì e il giovedì; il secondo gruppo di classi usufruisce della mensa il martedì e il venerdì.

Il numero degli alunni e degli insegnanti che usufruisce dei pasti è meramente indicativo, suscettibile di variazioni, in aumento o in diminuzione, senza che ciò implichi alcuna modifica nell'applicazione del presente capitolato.

Il numero dei pasti da somministrare è subordinato alla effettiva presenza degli alunni, degli insegnanti e del personale ATA che usufruiscono del servizio mensa e comunque sarà determinato dalla rilevazione delle presenze, effettuate a cura dell'affidatario del servizio.

Il numero dei pasti è variabile, in aumento o in diminuzione, con seguente adeguamento dello stanziamento previsto, anche in ragione delle giornate effettive di scuola, stabilite in base alla programmazione didattica, senza che l'impresa affidataria possa avanzare al riguardo pretese di alcuna natura verso il Comune di Bivona.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso tra il primo giorno utile del mese di novembre e l'ultimo giorno utile del mese di maggio.

I termini del servizio possono essere anticipati o posticipati, ad insindacabile giudizio del Comune di Bivona.

I pasti devono essere preparati presso il centro di cottura comunale ubicato presso il plesso "G. Meli" – Via Porta Palermo- Bivona.

I pasti devono essere trasportati e distribuiti, dall'impresa affidataria, a proprie spese, nei locali allo scopo destinati, con mezzi idonei e autorizzati, secondo le vigenti normative.

Il personale impiegato nel servizio deve essere rapportato al numero dei pasti da servire quotidianamente presso il refettorio della scuola secondaria di 1° grado e presso le aule/sale mensa della scuola dell'infanzia e della scuola primaria del Comune di Bivona.

ART. 6 OBBLIGHI GENERALI

L'appaltatore, entro e non oltre la data fissata per l'inizio del servizio e durante l'esecuzione del contratto, deve disporre delle prescritte autorizzazioni sanitarie o della comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 o di altre eventuali autorizzazioni, per l'esercizio dell'attività, che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente; pena, la decadenza dall'aggiudicazione.

L'appaltatore deve osservare il Regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità di ogni alimento.

L'appaltatore deve approvvigionarsi delle derrate alimentari con caratteristiche qualitative rispondenti ai requisiti previsti nelle tabelle dietetiche e ai requisiti specificati nel presente Capitolato.

L'appaltatore, per la preparazione dei pasti, deve utilizzare derrate alimentari confezionate ed etichettate in conformità alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'appaltatore deve osservare i menù-tipo, vidimati dalla competente autorità sanitaria (allegati al presente Capitolato), alternando settimanalmente le quattro variazioni previste e concordando con le scuole, d'intesa con l'autorità sanitaria competente, eventuali variazioni.

L'appaltatore, in pendenza di contratto, è obbligato a soddisfare le richieste di modifica ai menù concordate tra il Comune di Bivona e l'autorità sanitaria competente.

L'appaltatore, nella porzionatura delle pietanze, è obbligato ad attenersi alle grammature riportate per i diversi tipi di scuola nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato.

Tutte le prescrizioni di cui sopra, inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate dall'Amministrazione Comunale su indicazione, parere o d'intesa con le competenti autorità sanitarie.

L'appaltatore deve fornire il corredo necessario, giornalmente occorrente, per la consumazione del pasto (posate, bicchieri, salviette, tovaglie monouso).

L'appaltatore deve garantire il servizio di assistenza al pasto (apparecchiare, servire a tavola sparecchiare, provvedere alla pulizia e alla disinfezione dei locali dove avviene la refezione, anche se in aula).

L'appaltatore deve garantire il trasporto mediante contenitori isotermici per alimenti e la consegna dei pasti, dal luogo di preparazione e la somministrazione ai singoli plessi scolastici, secondo gli orari indicati dalle autorità scolastiche e le modalità (tempi e norme di sicurezza) di cui al presente capitolato speciale.

L'appaltatore, per la somministrazione dei pasti e degli alimenti, in generale per le dotazioni individuali (piatti, posate, bicchieri, ecc.), deve impiegare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme in materia igienico – sanitaria; l'appaltatore, a semplice richiesta del Comune di Bivona, si obbliga a sostituire i materiali medesimi.

L'appaltatore deve provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti, rispettando le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Sono stabiliti inoltre i seguenti obblighi a carico dell'appaltatore:

a) nei locali della mensa è vietato qualsiasi atto che non si addica al decoro del luogo o che possa recare disturbo o danno;

b) l'appaltatore è tenuto a far rispettare tale divieto;

c) è vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari a scopo di propaganda di prodotti commerciali.

Per tutto quanto non previsto esplicitamente nel presente capitolato, l'appaltatore dovrà attenersi alle norme ed alle istruzioni che sono o verranno emanate dall'Ente in relazione alle prestazioni previste per la gestione del servizio di mensa.

ART. 7 PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti devono essere preparati e cotti esclusivamente presso il Centro di cottura comunale ubicato presso il plesso scolastico "G. Meli" – Via Porta Palermo - Bivona, con sistemi tradizionali (inteso legume caldo), e con impiego di alimenti di prima qualità, forniti da aziende qualificate, conformi alle vigenti leggi, sia rispetto al profilo merceologico che organolettico.

È rigorosamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti.

Gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche e i requisiti indicati nelle tabelle merceologiche e rispettare le grammature, di cui ai documenti allegati al presente Capitolato.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, deve acquisire, dalle competenti autorità scolastiche, gli orari fissati per la mensa.

L'appaltatore deve trasmettere al Comune di Bivona l'elenco analitico degli orari del servizio; successive variazioni dovranno essere utilmente comunicate.

I cibi, non appena cotti, devono essere immessi in appositi contenitori isotermici per alimenti al fine di conservare la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto.

Le porzioni individuali di pane e frutta devono essere confezionate singolarmente, in appositi contenitori igienicamente idonei.

La frutta deve essere preventivamente lavata con prodotti disinfettanti.

Le posate, i bicchieri e le salviette devono essere igieniche, pratiche, funzionali; in particolare, le posate non devono presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

I pasti, relativamente allo stato degli alimenti impiegati, devono essere conformi a quanto disposto all'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n.° 283 e ss.mm.ii. e all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n.° 327 e ss.mm.ii., per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo, e realizzati con l'utilizzo di prodotti biologici, tipici o prodotti in Sicilia o D.O.P., conformi all'art. 59, comma 4, della Legge n.488/99 e ss.mm.ii., in materia di promozione della produzione agricola biologica e di qualità.

L'appaltatore, nelle fasi di preparazione e cottura dei pasti, deve salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare, si precisa:

- è obbligatorio, durante la somministrazione del pasto, provvedere alla fornitura di acqua oligominerale naturale;
- è obbligatorio preparare tutti gli alimenti il medesimo giorno del consumo;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è obbligatorio riporre tutti gli alimenti in contenitori idonei, a seconda della loro deperibilità;
- è vietato detenere o utilizzare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- è vietato ricongelare le materie prime surgelate;
- è vietato congelare il pane;
- è vietato sottoporre a frittura ciascuna preparazione;
- è vietato utilizzare, quali basi per la preparazione di vivande, "fondi di cottura" ottenuti dalla soffrittura prolungata degli ingredienti;
- è vietato utilizzare vegetali in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati;
- è assolutamente vietato utilizzare:
 - le carni al sangue
 - il dado da brodo ed i composti contenenti glutammato monosodico
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- è consentito utilizzare, per la cottura dei pasti, esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro;
- è vietato utilizzare pentole in alluminio;
- è vietato l'utilizzo di tegami, padelle, pentole, teglie e in generale di ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" che presenti abrasioni;
- è obbligatorio, al fine di escludere il rischio di contaminazione degli alimenti da sostanze chimiche o da materiali nocivi, provvedere alla sostituzione dei recipienti usurati o danneggiati;
- è obbligatorio osservare le grammature degli alimenti previste nelle tabelle dietetiche, secondo la suddivisione per ordine di scuola;
- è vietata la compensazione delle grammature previste per ciascun ordine di scuola.

Inoltre, l'Appaltatore deve

- mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino alla distribuzione;
- mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore ai 10°C durante il trasporto e sino alla distribuzione;
- fornire il formaggio grattugiato nelle quantità sufficienti alle richieste degli utenti;
- fornire alle scuole la giusta quantità di olio extra vergine di oliva per il condimento;
- dotare il centro di cottura di strumenti idonei alla verifica della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.

Le rilevazioni della temperatura possono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone, non afferente, che sottoscrive o contesta la veridicità delle rilevazioni;

L'appaltatore deve provvedere al ritiro, alla pulizia e alla sanificazione dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di cottura, nell'ambito dei cortili di pertinenza, così come nel plesso Collodi. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.)

L'Impresa Aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e muniti del coperchio.

ART. 8 MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE

L'appaltatore deve osservare scrupolosamente le seguenti prescrizioni, parte integrante degli obblighi generali:

- Detersione, disinfezione e igienizzazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., sia nel centro di cottura che nei locali destinati al servizio di mensa scolastica.
- detersione, disinfezione igienizzazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e più in generali di ogni strumento d'uso;
- detersione, disinfezione e igienizzazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti;

- disinfezione periodica e derattizzazione, secondo la necessità;
- adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori;
- verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

ART. 9 QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E DEL SERVIZIO

L'appaltatore, nella preparazione dei pasti, deve utilizzare esclusivamente materie prime di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, con preferenza di prodotti siciliani e tipici del territorio e a filiera corta, DOP e IGP, precisamente:

- Integrità del prodotto, dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati, di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo.
- Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti.
- Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni (privi di ammaccature, ruggine ecc.).
- preparazione giornaliera dei pasti.

Quanto prescritto dal presente articolo (anche) ad integrazione degli obblighi generali ed ulteriori del capitolato speciale.

ART. 10 NORME E MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

L'appaltatore, per il trasporto, deve utilizzare esclusivamente mezzi idonei alla veicolazione dei pasti secondo la normativa vigente, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le pietanze e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori isotermitici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta di calore (es. iniezione di vapore, o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalla normativa in materia di alimenti nella ristorazione collettiva.

L'appaltatore deve consegnare i pasti in orario utile per la loro consumazione, come disposto dalle autorità scolastiche, comunque entro trentacinque minuti antecedenti l'orario fissato per l'inizio della mensa (per ciascun ordine di scuola e plesso scolastico).

L'appaltatore deve disporre di strumenti per un rapido controllo delle temperature, il cui rispetto deve essere garantito anche durante il trasporto e per l'intero periodo di conservazione dei pasti, da preservare nei contenitori isotermitici fino alla somministrazione.

L'appaltatore deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che tra la produzione dei pasti e l'orario di inizio del servizio mensa, come stabilito dalle autorità scolastiche, sia compreso un intervallo temporale massimo di 50 (cinquanta) minuti.

L'appaltatore, in occasione della fornitura dei pasti, deve consegnare all'insegnante referente di plesso (che la sottoscrive) apposita "bolla", indicante la data, l'ora di ultimazione della cottura e di consegna, il quantitativo dei pasti e ogni altra informazione prevista per legge;

ART. 11 ULTERIORI PRESCRIZIONI

L'appaltatore, in orario da concordare con le autorità scolastiche, deve provvedere alla pulizia e disinfezione dei locali refettorio, al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto del cibo, alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti, rispettando le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

L'appaltatore, ove si renda necessario l'istituzione di turni, è obbligato a concordare con il Dirigente scolastico e comunale orari diversi da quelli indicati nel presente capitolato speciale.

In fase di somministrazione, oltre alle buone norme di sicurezza igienica adottate dagli addetti, dovrà essere oggetto di particolare attenzione anche l'ambiente in cui avverrà il consumo dei pasti: l'utilizzo di tovaglie, posate, stoviglie ed accessori del pasto, idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia, sono anche questi obblighi cui l'appaltatore è tenuto ad osservare e garantire costantemente.

In aggiunta a quanto contenuto nel menù, nelle tabelle dietetiche e nelle ricette predisposte dall'autorità sanitaria competente, ad integrazione di quanto già previsto dal presente capitolato speciale, l'appaltatore deve:

- provvedere alla fornitura di acqua minerale naturale, in bottiglie sigillate da mettere a disposizione degli utenti, durante il consumo dei pasti, nella quantità richiesta;

- provvedere alla fornitura di una tovaglietta di carta, bis o tris di posate, piatto piano e fondo, un bicchiere per utente, tutto monouso a perdere;
- provvedere alla fornitura dei condimenti necessari per la fruizione del pasto, di un contenitore per il pane e di un contenitore per la frutta;
- provvedere alla fornitura del materiale e delle attrezzature necessarie per la pulizia della sala mensa e cucina, nonché del materiale monouso necessario al servizio;
- rispettare, nella somministrazione dei pasti agli insegnanti, una grammatura superiore a quella prevista per gli alunni;
- impiegare personale qualificato che garantisca, in tutte le fasi, il regolare e ottimale svolgimento del servizio;
- impiegare personale in numero adeguato che garantisca la preparazione e la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, la pulizia, l'igiene e la funzionalità della cucina, della sala da pranzo e di tutti i locali adibiti al servizio, compresi i locali di deposito e di stoccaggio dei viveri.

Le prescrizioni di cui al presente articolo sono vincolanti per l'appaltatore e possono essere modificate solo a richiesta del Comune di Bivona.

L'appaltatore deve adottare tutte le misure necessarie, a norma del D.lgs. 26 maggio 1997, n. 155, attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3/CE, e dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 e succ. in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva.

Resta inteso che le operazioni di somministrazione, scodellamento e apertura dei piatti confezionati sono sempre a carico dell'Appaltatore.

ART. 12 ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO PRENOTAZIONE PASTI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica non costituisce "minimo garantito" il numero dei pasti di cui all'art. 4.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi valida causa non prevedibile o comunque legata all'emergenza sanitaria Covid -19.

L'appaltatore, ove possibile, deve essere informato della sospensione del servizio, almeno entro il giorno precedente.

La soppressione o sospensione del servizio mensa, per le motivazioni di cui sopra, non implica alcun risarcimento o indennizzo a favore all'appaltatore.

L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti effettivamente ordinati e somministrati.

Le scuole possono comunicare eventuali e motivate rettifiche in diminuzione entro le ore 9:15.

L'appaltatore può non soddisfare le rettifiche in aumento comunicate dalle scuole, nella medesima giornata, successivamente alla prima richiesta.

ART. 13 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

L'appaltatore è direttamente ed esclusivamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi del Comune di Bivona e di terzi, di ogni e qualsiasi specie di danno derivante dall'espletamento del servizio, compresi danni da tossinfezione e intossicazione alimentare.

L'appaltatore è direttamente ed esclusivamente responsabile dei danni arrecati, a terzi o a cose, durante l'esecuzione del servizio.

È a carico dell'appaltatore ogni eventuale richiesta risarcitoria, con seguente esclusione di alcun diritto di rivalsa, indennizzo o restituzione da parte del Comune di Bivona.

L'appaltatore è tenuto a tenere indenne il Comune di Bivona da qualsiasi pretesa.

Sono salvi gli interventi in favore dell'appaltatore da parte di imprese di assicurazione.

L'appaltatore deve esonerare espressamente il Comune di Bivona da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso o in esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore deve stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile verso terzi RC/RCVT per i danni che potrebbero essere causati a persone o cose, con massimale per sinistro non inferiore ad €1.000.000,00 e con validità non inferiore alla durata dell'appalto.

In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al punto che precede, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC e RCVT, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica.

In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio di gestione del servizio di refezione scolastica, svolto per conto dell'Amministrazione di Bivona.

Copia della polizza, specifica o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata al Comune di Bivona prima della stipula del contratto o prima dell'inizio del servizio qualora sia autorizzata l'esecuzione in pendenza di stipulazione del contratto.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'Appaltatore.

La polizza deve altresì prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Appaltatore.

Al momento della stipula del contratto dovrà essere consegnata alla stazione appaltante la copia della suddetta polizza che dovrà comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso.

L'appaltatore solleva il Comune di Bivona da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

ART. 14 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio da parte dell'appaltatore, per sopravvenute ed imprevedibili cause di forza maggiore, tempestivamente comunicate, non costituisce causa di responsabilità contrattuale.

Per causa di forza maggiore si intende: interruzione totale di energia elettrica, calamità naturali gravi.

In ipotesi di sciopero del personale che impedisca l'effettuazione del servizio, il Comune di Bivona deve essere informato almeno 48 ore prima; le comunicazioni oltre il suddetto termine implicano l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 36.

In ogni caso, l'appaltatore non può sospendere il servizio eccependo la irregolarità della controprestazione.

ART. 15 OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate, ed in particolare al D.lgs. n. 50/2016, in materia di appalti pubblici di forniture in attuazione delle direttive CEE.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

L'appaltatore sarà ritenuto unico responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e che possano portare danno alla salute degli utenti. Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

È fatto obbligo all'impresa appaltatrice al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (D.lgs. n. 81/2008).

È fatto obbligo all'Impresa appaltatrice, al fine di garantire la privacy, attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia (Regolamento (UE) 2016/679).

L'appaltatore, oltre ad adempiere a tutte le disposizioni di cui al presente capitolato speciale, è tenuto al rispetto di tutte le norme di legge e regolamento afferenti al servizio in oggetto, anche, con particolare riguardo, a quelle in materia di prevenzione e contenimento della diffusione del virus SARS CoV -2.

ART. 16 CORRISPETTIVI

All'appaltatore è dovuto il corrispettivo del canone, determinato sulla base del prezzo unitario del pasto, moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente somministrato.

Il prezzo unitario del singolo pasto non è variabile durante l'anno scolastico.

La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata, con periodicità mensile, entro 30 giorni dalla ricezione della fattura elettronica, previa acquisizione di regolare DURC e salvo il buon esito delle verifiche dovute per legge.

In occasione della fatturazione, l'appaltatore deve differenziare i pasti erogati agli alunni e quelli erogati agli insegnanti e al personale ATA per ciascun istituto scolastico.

In caso di mancata corrispondenza tra il numero dei pasti di cui alla fatturazione e quello di cui alla quantificazione del competente ufficio del Comune di Bivona, determinato sulla base dei report trasmessi dagli insegnanti referenti di plesso e/o dalla segreteria scolastica, l'appaltatore è tenuto a fornire gli opportuni chiarimenti entro e non oltre otto giorni dalla ricezione della richiesta.

La richiesta di chiarimenti determina la sospensione del termine di 30 giorni previsto per la liquidazione dei corrispettivi.

Il canone d'appalto di cui al presente articolo si intende compensativo di tutti gli oneri.

È esclusa, in ogni caso, l'applicazione delle previsioni di cui al comma 1 e 2 dell'art. 1664 c.c. "Onerosità e difficoltà dell'esecuzione".

L'appaltatore e il Comune di Bivona si impegnano a valutare, nel corso dell'esecuzione del servizio, eventuali soluzioni migliorative.

ART. 17 MENÙ

Menù: il pasto giornaliero è quello previsto nel menù approvato dal dirigente sanitario del Distretto Sanitario di Bivona, di cui ai documenti allegati al presente Capitolato speciale.

L'appaltatore deve accettare le eventuali modifiche del menù concordate, in pendenza di contratto, tra il Comune di Bivona e il dirigente sanitario.

In occasione di festività religiose o di ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, a richiesta delle autorità scolastiche, il menù del giorno può essere modificato con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione (es. frittelle per carnevale).

L'erogazione di pietanze alternative deve essere concordata, preventivamente, con il Comune di Bivona.

Diete "in bianco": in caso di indisposizione temporanea dell'utente, per un massimo di tre giorni consecutivi, a richiesta motivata dei genitori, il menù può essere modificato.

I pasti devono essere confezionati con le stesse modalità delle diete speciali.

Diete speciali: l'appaltatore, in presenza di allergie o intolleranze alimentari (es. celiachia, favismo, diabete o malattie metaboliche), comprovate da certificazione medica, deve somministrare una dieta speciale personalizzata avente un livello di qualità appropriato e analogo al menù base, possibilmente con la medesima struttura.

L'appaltatore, al riguardo, non deve considerare certificati medici in cui le diete speciali sono indicate genericamente, senza alcuna dettagliata indicazione degli ingredienti da evitare per la preparazione dei pasti.

Le diete speciali devono essere somministrate con modalità che, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy, consentano la regolare consegna al destinatario; il beneficiario della dieta speciale deve essere servito sempre per primo.

L'appaltatore, nella preparazione dei pasti delle diete speciali, non deve utilizzare preparazioni che prevedano l'utilizzo dell'alimento responsabile dell'allergia o dell'intolleranza o dei suoi derivati, inoltre, deve escludere i prodotti in cui l'alimento ora detto o i suoi derivati figurino in etichetta.

Gli alimenti destinati alle diete speciali devono essere mantenuti separati da tutti quelli previsti per comporre il menù base.

Le vivande costituenti la dieta speciale devono essere preparate e confezionate in area opportunamente dedicata, anche solo temporaneamente, e successivamente riposte in appositi contenitori, da collocarsi su un vassoio personalizzato, recante il nome del destinatario.

Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta speciale devono essere esclusivamente impiegati per tale produzione.

Variazione menù in situazioni di emergenza: l'appaltatore, in casi documentati di gravi anomalie al funzionamento degli impianti di cottura, di avaria della struttura, di conservazione, e in situazioni di emergenza derivanti da problematiche di natura meteorologica, può apportare variazioni del menù pur limitatamente alle pietanze previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato speciale e ai Menù trasmessi dal Distretto Sanitario di Bivona.

L'appaltatore deve comunicare tempestivamente, prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti, le suddette variazioni.

ART. 18 MODIFICHE DEFINITIVE AI MENÙ

Il Comune di Bivona, previa approvazione del Servizio competente del Distretto Sanitario di Bivona, si riserva di correggere o modificare il menù in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di variare, in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%), le grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza.

L'appaltatore deve accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune di Bivona o per l'utenza, le variazioni del menù di cui sopra, da comunicarsi con preavviso di almeno 10 giorni.

Il Comune di Bivona, previa approvazione o su indicazione Servizio competente del Distretto Sanitario di Bivona, può inoltre modificare il menù e le tabelle merceologiche al fine di migliorarne la qualità e la gradevolezza;

ART. 19 CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

L'appaltatore, nella preparazione dei pasti, deve utilizzare esclusivamente prodotti conformi alla vigente normativa.

L'appaltatore, per ciascun prodotto impiegato, deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine.

L'appaltatore, nella scelta dei generi alimentari, deve preferire prodotti definiti a "Denominazione di origine protetta" (prodotti DOP) e ad "Indicazione geografica protetta" (prodotti IGP), secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92 e ss.mm.ii.

Tutti i prodotti alimentari impiegati devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.lgs. n. 109/92; D.lgs. n.77/93, D.lgs. n. 68 del 25/02/2000 e D.lgs. n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni).

L'etichettatura delle carni bovine "biologiche", deve rispettare anche il D.lgs. 58/2004 e ss.mm.ii.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Le confezioni utilizzate, anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'appaltatore, deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune di Bivona, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

L'appaltatore deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo altresì disponibile al Comune di Bivona le schede tecniche dei prodotti medesimi.

L'appaltatore, deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti (Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii.).

L'appaltatore deve trasmettere al Servizio Amministrativo del Comune di Bivona, con periodicità da stabilire, la calendarizzazione delle frutta distribuita, garantendone una varietà sufficiente, tenuto conto della stagionalità dei prodotti e come da menù allegato.

L'impresa appaltatrice è tenuta a presentare dietro richiesta, tutta la documentazione relativa ai vari generi alimentari usati (es. tipo di prodotto, produttore, luogo di produzione, eventuali additivi, data di scadenza, ecc.).

Controlli qualitativi e quantitativi delle derrate alimentari nelle varie fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione, consumo potranno essere attuati al fine di garantire la somministrazione di un pasto rispondente a tutti i requisiti igienico sanitari e dietetici.

Le verdure devono essere di vegetali di stagione, fresche, selezionate prive di additivi, integre delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di terrosità sciolte ed aderenti, di altri corpi o prodotti estranei e tali che non presentino tracce di alterazioni o fermentazioni anche incipienti e con una percentuale di scarto non superiore al 15%. Le verdure che non sono fresche di stagione, devono essere surgelate, mai in scatola, eccetto i pomodori pezzati o interi. La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, aver raggiunta la maturazione fisiologica che la rende adatta al consumo.

Sia per la frutta che per le verdure il peso è da considerare netto, esclusa la tara.

Il pane deve essere fresco, bianco, del tipo comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti.

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità stagionato, mentre i formaggi da taglio devono essere del tipo italico, mozzarella, caciotta, gruviera, freschi e genuini.

Il latte deve essere parzialmente scremato (1,8 di grassi), sterile.

La carne di vitello deve essere fresca e di prima qualità, della grammatura prevista dalle tabelle dietetiche, nel numero richiesto, senza scarti, confezionata sottovuoto e pre-pesata.

I petti di pollo o tacchino già preparati ed i filetti di pesce surgelati e privi di lisce, devono giungere al posto di refezione nel numero richiesto e senza scarti.

La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo, sempre ben asciutta, non frantumata, e deve essere fornita nei vari formati (lunga, corta, rigata) secondo le esigenze del menù.

Il riso deve essere del tipo R.B. di ottima qualità, privo di impurità e non frantumato.

L'olio deve essere sopraffino vergine di oliva di ottima qualità, con acidità non superiore a gradi 1,5 in peso di acidità espresso in acido oleico e rispondere alle vigenti norme di igiene della legge 13/11/1960 n°1407.

L'olio di semi per frittiture deve essere di semi di arachide, di mais o di girasole (comunque di un unico seme oleario) e rispondere a tutti i requisiti prescritti dalle norme vigenti.

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr.55/60 e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

L'acqua deve essere confezionata.

Per quel che riguarda i prodotti indicati nell'offerta migliorativa, l'appaltatore deve trasmettere al Comune di Bivona il resoconto di quanto fornito durante l'anno scolastico. I menù particolari eventualmente indicati quale proposta migliorativa in sede di gara, dovranno essere preventivamente comunicati all'Ufficio Istruzione, all'inizio di ogni mese.

ART. 20 OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO. PROGRAMMA E MODALITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'appaltatore deve provvedere alle operazioni di pulizia e sanificazione del centro cottura comunale e dei locali refettorio del plesso "G. Meli" e delle sale e/o aule destinate a refettorio del plesso "C. Collodi", nel rispetto di tutte le disposizioni normative vigenti, al fine di mantenerle sempre in perfette condizioni igieniche.

I prodotti detergenti utilizzati devono rispettare i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE), con riferimento alla categoria di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari", ad eccezione di specifiche e documentate esigenze sanitarie.

L'appaltatore deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che intende utilizzare.

Si presumono conformi i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel Europeo.

Per i prodotti sprovvisti dell'etichetta Ecolabel Europeo, a richiesta dell'Amministrazione, l'Appaltatore deve presentare, qualsiasi altra documentazione idonea a provare che trattasi di prodotto facente parte o conforme alla categoria merceologica citata sopra.

Elenchi e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati devono essere reperibili anche presso il centro produzione pasti.

ART. 21 CLAUSOLA SOCIALE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

L'appaltatore, ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, è obbligato al rispetto della clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato.

L'aggiudicatario è tenuto pertanto ad applicare i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

L'appaltatore, per l'adeguamento del servizio agli standard qualitativi richiesti, deve informare dettagliatamente il personale sulle circostanze e le modalità richieste dal contratto di appalto.

L'appaltatore deve vigilare sulla correttezza delle procedure, provvedere al continuo addestramento e formazione del personale in materia d'igiene e garantire la concreta attuazione di quanto stabilito dal Piano di autocontrollo.

Il personale addetto alla distribuzione, in relazione al tipo d'attività svolta, deve essere munito di idoneità e adeguatamente addestrato ed informato in materia d'igiene alimentare (D.lgs. 193/07).

ART. 22 VESTIARIO

L'appaltatore deve fornire, a tutto il personale, gli indumenti di lavoro, da indossare durante le ore di servizio, in conformità a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene (D.P.R. n° 327/80, art. 42 e ss.mm.ii.),

Tutto il personale deve essere provvisto di cartellino d'identificazione, riportante, oltre al proprio nome e cognome, il nome dell'impresa appaltatrice.

Compete all'appaltatore la vigilanza sull'effettivo e corretto utilizzo degli indumenti di lavoro e dei dispositivi necessari allo svolgimento della prestazione lavorativa (anche con riguardo a quanto sopra detto in merito alla prevenzione della diffusione e del contagio del virus SARS – COV- 2).

ART. 23 IDONEITÀ SANITARIA

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione con scodellamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale, durante il servizio, al fine di non creare alcuna contaminazione degli alimenti in lavorazione o in distribuzione, non deve avere smalti alle unghie, né indossare anelli e braccialetti.

ART. 24 CENTRO COTTURA COMUNALE

Il Comune concede in comodato gratuito all'appaltatore i locali destinati alla produzione pasti della cucina e gli office in oggetto e i relativi impianti ed attrezzature.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dal verbale di consegna e relativo inventario firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto.

Sono oneri a carico dell'appaltatore la conservazione e la normale manutenzione ordinaria dei locali, compresi i servizi igienici e spogliatoi annessi alla cucina e di tutti gli impianti, attrezzature e mobili ricevuti in consegna, che dovranno essere restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati.

Al momento dell'offerta le ditte concorrenti dovranno dichiarare di avere preso visione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature di lavorazione, nonché dell'ubicazione dei refettori e che il prezzo offerto tiene conto dello stato e delle possibilità d'uso degli impianti ed attrezzature messe a disposizione, anche se ciò comportasse da parte della ditta l'eventualità di integrazioni ritenute necessarie dalla ditta medesima per garantire sicurezza e funzionalità del servizio in ogni suo aspetto, con particolare riferimento al rispetto dei tempi e delle temperature dei pasti nei refettori.

In particolare per quanto riguarda le attrezzature della cucina si precisa che la ditta appaltatrice dovrà provvedere a sue spese alla loro manutenzione compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte scelte d'intesa con il Comune individuate prima dell'inizio del servizio.

Nel caso in cui le apparecchiature in dotazione al Centro (attrezzature fisse, mobili e arredi) non fossero più riparabili, la loro sostituzione è a totale carico dell'Impresa Appaltatrice, così come tutte le spese inerenti la rimozione e lo smaltimento delle attrezzature sostituite. Dovrà comunque essere comunicata all'Amministrazione Comunale la tipologia (marca e modello) dell'apparecchiatura fornita in sostituzione. L'Amministrazione Comunale dovrà comunicare per iscritto il suo assenso e nel caso in cui la tipologia scelta non fosse di suo gradimento, l'Impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi alle indicazioni che saranno impartite. Al termine dell'appalto le attrezzature sostituite rimarranno di proprietà del Comune di Bivona.

Le attrezzature che la ditta affidataria ritenesse necessario mettere a disposizione, in aggiunta a quelle presenti in cucina, per garantire efficienza ed efficacia del servizio rimarranno di proprietà della ditta medesima senza che null'altro sia dovuto da parte dell'Amministrazione Comunale. Resta inteso che l'installazione, il collaudo, la manutenzione e il mantenimento in stato di efficienza di tali apparecchiature resta a totale carico e responsabilità della Impresa Appaltatrice.

Ogni suddetta nuova attrezzatura è comunque subordinata al preventivo esame ed assenso da parte dell'Amministrazione Comunale, come pure qualunque integrazione degli impianti che fosse ritenuta necessaria dalla ditta appaltatrice.

Eventuali integrazioni degli impianti apportate dalla ditta, previo parere favorevole dei tecnici dell'Amministrazione Comunale, rimarranno, al termine del servizio, di proprietà del Comune, salvo diverse indicazioni.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra.

Qualora da parte della ditta venisse verificata la necessità di interventi manutentivi straordinari ai locali del Centro cottura comunale e servizi annessi, questi dovranno essere immediatamente segnalati al Dipartimento 2 Servizi alla Persona e Politiche per lo Sviluppo Territoriale che li trasmetterà al competente Dipartimento 4 Servizi Tecnici del Comune.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucine, deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni.

La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate di procedere senza incroci di percorsi, sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale, e la separazione tra lavorazioni diverse, con applicazione del percorso in avanti o a cascata.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari, è riservato al solo personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione, ovvero:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione;

Nel centro cottura, al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, deve essere collocato un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva.

Le attrezzature a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le prescrizioni normative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori medesimi.

ART. 25 CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

L'appaltatore deve giornalmente prelevare una porzione a campione dei cibi somministrati e riporla in frigorifero, all'interno di sacchetti sterili, per le 48 ore successive al consumo.

I campioni saranno esaminati in caso di reclamo.

ART. 26 MONITORAGGIO E PIANO DI AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'APPALTATORE

L'appaltatore deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.

L'appaltatore deve garantire, mediante dichiarazione personale, salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e mettere in atto sistemi di autocontrollo con metodologia HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004.

L'autocontrollo deve essere effettuato per tutte le fasi che interessano il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione, e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'attuazione del D.U.V.R.I., elaborato dal Comune, è condizione minima di sicurezza.

L'appaltatore, per consentire la verifica della conformità dei prodotti utilizzati, è obbligato ad esibire, a richiesta del Comune di Bivona, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento indicanti tutte le caratteristiche necessarie all'identificazione qualitativa e quantitativa.

Competono all'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 27 AUTORIZZAZIONI SANITARIE

L'appaltatore deve possedere le autorizzazioni sanitarie e ogni altra autorizzazione richiesta per l'esercizio dell'attività.

L'appaltatore, nelle operazioni di preparazione e distribuzione con scodellamento dei pasti, dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario. Nei locali e nei mezzi destinati alle operazioni di cui sopra, dovrà essere inibito l'accesso alle persone non autorizzate.

ART. 28 MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DEL COMUNE DI BIVONA

Il Comune di Bivona deve vigilare sulla puntuale e corretta esecuzione del contratto con le forme e le modalità ritenute idonee allo scopo.

Il personale incaricato alla vigilanza sul servizio è munito, ove necessario, del libretto di idoneità rilasciato dall'Ufficiale Sanitario.

Il Comune di Bivona, per accertare la corrispondenza a quanto stabilito dal presente capitolato speciale, si riserva il diritto di verificare, discrezionalmente, le modalità di conduzione del servizio, e a mezzo del

Servizio igiene, alimenti e nutrizione, l'igiene dei locali e la qualità delle derrate alimentari, sia nel centro di cottura che nei mezzi di trasporto e nelle scuole.

Durante le operazioni di controllo, eseguite unicamente da personale autorizzato, gli operatori dell'impresa appaltatrice, a titolo diverso coinvolti nel servizio, non devono in alcun modo ostacolare l'ispezione.

ART. 29 PERSONALE

L'appaltatore, in materia di personale, deve:

- applicare, a tutto il personale impiegato nel servizio, il contratto collettivo nazionale di lavoro relativo alla categoria di appartenenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti leggi;
- impiegare, esclusivamente, personale alle dipendenze dell'impresa appaltatrice, fatto salvo l'ipotesi di società cooperative sociali;
- provvedere alla disposizione dell'organico perché il personale adibito al servizio sia, per qualifica e per entità numerica, idoneo e sufficiente allo svolgimento del servizio in modo efficiente ed efficace; il personale adibito all'assistenza nella fornitura dei pasti non deve essere inferiore al rapporto 1 operatore per 30 utenti, fermo restando l'eventuale maggior numero garantito in sede di offerta;
- affidare esclusivamente a personale specializzato, in possesso di documentata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva, il coordinamento per la preparazione dei pasti. Il personale addetto alla preparazione e consegna 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 periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per il Comune di Bivona.
- prima dell'inizio del servizio, fornire all'Ufficio Comunale competente, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale.
- ai fini della stipula del contratto e del pagamento dei corrispettivi, deve, attestare, tramite il documento unico di regolarità contributiva (DURC), la regolarità dei singoli rapporti di lavoro, nonché i regolari versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL). La violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa è causa risolutiva del contratto.
- ottemperare, a propria cura e spesa, alle disposizioni di cui agli artt. 37,38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 (e successive modifiche e integrazioni) per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
- osservare integralmente le disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro vigenti contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 (e successive modifiche e integrazioni);
- Produrre, in copia, prima dell'inizio del servizio, il relativo piano di sicurezza.

ART. 30 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'appaltatore deve incaricare un responsabile (referente) del servizio, avente:

- adeguata autonomia operativa, tale da garantire il funzionamento del servizio e in grado di risolvere eventuali problemi operativi;
- esperienza, almeno biennale, nella conduzione di servizi analoghi;

Il responsabile incaricato, diretto interlocutore dell'Amministrazione, deve sovrintendere al servizio ed esserne garante;

L'appaltatore garantisce la reperibilità del responsabile del servizio per tutto il periodo (giornaliero) nel quale si svolge il servizio di refezione.

L'appaltatore, sette giorni prima dell'inizio del servizio, deve comunicare all'ufficio comunale di competenza, il nome, il curriculum (con precisa indicazione del titolo di studio o qualificazione professionale posseduta) e le mansioni del responsabile del servizio, l'indirizzo dell'ufficio, il recapito telefonico, l'indirizzo di posta elettronica e di posta elettronica certificata;

L'appaltatore, contestualmente alla comunicazione di cui sopra, deve trasmettere la dichiarazione della immediata operatività del suddetto ufficio e del relativo responsabile.

ART. 31 IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

Il personale impiegato nell'esecuzione del servizio è tenuto al rispetto delle norme igieniche in materia, considerate anche quelle in materia di prevenzione del contagio e della diffusione del virus SARS-CoV2, ad integrazione del presente articolo, curando l'igiene della propria persona.

Il personale, nella cura dell'igiene personale, deve utilizzare prodotti igienizzanti, sapone disinfettante ed asciugamani monouso.

L'appaltatore, a proprie spese, deve provvedere alla fornitura al personale dei guanti da lavoro per le operazioni di pulizia e per la sanificazione, dei guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani, di cuffie per raccogliere i capelli e delle mascherine chirurgiche monouso, da utilizzare durante le lavorazioni e in tutti i casi in cui sia normativamente previsto, compresi quelli di cui all'art. 11 del presente capitolato speciale, comunque, sempre, in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;

Il personale deve indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici (da utilizzare esclusivamente durante le ore di servizio), diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

L'intero personale deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la legge vigente. L'amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire discrezionalmente gli opportuni controlli sanitari.

ART. 32 DIVIETO DI CESSIONE – SUBAPPALTO

È fatto divieto di cedere in tutto o in parte o di subappaltare il servizio in oggetto

ART. 33 VIGILANZA E CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni più ampia facoltà di ispezione e controllo dei locali, delle attrezzature e degli automezzi impiegati nell'attuazione del servizio, demandandone il compito agli organi dell'Azienda Sanitaria Locale, a propri funzionari o a Comitati Tecnici o Commissioni comunali appositamente nominate, fatte salve le competenze dell'Autorità Sanitaria e degli Organi dell'Azienda Sanitaria Locale.

I Comitati Tecnici o Commissioni comunali suddetti assolvono ai seguenti compiti:

- valutazione periodica e sistematica del gradimento del menù, anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature con particolare riferimento ai cibi provenienti da coltivazioni a lotta integrata e da allevamenti controllati;
- programmazione dei controlli, verifica degli esiti degli stessi e monitoraggio sugli alimenti, strutture, ambienti e sul personale impiegato nell'esecuzione del servizio;

L'Appaltatore, al fine indicato, e senza alcun diritto di preavviso, deve consentire al personale preposto dal Comune di Bivona l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali deposito di conservazione delle derrate ed agli automezzi destinati al trasporto degli stessi; parimenti dicasi per le altre ispezioni e per i controlli di cui sopra.

Il Comune di Bivona, seguentemente alle ispezioni ed ai controlli, provvede per iscritto a comunicare eventuali osservazioni e contestazioni.

L'appaltatore deve fornire eventuali osservazioni e chiarimenti entro i successivi otto giorni.

Il Comune di Bivona, considerate le osservazioni e i chiarimenti resi, applica le misure sanzionatorie di cui al presente capitolato speciale (art. 35).

ART. 34 ONERI DIVERSI

Ad integrazione di quanto previsto dal presente capitolato speciale, l'appaltatore deve:

- osservare gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, con assunzione di tutti i relativi oneri;
- provvedere al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato speciale, senza alcun diritto di rivalsa o restituzione; per l'IVA, si rinvia alle disposizioni vigenti in materia;

eventuali interessi di mora sono a carico dell'appaltatore.

ART. 35 PENALI

L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato speciale deve osservare le disposizioni di legge e di regolamento afferenti al servizio medesimo.

In caso di accertate inadempienze da parte della Ditta relative alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all'applicazione di una penale. Detta somma sarà detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo, o periodi successivi relativamente a violazioni che saranno successivamente accertate. A fronte di

tale decurtazione, la Ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR. 633/72.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del responsabile del Servizio, alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sotto precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti.

1. Standard Merceologici

- a) € 500,00 - Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- b) € 500,00 - Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità

- a) € 1.000,00 - Non corrispondenza del N° dei pasti somministrati al N° dei pasti prenotati;
- b) € 1.000,00 - Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati;
- c) € 500,00 - Totale mancata somministrazione di una portata;
- d) € 500,00 - Mancata somministrazione di pasti destinati alle diete personalizzate;
- e) € 500,00 - Mancata consegna di materiale a perdere;
- f) € 500,00 - Mancato rispetto delle grammature.

3. Rispetto del Menù

- a) € 500,00 - Mancato rispetto senza preavviso del menù previsto, anche in parte.

4. Igienico Sanitari

- a) € 1.000,00 - Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici;
- b) € 1.000,00 - Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- c) € 1.000,00 - Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili;
- d) € 1.000,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso la mensa scolastica;
- e) € 1.000,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti;
- f) € 1.000,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei refettori;
- g) € 2.000,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e dei protocolli vigenti in materia di Covid 19.

5. Tempistica

- a) € 500,00 - Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 20 min. dall'orario previsto.

6. Personale

- a) € 500,00 - Mancato rispetto delle norme di cui del presente capitolato.

7. Rifiuti

- a) € 500,00 - Mancato rispetto delle norme di smaltimento dei rifiuti.

8. Manutenzione ordinaria locali e attrezzature

- a) € 500,00 - Mancata manutenzione dei locali e/o delle attrezzature utilizzate nella cucina, dalla quale derivi pregiudizio allo svolgimento del servizio.

ART. 36 DIRITTO DI SCIOPERO

L'appaltatore, in caso di sciopero dei propri dipendenti, deve informare prontamente, in forma scritta, il Comune di Bivona.

La riduzione del lavoro, per l'esercizio del diritto di sciopero, comporta la proporzionale riduzione del corrispettivo contrattuale.

ART. 37 RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

L'appaltatore è esclusivamente responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale del personale preposto all'esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore deve osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi.

In particolare, deve assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, tenendo sollevato il Comune di Bivona da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da responsabilità civile verso terzi determinati dalla gestione del servizio.

Prima della stipulazione del contratto, inoltre, l'Appaltatore deve sottoscrivere il Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza, previsto dall'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008, predisposto dal Comune di Bivona.

Per interferenza si intende ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi.

Il DUVRI, prima della stipulazione del contratto, sarà completato con i dati dell'Appaltatore il quale, in ragione dell'esperienza acquisita, potrà proporre integrazioni e modifiche al fine di garantire un grado maggiore di sicurezza.

L'appaltatore, nei riguardi del personale, deve dare piena attuazione agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'appaltatore si obbliga ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni di ordine interno che venissero comunicate dal Comune di Bivona.

ART. 38 CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Per ogni controversia che dovesse insorgere con la ditta aggiudicataria, si applicherà l'art.206 del D.lgs. n°50/2016 e ss.mm.ii. In caso di mancato accordo bonario, le controversie relativamente al contratto di appalto verranno concluse in sede civile presso il competente foro di Sciacca.

Il ricorso all'arbitrato è espressamente escluso.

ART. 39 RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Oltre a quanto previsto in via generale dall'art. 1453 del Codice Civile, in tema di risoluzione del contratto per inadempimento di una delle parti, costituiscono causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile – "Clausola risolutiva espressa", i seguenti casi:

- constatazione della falsità delle dichiarazioni rese in sede d'offerta;
- apertura di una procedura fallimentare o assimilata a carico dell'impresa appaltatrice, messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività dell'impresa appaltatrice;
- sopravvenuta condanna per reati relativi alla condotta professionale di prestatore di servizi, correlata all'espletamento del servizio di ristorazione scolastica;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- inosservanza delle norme di legge e/o mancata applicazione dei contratti collettivi al personale dipendente e ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze ad esso spettanti;
- inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari non conformi alle norme di legge e di contratto, relativamente alle condizioni igieniche e/o alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare, la cui causa sia con certezza imputabile all'impresa appaltatrice;
- grave inosservanza delle disposizioni relative alla consistenza quali-quantitativa dell'organico;
- gravi danni prodotti a locali, impianti e/o attrezzature di proprietà del Comune di Bivona;
- violazioni e/o reiterazione di n. 4 infrazioni, nello stesso anno scolastico;
- Violazione del Codice di Comportamento integrativo dei dipendenti del Comune di Bivona e del Patto di Integrità;

- mancata adozione degli adempimenti assicurativi, contributivi e salariali relativi al personale oltre che l'inadempimento e l'inosservanza, reiterata, oltre i termini espressamente stabiliti, degli obblighi per i quali sono previste le penali di cui all'Art. 35.

L'inadempimento del contratto (implicante la risoluzione) determina la perdita della cauzione, salvo e impregiudicato il diritto al risarcimento dei danni correlati alla stipulazione di un nuovo contratto di appalto e di quelli seguenti ad altre circostanze o alla omessa o errata esecuzione del contratto, per fatto e colpa dell'appaltatore

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento, l'appaltatore incorrerà nella perdita della cauzione, che resterà incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento di danno ulteriore.

Per l'inadempimento di una o più clausole del contratto, il Comune di Bivona, provvede mediante richiamo scritto.

Per le violazioni più gravi, il Comune di Bivona procede con formale diffida ad adempiere fissando termine per l'adempimento, il vano decorso del quale implica l'immediata risoluzione del contratto, salvo ed impregiudicato il diritto al risarcimento di ogni specie di danno eventualmente subito.

ART. 40 ESECUZIONE IN DANNO

Il Comune di Bivona, ove l'aggiudicatario ometta di eseguire le prestazioni oggetto dell'appalto, con le modalità e i termini previsti, anche solo parzialmente, può, discrezionalmente, affidarne l'esecuzione, parziale o totale, ad altra impresa.

Sono imputabili all'appaltatore i costi e i danni cagionati al Comune di Bivona.

Il Comune di Bivona, per il soddisfacimento del proprio diritto al risarcimento dei danni, può, in compensazione (art. 1241 c.c.), trattenere le corrispondenti somme dovute all'appaltatore per il servizio reso o ridurre, proporzionalmente, la somma corrisposta quale "garanzia definitiva" che, comunque, deve essere reintegrata dall'Appaltatore entro tre giorni dalla richiesta formulata dal Comune di Bivona.

ART. 41 RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'appaltatore è tenuto alla riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dall'Amministrazione, da utilizzarsi esclusivamente ai fini del servizio, ai sensi e nei limiti di cui al Reg. UE 2016/679 ed al D.lgs. n. 101/2018 e ss.mm.ii.

L'appaltatore deve procedere all'indicazione del responsabile della privacy impegnandosi a custodire i dati in proprio possesso, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza al fine di ridurre al minimo i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta ed alle leggi vigenti.

Ai sensi dell'articolo 13 del Reg. UE 2016/679, i dati forniti dalle imprese, il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Bivona, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato speciale ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto.

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato dalla normativa richiamata.

ART. 42 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Come previsto per legge, ai fini della tracciabilità dei pagamenti, l'appaltatore deve utilizzare conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche.

Ogni movimento finanziario deve essere registrato ed effettuato esclusivamente tramite bonifico.

Per maggiore trasparenza, il bonifico, bancario o postale, deve riportare il codice identificativo di gara (CIG) relativo all'investimento pubblico.

La bolla di consegna del materiale deve indicare il numero di targa e il nominativo del proprietario degli automezzi.

L'identificazione dei lavoratori diventa possibile indicando nella tessera di riconoscimento la data di assunzione.

La violazione delle citate prescrizioni è causa di risoluzione del contratto.

Seguono le sanzioni amministrative stabilite per legge.

ART. 43 OSSERVANZA DI LEGGI E DECRETI

Si rinvia alle disposizioni nazionali e regionali vigenti in materia, alle norme comunitarie e alle disposizioni regolamentari del Comune di Bivona per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale.

ART. 44 GARANZIE

Ai sensi dell'art. 1, comma 4, del D.L76/2020, convertito in legge n. 120/2020 per il presente affidamento non viene richiesta la garanzia provvisoria di cui all'6.

Prima della sottoscrizione del contratto l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016, dovrà costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10 per cento dell'importo di aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una garanzia fideiussoria definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale.

Tale garanzia resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura, copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento, è stipulata nelle forme di cui all'art.103 del D.lgs. n°50/2016 e deve prevedere espressamente, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del C.C. nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Tale cauzione viene costituita altresì a garanzia delle penalità e dei danni conseguiti dall'utenza del servizio.

Nei casi di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla ditta aggiudicataria e fatti salvi i maggiori diritti dell'Amministrazione, questa potrà procedere all'incameramento della cauzione suddetta, anche parziale.

ART. 45 DISPOSIZIONI FINALI

Il Comune di Bivona provvede a notificare all'impresa l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto chiedendo altresì alla stessa la trasmissione dei documenti necessari per la stipula del contratto di appalto.

Il presente capitolato speciale, costituito da n. 45 articoli e n° 22 pagine e dai documenti "A" "B", approvato e sottoscritto integralmente, costituisce parte integrante e sostanziale del contratto di appalto.

Bivona, 28/10/2022

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott.ssa Carmela La Mela Veca