

COMUNE DI FLORIDIA

(Libero Consorzio di Siracusa)

Capitolato speciale d'appalto del servizio di refezione scolastica, in favore degli alunni della scuola dell'infanzia degli Istituti scolastici comprensivi di Floridia, con il sistema della fornitura di pasti caldi, consistente in preparazione trasporto, preparazione dei tavoli e somministrazione, con riordino e pulizia dei luoghi utilizzati. – Periodo dal 03/03/2025 al 30/05/2025 e dal 06/10/2025 al 20/12/2025

Art. 1

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato speciale d'appalto, di seguito denominato CSA, disciplina l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Floridia.

Le modalità, i termini di esecuzione del servizio e le obbligazioni a carico della ditta affidataria sono specificati negli articoli successivi e nei documenti allegati al presente CSA, del quale costituiscono parte integrante.

Il servizio oggetto di affidamento comporta l'erogazione delle seguenti prestazioni, nelle quantità presunte di cui al successivo articolo 2:

preparazione, trasporto, preparazione dei tavoli e somministrazione, con riordino e pulizia dei luoghi utilizzati.

I pasti da fornire alle scuole devono essere prodotti presso cucina idonea, individuata dalla ditta affidataria, purchè posta a distanza di un massimo di 50 km da ciascuna sede scolastica, raggiungibile con tempi di percorrenza non superiori ai 60 minuti, così come previsto dalla norma di riferimento. I pasti dovranno essere preparati solo ed esclusivamente presso la cucina centralizzata, indicata e descritta nell'offerta tecnica, intendendosi per preparazione l'intera lavorazione, dalla materia prima al prodotto finale. La ditta aggiudicataria deve dimostrare di avere la piena disponibilità della cucina almeno per tutta la durata dell'appalto. Le pietanze dovranno essere preparate e cotte nella giornata destinata al consumo; è vietata ogni forma di riciclo di cibi avanzati. Dalla fine cottura alla distribuzione del pasto nell'ultimo plesso servito non devono passare più di 1 ora.

I primi piatti devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché dal grana padano; l'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto; altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali la ditta deve fornire l'occorrente per il condimento (olio, sale, limone aceto).

I pasti dovranno essere serviti tra le ore 12:00 e le ore 12:30, al massimo.

La ditta aggiudicataria si impegna, con oneri a proprio carico, a:

a) munirsi di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie per lo svolgimento del servizio, nonché quelle previste all'art. 3;

b) svolgere il servizio nel rispetto delle procedure previste dal D.Lgs. n. 155/1997, "sistema HACCP", in accordo inoltre, con la Carta dei Servizi. A questo scopo, con la stipula del contratto di affidamento del servizio, la ditta aggiudicataria assume la titolarità e la responsabilità piena degli adempimenti in parola;

c) provvedere a tovaglie e tovaglioli monouso;

d) provvedere a tutte le spese, nessuna esclusa, relative allo svolgimento del servizio per quanto concerne la rimozione dei rifiuti solidi urbani non riciclabile, lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e lo smaltimento del materiale a perdere riciclabile. E' obbligo della ditta il rispetto della raccolta differenziata così come impostata sui territori comunali;

e) fornire ai tecnici incaricati dal Comune e/o da altri organismi autorizzati allo svolgimento di verifiche, ispezioni e controlli che possono essere effettuati in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che saranno ritenute più opportune, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi l'accesso alla cucina utilizzata per i pasti ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti e le

documentazioni richieste ed assicurando la non interferenza del proprio personale nelle indicate attività;

f) accollarsi, senza riserve od eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone e stipulare, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte di quest'ultima ad azione di rivalsa nei confronti del Comune; detta polizza dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli relativi ad avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariati e per ogni altro danno anche qui non menzionato;

g) provvedere alla gestione delle banche dati necessarie al servizio (elenco allergici, diete speciali, ecc...) con tutti gli obblighi di legge previsti, ivi compresa l'adozione di tutte le misure minime ed idonee previste dal D.Lgs. n° 196/2003. Per la gestione di tali banche dati la ditta appaltatrice verrà nominata dal Comune responsabile del trattamento. Con la sottoscrizione del presente contratto l'appaltatore si impegna ad assumere, senza riserve, tale ruolo.

Il Servizio di refezione scolastica, consistente nella preparazione dei pasti, trasporto, preparazione dei tavoli e somministrazione con riordino e pulizia dei luoghi utilizzati, deve essere effettuato in favore degli alunni dei seguenti plessi scolastici:

- Scuole infanzia Plesso Boschetto;
- Scuola infanzia Plesso Marchesa ;
- Scuola infanzia Plesso Piave ;
- Scuola infanzia Plesso Quasimodo;
- Scuola infanzia Plesso Pirandello;
- Scuola infanzia Plesso Giusti;
- Scuola infanzia Plesso Fava;

Art. 2

Rilevazione dei pasti giornalieri ed ulteriori compiti

L'A.C. provvederà a comunicare giornalmente entro le ore 9:30 alla ditta appaltatrice le indicazioni fatte pervenire dagli Istituti Scolastici Comprensivi sul numero effettivo dei pasti da consegnare. Qualora si verificassero incomprensioni tra il numero di utenti presenti ed il numero dei pasti inviati dalla ditta, questa dovrà provvedere, immediatamente, al recapito dei pasti mancanti o in ultima analisi alla fornitura di cestini freddi senza pretese di oneri aggiuntivi.

La ditta aggiudicataria è altresì tenuta a fornire gratuitamente per ogni plesso scolastico, in aggiunta al numero dei pasti dell'ordinativo mensile, un pasto completo da ritenersi campione, senza nessun onere per l'A.C.; inoltre, la ditta appaltatrice è tenuta al reintegro delle porzioni eventualmente prelevate per i controlli così come previsti dall'A.C.

I dati riferiti al numero dei pasti nei giorni settimanali di servizio ed al numero dei bambini sono puramente indicativi. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di variare sia in aumento che in diminuzione sia le giornate settimanali di erogazione del pasto che il numero dei pasti senza che la Ditta appaltatrice possa rifiutarsi o accampare diritti o pretese sui prezzi a base d'appalto.

Art. 3

Gestione dei refettori

I refettori/aule vengono consegnati in comodato per tutta la durata dell'appalto alla ditta affidataria, nelle condizioni in cui si trovano alla data di attivazione del servizio.

Di tali condizioni la ditta assume piena conoscenza tramite visione diretta in sede di sopralluogo previsto dal bando.

La ditta affidataria assumerà nella propria responsabilità ogni onere inerente le autorizzazioni sanitarie, oltre ad ogni obbligo ed onere di legge, ivi compresi quelli stabiliti dal D.Lgs. N° 155/1997

HACCP, in ordine ai quali la ditta risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza. La ditta dovrà dotarsi di tutti i piani di autocontrollo sia per le strutture di produzione che per quelle di distribuzione; i piani dovranno essere di facile comprensione per il personale addetto e dovranno essere attuati pienamente. La ditta dovrà, altresì, provvedere ad una puntuale e continua formazione del personale in relazione alle mansioni ricoperte e provvedere ad un'assidua vigilanza sui comportamenti e sulle modalità di applicazione delle prescrizioni di legge e contenuti nei piani di autocontrollo. La ditta, assume il ruolo di titolare della cucina e di responsabile di tutti gli adempimenti HACCP.

Art. 4

Caratteristiche e requisiti dei pasti

Il pasto giornaliero pro-capite sarà così costituito:

- a) primo piatto
- b) secondo piatto
- c) contorno
- d) frutta e pane fresco
- e) bottiglia acqua minerale cl. 33

I pasti dovranno essere preparati giornalmente e confezionati secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche, con le dovute grammature che sono riferite all'alimento crudo, al netto di eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo di peso per scongelamento alle caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare, di cui all'allegato B).

Eventuali variazioni delle tabelle dietetiche (menù), definite dai competenti uffici saranno comunicate con congruo anticipo e per esse non sono ammesse variazioni in aumento del prezzo contrattuale.

La preparazione e la cottura dei pasti devono essere effettuate secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale.

La ditta appaltatrice dovrà seguire il menù pedissequamente. In tale senso è obbligatorio che venga garantita la massima varietà prevista dal menù stesso. In generale la ditta è obbligata, nella stagionalità, a dar seguito alle variazioni inserite a menù.

Art. 5

Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari

Trattandosi di un particolare e delicato servizio reso a piccoli utenti, si raccomanda rispetto alle materie prime previste nella tabella dietetica, di utilizzare prodotti italiani.

Tutti i prodotti devono rispettare le caratteristiche merceologiche degli alimenti così come analiticamente specificate nell'Allegato B) "Caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare".

E' fatto divieto di utilizzazione di prodotti OGM, con l'obbligo di utilizzare almeno tre prodotti provenienti da colture biologiche.

Art. 6

Diete personalizzate

La ditta si impegna a fornire, a seguito di comunicazione dei competenti uffici comunali e/o dell'AUSL e mediante reperimento di ogni materia prima necessaria aventi le caratteristiche previste dall'art. 6 (anche se non ricompresi nell'allegato B):

1) "diete speciali" personalizzate per utenti (alunni ed adulti aventi diritto) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari, previa certificazione medico/specialistica; Le diete speciali, di cui al precedente punto 1), non comportano variazione del prezzo di fornitura. Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione perfettamente sigillate con fornitura di stoviglie e posate, con etichettatura indicante il nome del bambino/adulto, la data di confezionamento, la scuola ed il tipo di dieta. Lo stoccaggio delle materie prime utilizzate per le

persone affette da allergie, con particolare riguardo ai celiaci, dovrà avvenire con le cautele necessarie per evitare possibili contaminazioni.

La produzione di tali pasti dovrà avvenire utilizzando pentolame ed attrezzature appositamente dedicati. Così pure la distribuzione dovrà essere effettuata con attrezzature non ad uso promiscuo. L'Impresa deve predisporre presso il centro cottura un sistema di monitoraggio per blatte, insetti e roditori ed inoltre interventi periodici di disinfestazioni da affidare a Ditte specializzate.

Art. 7

Periodo di effettuazione del servizio

L'appalto avrà la durata limitata al periodo presumibilmente **dal 03 marzo 2025 al 30 maggio 2025 e dal 06 ottobre 2025 al 20 dicembre 2025**, per un periodo presunto di giorni 111 e per un numero presunto di pasti pari a n. 28860.

Il numero dei pasti potrà variare a seconda del numero di alunni che chiederanno di usufruire del servizio, del calendario scolastico e dell'organizzazione didattica, senza per questo costituire obbligo di sorta per il comune.

Il servizio di refezione inizierà a decorrere dalla data del verbale di consegna.

Il Comune si riserva la facoltà di variare giornate e orari delle forniture. Le eventuali variazioni non determineranno, per la ditta affidataria del servizio, la possibilità di richiedere risarcimenti al Comune, nè di variare il prezzo unitario di fornitura.

Art. 8

Modalità di scelta del contraente

La scelta del concessionario è effettuata mediante Confronto di Preventivi sul MEPA, ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. b) del D.Lgs n. 36/2023.

Art. 9

Costo del singolo pasto

Il Prezzo unitario del singolo pasto è pari ad **€ 4,20 oltre IVA al 4%** .

Il ribasso deve essere effettuato, a pena di esclusione, sull'importo del pasto (€ 4,20) e non sull'ammontare complessivo stimato dell'appalto.

Art. 10

Sono ammesse a formulare l'offerta gli operatori economici invitati costituiti in forma individuale o societaria, singoli o raggruppati, operanti nel settore della ristorazione collettiva.

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. N° 50/2016;

Le ditte devono comunque rispondere ai seguenti requisiti di accesso:

Situazione giuridica

- **Iscrizione** alla C.C.I.A.A., per l'attività oggetto del presente appalto;
- **Autorizzazione** sanitaria a svolgere l'attività di produzione, preparazione e confezionamento di pasti giornalieri per la ristorazione collettiva;
- **Autorizzazione igienico- sanitaria** delle attrezzature tecniche che la ditta intende utilizzare e/o degli automezzi che intende adibire al trasporto/veicolazione dei pasti;
- **certificazione del Sistema di Qualità Aziendale** rilasciata da Ente certificatore accreditato, in corso di validità, conforme alle norme **UNI EN ISO 9001**, sui servizi di ristorazione collettiva e mensa;
- **adozione di un proprio Piano di Autocontrollo HACCP-** (Applicazione del sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP di cui al D.Lgs n.155/97-Attuazione

delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari);

- **idonea capacità tecnico-organizzativa** attestata dalla disponibilità per l'intera durata del contratto di un centro di cottura in esercizio per la preparazione dei pasti giornalieri da asporto, munito di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente nonché l'applicazione del sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP di cui al Decreto Lgs. N. 155/97, ubicato ad una distanza non superiore a km 50, così come prevista dal Decreto Assessoriale Regione Siciliana n.19372 del 20/05/1996, da ciascuna delle sedi scolastiche suindicate, che possa maggiormente garantire il servizio richiesto con riferimento al contenimento dei tempi che intercorrono tra l'ultimazione della cottura e la somministrazione dei pasti nelle scuole interessate al servizio, in relazione alla salvaguardia delle qualità nutrizionali ed organolettiche dei pasti; in ogni caso la durata del trasporto dal centro cottura a ciascuno dei punti di utenza sopraindicati non deve essere superiore ad 1 ora, come previsto dalla succitata normativa di riferimento.

Art. 11

Modalità del trasporto dei pasti, della somministrazione agli alunni, rigoverno refettori/aule

TRASPORTO PASTI:

Oggetto del servizio riguarda il trasporto dei pasti dal luogo di produzione alle diverse destinazioni. La consegna del numero dei pasti dovrà essere documentata da un apposito documento di trasporto indicante analiticamente il menù giornaliero, il numero dei pasti consegnati ed eventuali diete per motivi sanitari e/o religiosi, ora di partenza dalla cucina centralizzata e ora di consegna. Il trasporto avrà ad oggetto anche i contenitori e altro materiale accessorio connesso alla distribuzione dei pasti, oltre al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto pasti presso tutte le scuole, per tutti i giorni di calendario scolastico.

Per il trasporto dei pasti dalla cucina centralizzata ai vari plessi, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare mezzi idonei, coibentati, lavabili ed utilizzati esclusivamente per il trasporto dei pasti, come da direttive dell'AS.P. Il cibo, contenuto in contenitori gastronomia, dovrà essere inserito in contenitori termici aventi un coefficiente globale di trasmissione termica uguale o inferiore a 0,7 W/m²c e 0,4 W/m²c in modo che la temperatura dei cibi cotti, al momento dell'apertura per la distribuzione sia superiore ai 60°/65° (centigradi), come da vigente normativa L. 283/62 e DPR 327/80; per gli altri alimenti il trasporto deve avvenire mantenendo le temperature ottimali di conservazione. Tutti i contenitori utilizzati dovranno rispettare le disposizioni previste dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.

Il pane e la frutta sono trasportati separatamente in contenitori di plastica, per alimenti muniti di coperchio.

La frutta dovrà essere lavata e asciugata preventivamente al centro di produzione.

I contenitori e gli automezzi predisposti al trasporto vanno sanificati giornalmente.

Le consegne per i punti di distribuzione dovranno avvenire nel rispetto dei tempi previsti all'art.1 e art.8.

All'atto della consegna dei pasti dovrà già essere presente, presso i diversi plessi scolastici, personale dipendente della ditta, incaricato poi dell'effettuazione del servizio, dalla predisposizione dei tavoli, alla distribuzione e al riordino dei luoghi.

La ditta appaltatrice dovrà garantire il trasporto dei pasti a tutti i centri di distribuzione, in qualsiasi condizione atmosferica.

SOMMINISTRAZIONE PASTI:

Sono a carico della ditta tutte le fasi della distribuzione pasti consistenti in:

- preparazione dei tavoli con i coperti e le relative sedie;

- porzionatura nei singoli piatti dei pasti preparati;
- distribuzione dei pasti sui tavoli;
- riordino e pulizia dei luoghi utilizzati;
- operazione di ritiro dei rifiuti e di deposito degli stessi nell'immediata prossimità esterna dell'aria mensa;

Ogni bambino deve essere in possesso di un Kit piatti - completo di posate e bicchiere - e le addette al servizio mensa provvederanno alla porzionatura delle singole pietanze.

La ditta dovrà provvedere a fornire tutti i materiali necessari per allestire i tavoli e la pulizia dei refettori, anche nel caso i cui il servizio dovesse svolgersi in più turni, garantendo un servizio di alta qualità.

La ditta dovrà provvedere, inoltre, a tovaglie e tovaglioli monouso.

Il personale adibito a tale servizio dovrà essere in numero sufficiente a garantire il regolare svolgimento del servizio nei tempi e modi previsti e il mantenimento delle temperature a norma di legge.

RIGOVERNO E PULIZIE:

E' a carico della ditta il rigoverno dei refettori o aule, la pulizia dei locali utilizzati, adempiendo anche a tutte le operazioni consequenziali e connesse così come previsto dal PIANO di Autocontrollo HACCP. La corretta pulizia dovrà riguardare tutte le superfici orizzontali (tavoli, pavimenti, sedie ecc).

Nelle scuole ove il consumo dei pasti avviene entro le sezioni/aule, la ditta dovrà provvedere alla pulizia delle sezioni stesse con tempestività e senza recare ritardi al normale svolgimento delle attività didattiche lasciando i locali completamente riassetati di modo che l'attività possa riprendere immediatamente. In tal senso, per le scuole d'infanzia ove è prevista la distribuzione, è esclusivo obbligo della ditta appaltatrice provvedere all'apparecchiatura al servizio di distribuzione e alla seguente pulizia completa dei locali didattici.

Art. 12

Obbligazioni esecutive

Oltre agli obblighi ed oneri tutti contrattualmente a carico della ditta aggiudicataria nei termini risultanti dal presente CSA e dai contenuti dell'offerta della ditta, sono a carico di quest'ultima le seguenti ulteriori obbligazioni per l'intera durata contrattuale:

- reintegro beni e materiali di consumo (materiale frangibile, stoviglie metallica, piccoli utensili di cucina, tovaglioli di carta, tovagliato e quant'altro necessario) occorrenti per il completo e regolare svolgimento del servizio;
- acquisto e controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dall'Amministrazione comunale, come specificato nel presente CSA e allegati;
- preparazione, cottura, suddivisione dei pasti sulla base delle tabelle dietetiche predisposte e del numero degli utenti;
- veicolazione dei pasti destinati ai terminali di distribuzione con automezzi e contenitori termici a norma e consegna dentro le strutture scolastiche;
- servizio completo consistente nel ricevimento dei pasti, nella predisposizione dei refettori/aule, nella preparazione dei tavoli, nell'apparecchiatura e sparecchiatura, nella distribuzione, nella porzionatura dei pasti e nella pulizia dei locali destinati alla refezione;
- pulizia delle suppellettili (tavoli, sedie, carrelli ecc.) e dei locali dei refettori/aule;

Art. 13

Personale adibito al servizio

Tutte le attività comprese nel servizio regolato dal presente CSA dovranno essere svolte direttamente

dalla ditta appaltatrice con personale che ha svolto il servizio con il precedente appalto, adeguatamente qualificato ed in numero sufficiente a garantire il regolare espletamento delle prestazioni contrattualmente dovute.

Il personale dovrà:

□ se adibito a funzioni di cuoco, essere in possesso del titolo di studio professionale, ovvero avere maturato un'esperienza almeno triennale, documentabile, nella funzione di responsabile di cucina di ristorazione collettiva. Il capocuoco dovrà, inoltre, possedere un'esperienza documentabile nella ristorazione scolastica.

□ Se adibito a funzioni di dietista, essere in possesso del titolo di studio di laurea specifica ed avere maturato un'esperienza professionale almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva. L'elenco nominativo del personale impiegato, per l'espletamento del servizio, dovrà essere consegnato ai competenti uffici comunali non oltre una settimana prima dell'inizio delle attività. Gli elenchi presentati, ai sensi del presente articolo, dovranno essere mantenuti costantemente aggiornati e comunicati a cura della ditta; ed ogni variazione, intervenuta, dovrà essere immediatamente comunicata al competente ufficio comunale.

La ditta si impegna a fornire l'elenco nominativo del personale impiegato e delle eventuali variazioni, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale.

La ditta aggiudicataria dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio, i contratti collettivi e gli accordi integrativi previsti per la categoria e le norme per l'assicurazione sugli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Il personale del concessionario operante nel servizio a qualunque titolo non ha alcun vincolo di subordinazione nei confronti dell'ente pubblico e risponde dell'operato esclusivamente al responsabile del concessionario designato.

La ditta è obbligata ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto alle prestazioni ed attività oggetto dell'appalto, sollevando in ogni caso l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità in relazione all'espletamento del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà:

- presentare un'autocertificazione di attestazione dell'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, attenendosi a quanto previsto dal D.L. 11.9.1994, n. 626;

- provvedere alla formazione ed all'informazione del personale addetto;

- redigere i piani di emergenza e di evacuazione delle strutture;

- garantire la presenza nel luogo di lavoro di personale formato per la lotta all'incendio (nuclei gestione emergenza) e per il primo soccorso, come comprovato da apposita documentazione.

I dipendenti della ditta dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione alle diverse tipologie di utenti cui il servizio è riferito.

La ditta deve, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo tesserino di riconoscimento e sia dotato, a cura e spese della ditta, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione scolastica e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti.

La ditta appaltatrice si obbliga ad eseguire corsi d'aggiornamento professionali periodici, per il personale dipendente utilizzato nel servizio di ristorazione scolastica nei diversi ruoli.

Dell'effettuazione di tali corsi dovrà essere data comunicazione al competente ufficio comunale.

La ditta è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente CSA.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la sostituzione del personale che non mantenga un comportamento corretto.

La ditta dovrà provvedervi entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione, pena, in difetto, l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste dal presente CSA.

Art. 14 Controlli di qualità

La vigilanza ed il controllo sul servizio avverranno con la più ampia facoltà d' azione e di ispezione, nelle forme e con le modalità ritenute più idonee dall'Amministrazione comunale, che si avvarrà delle proprie figure professionali qualificate e/o di altri soggetti esterni. La ditta aggiudicataria, oltre a consentire l'effettivo e regolare esercizio di detta attività di controllo è tenuta ad attuare le azioni correttive che fossero considerate come necessarie; la mancata attuazione di dette azioni dà luogo alle sanzioni previste.

La facoltà di controllo è riferita a tutte le fasi del servizio e alla fine di ogni ispezione gli incaricati dall'A.C. al controllo redigeranno un verbale di constatazione che potrà essere controfirmato da un responsabile dell'impresa appaltatrice o da un suo delegato.

A titolo esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino (prelievo quantità materie prime);
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari per le diete speciali;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature dei menu (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- controllo delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite in relazione alle tabelle delle grammature a cotto (anche in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sull'origine, sulla certificazione e in generale sulla qualità dei prodotti biologici;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;
- controllo del rispetto dell'obbligo di conservazione delle bolle di consegna delle derrate;
- controllo del rispetto dell'obbligo del fornitore di comunicare i consumi giornalieri.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di contratto, la ditta fornitrice dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.

Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a prodotti alimentari non conformi sono a carico totale della ditta appaltatrice.

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

Nel corso dell'anno dovranno essere effettuati dalla ditta appaltatrice controlli analitici sulla materia prima, sul semilavorato, sul prodotto finito. Inoltre dovranno essere svolti tamponi ambientali e palmari.

Tutto il personale occupato nelle diverse fasi di erogazione del servizio deve essere a conoscenza del piano di autocontrollo e di eventuali adeguamenti.

L'applicazione del piano di autocontrollo deve essere documentabile e il Comune ha facoltà, in qualsiasi momento, di verificarne la corretta applicazione.

La certificazione del risultato dei controlli eseguiti è conservata dal fornitore, visionabile in qualunque momento da parte del Comune.

Il Comune si riserva di richiedere alla ditta appaltatrice, in qualsiasi momento, analisi merceologiche e microbiologiche senza limiti di qualità e quantità dei prodotti.

Art. 15

Azioni per il monitoraggio della qualità

La ditta aggiudicataria è tenuta a mettere a disposizione un referente stabile il cui nominativo dovrà essere comunicato una settimana prima dell'avvio del servizio, presente presso i refettori in cui viene erogato il servizio e disponibile a partecipare alle riunioni indette dal Comune.

Il servizio sarà controllato oltre che dall'Ufficio Comunale, anche da una Commissione formata da n. 3 genitori di piccoli utenti, segnalati da ciascun Istituto Scolastico Comprensivo, che vigilerà sulla piena osservanza di quanto previsto nel capitolato e che supporterà l'Ufficio comunale preposto al controllo; la suddetta commissione, riferirà al Responsabile del Settore le eventuali inadempienze e disfunzioni sull'andamento del servizio di refezione.

La Commissione per poter operare dovrà essere munita di cartellini di riconoscimento e potrà vigilare tutte le volte che lo riterrà opportuno, segnalando eventuali inadempienze all'Ufficio preposto.

Art. 16

Responsabilità – Assicurazioni

La ditta è responsabile, in via esclusiva ed a tutti gli effetti, per le eventuali tossinfezioni causate dal consumo di cibi distribuiti nell'ambito del servizio regolato dal presente CSA.

Ogni responsabilità per eventuali danni a terzi, a persone o a cose, che dovessero derivare per qualsiasi causa, connessa e/o conseguente all'espletamento del servizio, è, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della ditta, la quale, a garanzia e copertura del relativo rischio, dovrà provvedere alla costituzione di apposita polizza assicurativa RCT con un massimale, di €500.000,00 con espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione stessa. La polizza assicurativa dovrà garantire la copertura dei rischi connessi al servizio ristorazione nei confronti degli utenti del servizio per ogni danno commesso che ne potesse derivare, anche se non menzionato specificamente.

Copia di detta polizza, autocertificata e conforme all'originale, dovrà essere consegnata all'Amministrazione comunale in sede di contratto.

Art. 17

Scioperi

Poichè le funzioni previste dal presente CSA investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, il fornitore s' impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolamentano la materia.

La ditta, nel caso di impossibilità di prestare il servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, s'impegna a darne comunicazione scritta, tramite telegramma o telefax, all'Amministrazione comunale con un preavviso di 24 ore, salva la facoltà di fornire un pasto freddo la cui composizione verrà concordata con gli uffici responsabili del servizio.

Nel caso di sospensione dell'attività scolastica la ditta sarà avvisata con preavviso di 24 ore, senza che la stessa possa pretendere alcun indennizzo.

Art. 18
Validità della graduatoria

In caso di revoca dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare la gara alla ditta che segue la prima, nella graduatoria formulata nel verbale di aggiudicazione ovvero approvata con il provvedimento di aggiudicazione, alle medesime condizioni proposte in sede di gara. Entro i termini di validità dell'offerta economica, indicati nel bando di gara, la concorrente classificata in posizione utile in graduatoria, sarà tenuta all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione dei prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto.

Art. 19
Fallimento dell'Appaltatore o morte del titolare

L'appaltatore si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento dell'appaltatore, la stazione appaltante provvederà senz'altro alla revoca dell'appalto.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, sarà pure facoltà dell'Amministrazione scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione od il recesso del contratto.

Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi d'impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, si applica, per gli appalti di servizio, la disciplina di cui al decreto legislativo n. 163/2006.

Art. 20
Pagamenti

I pagamenti alla ditta assuntrice del servizio saranno effettuati, di norma, con scadenza mensile e previa presentazione della relativa fattura che dovrà indicare il numero effettivo dei pasti somministrati e previo accertamento delle disponibilità di cassa.

Saranno dovuti gli interessi legali, qualora pur in presenza di disponibilità di cassa e non contravvenendo a quanto disposto dalla legge finanziaria, si ritarderanno ingiustificatamente i pagamenti.

Prima della liquidazione della fattura dovranno essere apposti i visti da parte dei funzionari, preposti al servizio, anche a conferma del numero dei pasti fatturato.

Art. 21
Divieto di cessione e di subappalto

Alla ditta aggiudicataria è fatto espresso divieto di ricorrere al subappalto nell'espletamento del servizio a pena di rescissione a danno del contratto.

Art. 22
Penalità

Penalità per inadempimento del servizio:

Nel caso di inadempimento agli obblighi contrattuali l'A.C., previa contestazione potrà applicare una penale volta in relazione all'entità della inadempienza riscontrata, accertata e contestata alla Ditta, che non potrà essere inferiore al 10% né superiore al 20% del corrispettivo giornaliero dell'appalto.

Sono considerati inadempimenti:

- mancata consegna di pasti;
- mancata distribuzione di parte dei pasti;
- ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne;

- mancato rispetto, in difetto, delle grammature;
 - prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente CSA, o non conservati alle temperature prescritte dall'art. 31 della legge 327/80; i prodotti non conformi dovranno essere in ogni caso immediatamente sostituiti;
 - non aver provveduto nei tempi stabiliti alla sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni.
 - Errori nella preparazione e nella distribuzione delle diete speciali.
 - Variazioni al menù non concordate previamente con la dietista AUSL e col Comune.
- L'applicazione della penalità sarà preceduta da contestazione scritta del Comune, notificata alla ditta in via amministrativa, alla quale la ditta stessa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 5 giorni dalla notifica della contestazione.
- Il Comune procederà all'applicazione delle penalità mediante ritenuta di corrispondente importo operata in sede di liquidazione dei corrispettivi dovuti alla ditta.
- L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

Art. 23

Recesso e risoluzione del rapporto contrattuale

Il Comune di Floridia può promuovere, nel modo e nelle forme in legge, la risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, in caso di:

- a. violazione alle leggi, norme, regolamenti a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio;
- b. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi alla gestione del servizio;
- c. quando l'impresa si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale;
- d. quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente, i diritti e gli obblighi inerenti il presente appalto;
- e. accumulo di penalità applicate dall'Ente affidatario;
- f. uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentari;
- g. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h. disdetta del contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dalla stazione appaltante;
- i. interruzione non motivata di servizio;
- j. violazione ripetuta delle norme di prevenzione e sicurezza;
- k. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato previa comunicazione a mezzo lettera raccomandata. Con la risoluzione del contratto la stazione appaltante avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di esso, in danno dell'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno, effettuata in primis con rivalsa sulla cauzione definitiva, non esime l'impresa dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa può incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione e per i danni prodotti al contraente od a terzi.

Art. 24

Trattamento dei dati

Ai sensi della Legge 276/2003, si informa che i dati forniti dalle Imprese sono dal Comune di Floridia

trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto e gestione del servizio. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Floridaia.

Art. 25

Spese contrattuali

Tutte le spese e gli oneri connessi e conseguenti all'aggiudicazione dell'appalto ed al relativo contratto (spese di segreteria, bolli, registrazione ecc.), incluse tasse ed imposte sono a carico della ditta.

Art. 26

Controversie

Eventuali controversie che dovessero insorgere con la ditta aggiudicataria in sede di esecuzione del presente contratto sarà competente il Foro di Siracusa.

Art. 27

Durata dell'appalto

L'A.C. si riserva la possibilità di rescindere il contratto nell'anno, senza nulla a pretendere da parte della ditta aggiudicataria, nel caso in cui per cause non addebitabili al Comune di Floridaia, il servizio non dovesse essere richiesto dagli Istituti Scolastici Comprensivi, qualora dovessero mutare le normative vigenti sull'utilizzo del tempo pieno.

Art. 28

Normativa di riferimento

L'appalto dovrà essere eseguito in osservanza di quanto previsto:

- dal presente capitolato d'oneri;
- da quanto previsto in materia di igiene e sicurezza alimentare dal D.Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- dal Decreto Legislativo 30/2023 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture";
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

Il Responsabile del VI Settore
Rag. Anna Cianci