



**COMUNE DI ALCAMO**

SETTORE SERVIZI AL CITTADINO – SVILUPPO ECONOMICO  
SERVIZIO ISTRUZIONE

**CAPITOLATO D'ONERI**

**CIG: 60544122D6**

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO, CON RELATIVI BIDEI ED INSEGNANTI, SEZIONI E CLASSI A TEMPO PROLUNGATO .**

Il presente Capitolato d'oneri, allegato al bando di gara, indetto dal Settore Servizi al Cittadino – Sviluppo Economico, di cui costituisce parte integrale e sostanziale, contiene le norme integrative al bando relative alle modalità di svolgimento, prestazioni e informazioni relative al servizio Refezione Scolastica agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, con relativi bidelli ed insegnanti, sezioni e classi a tempo prolungato.

L'affidamento in oggetto è stato disposto con determinazione a contrarre del ...19/12/2014 n. 2586.....

Il luogo di svolgimento del servizio si trova all'interno del territorio del Comune di Alcamo

## **ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

Gestione in appalto del servizio Refezione scolastica per gli alunni ed il personale autorizzato delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole statali Primarie e delle Scuole statali Secondarie di primo grado del Comune di Alcamo.

La gestione riguarda la preparazione, il confezionamento, la consegna e la somministrazione di pasti, nonché la preparazione e il riordino degli spazi, dei locali e delle attrezzature, come di seguito dettagliatamente specificato.

a) La preparazione dei pasti deve avvenire nelle cucine comunali "Froebel" e "Collodi" site rispettivamente nella via P.O Pastore n. 10 e nella via G. Gozzano n. 26 e presso il centro cottura messo a disposizione dalla ditta aggiudicataria adeguatamente arredato, attrezzato, e munito di tutte le autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie ed amministrative, ecc. necessarie per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto e il regolare funzionamento del servizio, previste dalla legge.

### **Nello specifico il servizio comprende:**

- a) messa a disposizione di personale necessario per la conduzione del servizio e per l'assistenza agli utenti all'interno dei refettori;
- b) l'approvvigionamento dei generi alimentari;
- c) la preparazione e la cottura dei pasti secondo la tabella dietetica approvata dalla ASP di Trapani;
- d) la preparazione, il trasporto e consegna dei pasti dal centro di cottura (messo a disposizione dall'appaltatore), ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) in multi porzione, nonché sporzionamento degli stessi presso i refettori;
- e) la preparazione dei pasti presso le cucine di proprietà della stazione appaltante, Froebel e Collodi, e lo scodellamento degli stessi nonché la pulizia e il riordino delle cucine e dei refettori;
- f) la preparazione di menù differenziati per comprovate situazioni patologiche, richieste e certificate, nonché per motivi religiosi o culturali;
- g) la preparazione di "cestino da viaggio" confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in occasione di visite d'istruzione;
- h) la somministrazione e la distribuzione dei pasti presso i refettori scolastici;
- i) la erogazione dei pasti con piatti, posate, bicchieri, tovaglioli come previsto al comma 7 dell'art.6 del presente capitolato;
- j) la veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto, dei pasti, dal centro di cottura alle scuole servite in contenitori isotermitici o in contenitori monoporzioni in caso di diete speciali;
- k) ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati;
- l) lavaggio e sanificazione delle stoviglie;
- m) la dotazione di attrezzature, arredi e suppellettili necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
- n) il riordino e la pulizia, la disinfezione quotidiana delle cucine, dei refettori e/o dei locali all'uopo adibiti e delle attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio (in tali attività è compresa anche la fornitura del materiale occorrente: detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- o) la raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi delle refezioni;

- p) Piano di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP secondo le indicazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari”;

Il servizio prevede, altresì, qualsiasi ulteriore operazione necessaria a effettuare regolarmente l'erogazione dello stesso, nonché l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel capitolato e nella documentazione di gara. Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria, rientrando nel costo dell'appalto.

**ART. 2 INIZIO DEL SERVIZIO E DURATA DELL'APPALTO: n. 137 giorni** di fornitura pasti per la scuola primaria e dell'infanzia; **55 giorni** di fornitura pasti per la scuola secondaria di primo grado. **I giorni devono essere intesi come svolgimento effettivo del servizio mensa**; pertanto non vanno calcolati i giorni di chiusura delle scuole per la fine dell'anno scolastico e qualsiasi altro giorno in cui le scuole restano chiuse per altra ragione e comunque i giorni in cui, a prescindere dall'apertura o chiusura delle scuole, l'Amministrazione Comunale comunicherà di non rendere il servizio. Si precisa che gli alunni, bidelli e insegnanti della scuola dell'infanzia e della scuola primaria usufruiscono del servizio mensa per cinque giorni a settimana (dal Lunedì al Venerdì) mentre gli alunni, bidelli e insegnanti della scuola secondaria di primo grado usufruiscono del servizio mensa per due giorni a settimana (Martedì e Giovedì) .

L'inizio dell'appalto è previsto presumibilmente il **01.04.2015** . L'appalto avrà decorrenza dalla data di consegna del servizio. La quantità giornaliera di consumo dei pasti, prevista in via forfettaria, potrà subire delle variazioni in aumento o in diminuzione, in rapporto alla presenza degli alunni bidelli e insegnanti e/o alle richieste stesse degli alunni bidelli e insegnanti.

In caso di diminuzione delle quantità giornaliere la ditta non potrà vantare alcun diritto al risarcimento. Le variazioni eccessivamente in aumento, nella misura in cui andrebbero oltre le previsioni di spesa totale, comporteranno una diminuzione delle giornate di servizio con la conseguenza di anticipare la scadenza presunta del contratto. Le variazioni eccessivamente in diminuzione comporteranno un aumento delle giornate di servizio con la conseguenza di posticipare la scadenza.

L'Amministrazione si riserva di potere dar corso al presente appalto anche nelle more di stipulazione del contratto consentendo l'esecuzione del servizio sotto le riserve di legge.

Si precisa che la scadenza presunta del contratto potrà variare oltre che in virtù di quanto previsto dal presente articolo anche in base a quanto previsto dall'art. 7 (Ulteriori obblighi della ditta aggiudicataria) del presente documento.

Resta ugualmente facoltà dell'amministrazione richiedere, con altri fondi da impegnare successivamente, la prosecuzione del contratto fino al quinto d'obbligo giusto art 11 del R.D. 18/11/1923 n 2440.

Resta, altresì, in facoltà dell'Amministrazione comunale risolvere in qualsiasi momento il contratto stipulato con la Ditta aggiudicataria per i servizi di cui al presente appalto, ove ne vengano meno le condizioni che hanno determinato l'affidamento del servizio.

### **ART. 3 LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio sarà svolto all' interno del territorio del Comune di Alcamo.

a) La preparazione dei pasti deve avvenire nelle cucine comunali “Froebel ” e “Collodi “ site rispettivamente nella via P.O Pastore n. 10 e nella via G. Gozzano n. 26 e presso il centro cottura della ditta aggiudicataria.

b) I destinatari del servizio sono gli alunni ed altro personale autorizzato dei seguenti plessi scolastici statali di Alcamo:

- Scuola dell’infanzia Statale “Collodi”, via Guido Gozzano;
- Scuola dell’infanzia Statale “Pina Bernardo” via A. Campanile;
- Scuola dell’infanzia Statale “Plesso Europa” via Papa Pio XII;
- Scuola dell’infanzia Statale “Piaget” , Via Monte Bonifato;
- Scuola dell’infanzia Statale “G. Gentile” , via Pascoli;
- Scuola dell’infanzia Statale “L. Pirandello” , via Fra Felice di Sambuca;
- Scuola dell’infanzia Statale “Froebel” , Via Pia Opera Pastore 10;
- Scuola dell’infanzia Statale “F. Aporti” Viale Europa;
- Scuola dell’infanzia “Sorelle Agazzi” Piazza Libertà;
- Scuola infanzia statale L. Radice Piano Santa Maria ;
- Scuola primaria “Pirandello” via Fra Felice di Sambuca;
- Scuola secondaria di primo grado dell’Istituto comprensivo “Bagolino” Via G. Verga;
- Scuola secondaria di primo grado dell’Istituto comprensivo “Pietro Maria Rocca” Piazzetta Libertà;

La stazione appaltante si riserva di dare attuazione parziale o totale al presente appalto, di togliere o aggiungere altre sedi non citate, nel caso in cui l’Amministrazione Comunale decida per queste, la soppressione o l’istituzione del servizio mensa.

E’ obbligatorio per le imprese concorrenti effettuare il sopralluogo nei locali cucina (plesso Collodi, Froebel) e nei luoghi dove devono eseguirsi i servizi ciò sia al fine di verificare l’ubicazione dei plessi scolastici sedi di refettorio sia per prendere visione delle cucine e dei refettori; la visione di questi locali è, infatti, indispensabile, per formulare la proposta relativa alla offerta tecnica.

Il sopralluogo nei locali cucina e refettorio sarà condotto a cura dell’ufficio Istruzione del Comune di Alcamo e potrà essere effettuato preferibilmente nel **giorno 7 gennaio 2015**, con ritrovo alle ore **10:00** delle ditte interessate presso la scuola Froebel del Comune di Alcamo via P.Opera Pastore,10. Si richiede, in ogni caso, anticipata comunicazione telefonica (tel. 0924/590318 – 0924/590319 ) Nei casi di impossibilità a potere eseguire il sopralluogo nelle suddette giornate, l’Ufficio Istruzione rimane disponibile, previo contatto telefonico, a eseguirlo nella giornata richiesta e concordata telefonicamente.

Ciascun interessato potrà prenotare il sopralluogo fornendo i propri dati identificativi e anagrafici mentre una copia del documento di riconoscimento dovrà essere consegnata all’atto del sopralluogo al dipendente incaricato dall’ufficio Istruzione. All’atto del sopralluogo verrà redatto apposito verbale che dovrà essere sottoscritto da ciascun partecipante, a conferma dell’effettuato sopralluogo, e dovrà far parte della documentazione di gara.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA o da soggetto diverso munito di delega e purché dipendente dell’operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all’art. 37, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega di tutti detti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei servizi.

### **ART. 3. A.1 CUCINA SITA PRESSO IL PLESSO “COLLODI “**

#### **numero minimo di personale impegnato:**

**1 unità** con la qualifica di cuoco (livello 4 della tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali per i dipendenti da aziende del settore turismo, comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva”)

**1 unità** con la qualifica di addetto servizi mensa e di cucina per orario minimo lavorativo quattro ore giornaliere (livello 6 della tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali per i dipendenti da aziende del settore turismo, comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva” costo orario € **16,97**;

#### **destinatari dei pasti:**

- gli alunni, docenti e personale A.T.A. delle **sei** sezioni della Scuola dell'infanzia Statale “Collodi” sita in Via Guido Gozzano;

La preparazione e somministrazione dei pasti avverrà in due turni diversi stante che il refettorio della scuola Collodi non può contenere tutti gli alunni destinatari del servizio mensa in una sola volta.

### **ART. 3.A.2 CUCINA SITA PRESSO IL PLESSO “FROEBEL”**

#### **numero minimo di personale impegnato:**

**1 unità** con la qualifica di cuoco (livello 4 della tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali per i dipendenti da aziende del settore turismo, comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva”)

**1 unità** con la qualifica di addetto servizi mensa e di cucina per orario minimo lavorativo quattro ore giornaliere (livello 6 della tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali per i dipendenti da aziende del settore turismo, comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva” costo orario € 16,97.

#### **destinatari dei pasti:**

alunni, docenti e personale A.T.A, delle **cinque** sezioni della Scuola dell'infanzia Statale “Froebel” sita in Via Pia Opera Pastore 10;

### **ART. 3.A.3 CENTRO DI COTTURA DITTA AGGIUDICATARIA**

**La ditta appaltatrice dovrà utilizzare il centro di cottura messo a disposizione dalla stessa, per la preparazione dei pasti da destinare agli alunni, docenti e personale A.T.A :**

- dell'**unica** sezione della Scuola dell'infanzia Statale “Pina Bernardo” sita in via A. Campanile;

- delle **due** sezioni della Scuola dell'infanzia Statale “Plesso Europa” sita in Via Papa Pio XII ;

- delle **tre** sezioni della Scuola dell'infanzia Statale “Piaget” sita in Via Monte Bonifato;

- delle **due** sezioni della Scuola dell'infanzia Statale "F. Aporti" sita in Viale Europa;
  - delle **tre** sezioni della Scuola dell'infanzia Statale "G. Gentile" sita in via Pascoli;
  - delle **due** sezioni della Scuola dell'infanzia Statale "L. Pirandello" sita in via Fra Felice di Sambuca;
  - delle **due** sezioni della Scuola primaria Statale "L. Pirandello" sita in via Fra Felice di Sambuca;
  - **dell'unica** sezione della scuola dell'infanzia statale Lombardo Radice ubicata in Via Maria Riposo n. 1.
  - delle **tre** sezioni della Scuola dell'infanzia "Sorelle Agazzi" sita in Piazza Libertà;
  - delle **cinque** classi col tempo prolungato della Scuola secondaria di primo grado dell'Istituto comprensivo "P.M. Rocca" sito in Piazzetta Libertà
  - delle **sei** classi col tempo prolungato della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto comprensivo "Bagolino" sita in .Via Verga.
- Inoltre, la ditta aggiudicataria dovrà impiegare del personale nella misura di una unità per ogni refettorio con la qualifica di addetto sevizi mensa e di cucina per almeno ore 1 (livello 6 della tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali per i dipendenti da aziende del settore turismo, comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva" costo orario € 16,97;

#### **ART.4 QUANTITA' DEI PASTI DA PRODURRE**

**I pasti da preparare, con calcolo in modo forfettario, sono complessivamente 110.776 per tutto il periodo di riferimento del servizio e più precisamente:**

- 84.940 i pasti destinati agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria,
- 8.220 i pasti destinati ai docenti della scuola dell'infanzia e primaria,
- 3.151 i pasti destinati al personale A.T.A. scuola dell'infanzia e primaria,
- 13.640 i pasti agli alunni della scuola secondaria di primo grado,
- 605 i pasti destinati ai docenti della scuola secondaria di primo grado,
- 220 i pasti destinati a personale A.T.A. della scuola secondaria di I grado.

**Per quanto attiene il luogo di preparazione si precisa quanto segue:**

1) I pasti da preparare con l'utilizzazione della cucina esistente presso la scuola dell'infanzia "**Collodi**" e che sono destinati agli alunni, docenti e personale A.T.A. della stessa scuola "Collodi", calcolati in modo forfettario in considerazione del fatto che non tutti gli alunni della scuola dell'infanzia giornalmente siano presenti, e che non tutti gli alunni richiedono il sevizio mensa, sono:

- n. 121 pasti giornalieri per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- n. 12 pasti giornalieri per i docenti della scuola dell'infanzia;
- n. 4 pasti giornalieri per il personale A.T.A. della scuola infanzia;

per un totale forfettario(gg. 137) riferito all'intero periodo n. 18.769

2) I pasti da preparare con l'utilizzazione della cucina esistente presso la scuola dell'infanzia "**Froebel**" e che sono destinati agli alunni, docenti e personale A.T.A. della stessa scuola, calcolati in modo forfettario in considerazione del fatto che non tutti gli alunni giornalmente siano presenti e che non tutti gli alunni richiedano il servizio mensa sono:

- n.124 pasti giornalieri per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- n. 10 pasti giornalieri per gli insegnanti della scuola dell'infanzia;
- n. 4 pasti giornalieri per il personale A.T.A.;

per un totale forfettario ( gg. 137) riferito all'intero periodo del servizio n. 18.906

**3) I pasti da preparare con l'utilizzazione del centro di cottura e confezionamento, messo a disposizione dalla ditta aggiudicataria,** che sono destinati agli alunni, docenti e personale A.T.A. di tutte le altre scuole, infanzia, primaria e secondaria di 1° grado calcolati in modo forfettario sono:

n. 375 pasti giornalieri per gli alunni della scuola prima infanzia e primaria;

n. 38 pasti giornalieri per gli insegnanti della scuola prima infanzia e primaria;

n. 15 pasti giornalieri per il personale A.T.A della scuola prima infanzia e primaria;

per un totale forfettario considerato per l'intero periodo del servizio n.58.636

n. 248 pasti bisettimanali (martedì e giovedì) per gli alunni della scuola secondaria di I grado;

n. 11 pasti bisettimanali (martedì e giovedì), per i docenti della scuola secondaria di I grado;

n. 4 pasti bisettimanali (martedì e giovedì) per il personale A.T.A. della scuola secondaria di I grado;

per un totale forfettario considerato per l'intero periodo (gg. 55)del servizio n.14.465.

La quantità giornaliera e bisettimanale dei pasti, prevista in via forfettaria, potrà subire delle variazioni in aumento o in diminuzione, in rapporto alla presenza degli alunni e/o alle richieste stesse degli alunni. In caso di diminuzione delle quantità giornaliere la ditta non potrà vantare alcun diritto al risarcimento. Le variazioni eccessivamente in aumento, nella misura in cui andrebbero oltre le previsioni di spesa totale, comporteranno una diminuzione delle giornate di servizio previste. Le variazioni eccessivamente in diminuzione comporteranno un aumento delle giornate di servizio previste.

E' prevista l'utilizzazione di tutti i fondi impegnati col provvedimento di riferimento, fino all'esaurimento degli stessi.

## **ART. 5 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni della settimana ( dal lunedì al venerdì) con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico, per gli alunni delle scuole della prima infanzia e delle primarie a tempo pieno e per il personale avente diritto. Lo stesso servizio di refezione dovrà essere effettuato nei plessi scolastici dove sono operanti le classi a tempo prolungato della scuola Secondaria di I grado, per 2 (due ) giorni alla settimana.

Il percorso tra il centro di cottura dove vengono preparati i pasti e le sedi scolastiche interessate, dovrà essere effettuato con automezzi della ditta aggiudicataria, in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie di rito e a norma di legge. Il numero degli automezzi furgonati deve risultare sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire.

Tutti i cibi e le pietanze dovranno essere preparati e cotti nella medesima giornata destinata al loro consumo; è vietata ogni forma di riciclaggio dei cibi avanzati.

## ART. 6 OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Per l'espletamento di tale servizio la Ditta si obbliga:

- 1) a fornire il personale necessario all'espletamento e al funzionamento del servizio presso le cucine di proprietà comunali come rappresentato all'art.1 del presente capitolato;
- 2) a fornire il personale nella misura **di una unità** per ogni refettorio all'interno dei diversi plessi scolastici, per collaborare, durante lo svolgimento della mensa con il personale della scuola, nell'espletamento delle attività di assistenza agli alunni e a quanto elencato all'art. 13 comma 5 del presente capitolato;
- 3) a mettere a disposizione il centro di cottura munito di tutte le autorizzazioni necessarie ai sensi della normativa vigente per la preparazione dei pasti da veicolare e nei limiti fissati dal Decreto Assessorato Sanità del 20/05/1996 la cui capacità disponibile sia pari a n. 691 pasti al giorno;
- 4) a fornire n. 10 pasti giornalieri gratuiti da erogare agli alunni appartenenti a famiglie indigenti oltre a quelli eventualmente offerti in sede di gara previsti nella **“Tabella 1” dell'art. 25 punto 1 del disciplinare di gara;**
- 5) a fornire il personale necessario (autista) e i mezzi idonei per il trasporto dei pasti dal centro cottura alle scuole di Alcamo come meglio descritto all'art. 17 del presente capitolato;
- 6) ad acquistare a proprie spese tutte le derrate necessarie per la preparazione di pasti;
- 7) a fornire cucchiaini, forchette, piatti, bicchieri, tovaglioli e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, da rendere a “regola d'arte” e nel rispetto della vigente normativa;
- 8) a fornire il materiale igienico-sanitario per la pulizia dei locali destinati a cucina e per la pulizia delle suppellettili presenti nelle cucine ed utilizzate giornalmente; provvedere alla gestione dei rifiuti osservando la raccolta differenziata degli stessi;
- 9) a preparare, in occasione di visite d'istruzione ( gite scolastiche) un “ cestino da viaggio” confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto;
- 10) - a preparare i pasti da destinare ad alunni, docenti e personale ATA autorizzati;
- 11) - a consegnare i pasti alle scuole negli appositi contenitori isotermitici previsti dalla normativa vigente;
- 12) a fornire i mezzi necessari per il trasporto dei pasti; tali mezzi, con relativi contenitori, devono essere debitamente autorizzati così come previsto dalla normativa vigente;
- 13) a fornire ai propri dipendenti, utilizzati nel presente servizio, gli indumenti prescritti dalla legge e tutti i dispositivi di protezione individuale previsti dalla legge;
- 14) a fornire eventuale materiale e quant'altro che si rendesse necessario per l'espletamento del servizio (vaschette in plastica alimentare per trasporto pasti preconfezionati e bobine in polipropilene per la confezione dei pasti preconfezionati, etc);
- 15) ad attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche, merceologiche e dei menù approvati dall' U.O. di Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Trapani. La ditta fornirà ugualmente il servizio al prezzo offerto anche nel caso in cui il menù proposto in sede di gara sia sottoposto a variazione.
- 16) a fornire giornalmente l'acqua oligominerale in bottiglie da lt. 2 ( ogni sei persone) per gli alunni e insegnanti e in bottiglie da cl. 50 per il personale ATA; i relativi bicchieri nella misura necessaria a soddisfare i bisogni degli utenti durante la mensa;

- 17) a provvedere alla somministrazione e allo scodellamento nei plessi scolastici dove sono ubicate le cucine comunali;
- 18) a fornire giornalmente tovagliette monouso in quantità sufficiente per tutti gli utenti che usufruiscono del servizio;
- 19) Dotare le cucine comunali e i refettori di termometro ad infusione per il controllo della temperatura degli alimenti;
- 20) A utilizzare il sale iodato nella preparazione dei pasti;
- 21) a presentare la DIA per l'attività svolta all'interno delle cucine;
- 22) ad elaborare il piano di autocontrollo esteso anche alle cucine comunali e ai refettori di tutti i plessi scolastici, ai sensi della normativa vigente, provvedendo a consegnarne copia al comune di Alcamo entro il decimo giorno dall'attivazione del servizio e impegnandosi a tenerlo aggiornato con le revisioni che si renderanno necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Alcamo;
- 23) Con frequenza semestrale la ditta dovrà fornire alla S.A. copia dei referti di analisi microbiche e chimico-fisiche firmate dal tecnico responsabile di laboratorio;
- 24) a produrre, a richiesta della S.A, ai sensi dell'art. 18 del Regolamento C.E. 178 del 28/01/2002, i documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva delle derrate alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Resta a carico del Comune la spesa per l'energia elettrica, metano o gas, acqua per l'uso delle cucine comunali.

Inoltre la ditta si obbliga a mettere a disposizione, nei possibili casi di emergenza, ovvero nei casi in cui per motivazioni di forza maggiore non sarebbero utilizzabili le cucine comunali, il proprio centro di cottura per la preparazione di tutti i pasti necessari e previsti nel presente appalto; tale centro di cottura e confezionamento dovrà:

- essere debitamente autorizzato, nei limiti territoriali fissati dal Decreto Assessore alla Sanità Regione Sicilia del 20/5/1996;
- avere la capacità disponibile almeno pari al numero dei pasti di cui al presente capitolato;

## **ART. 7 ULTERIORI OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Per quanto riguarda la figura **dell'addetto ai servizi mensa e di cucina( cucine Froebel e Collodi) e di tutti i refettori**, la ditta aggiudicataria si obbliga a procedere alla sua sostituzione, su richiesta della S.A, con il personale dipendente del comune di Alcamo che verrà debitamente formato per tale finalità. La S.A. avanzerà al riguardo apposita richiesta scritta che verrà comunicata almeno 15 giorni in anticipo rispetto alla data indicata per l'inizio dell'utilizzo del suddetto personale. Quest'ultimo, successivamente alla formazione, andrà a lavorare nelle cucine comunali e nei refettori presso le scuole, per sostituire il personale utilizzato dalla ditta nelle quantità previste agli articoli **3.A.1, 3.A.2, 3.A.3** del presente capitolato. In tal caso tutti gli oneri relativi ai dipendenti del comune sono a carico della stazione appaltante. Il personale comunale, nell'espletamento della propria attività all'interno della cucina, dovrà adeguarsi alle direttive impartite dal cuoco. Rimane inteso comunque che qualsiasi anomalia nel comportamento del personale in questione debba essere segnalata alla stazione appaltante per l'adozione dei provvedimenti di competenza.

Qualora l'amministrazione comunale sostituisca il personale assunto dalla ditta aggiudicataria con la qualifica di "addetto ai servizi mensa e di cucina" presso le cucine Froebel e Collodi, con proprio personale, il costo del pasto subirà una decurtazione pari

all'incidenza giornaliera del costo del suddetto personale sul pasto. Quest'ultima viene così quantificata:

costo orario del personale di cat. 6 (addetto ai servizi mensa e di cucina) desunto dalla tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali per dipendenti da aziende del settore turismo – comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva” : € 16,97.

Considerato che:

- ogni addetto presso la cucina comunale presterà attività lavorativa per n. 4 ore, il costo orario giornaliero per ogni addetto ai servizi mensa e di cucina è pari ad € 16,97 x 4 ore = € 67,88;
- il numero di personale con la qualifica di addetto ai servizi mensa e di cucina è pari a **2 unità** per un totale di costo giornaliero pari ad € 135,76 ;
- il numero pasti giornalieri che verranno preparati all'interno delle cucine Collodi, Froebel di proprietà del comune è di n. 275, l'incidenza del costo giornaliero del personale con qualifica addetto ai servizi mensa e di cucina, a pasto, è uguale € **135,76/275 = 0,49/2 unità lavorative = 0,24**

Pertanto il costo di ogni singolo pasto da corrispondere alla ditta aggiudicataria, nell'ipotesi di cui sopra, sarà così determinato:

prezzo a base d'asta, decurtato di € 0,24 per ogni unità lavorativa addetta ai servizi mensa e di cucina, plessi Froebel e Collodi (nel numero massimo previsto dall'art.3 A1 e 3 A2 del presente capitolato) fornito dall'amministrazione aggiudicataria al netto del ribasso d'asta.

Qualora l'amministrazione comunale sostituisca il personale assunto dalla ditta aggiudicataria con la qualifica di “addetto ai servizi mensa e di cucina” presso i refettori con proprio personale, il costo del pasto subirà una decurtazione pari all'incidenza giornaliera del costo del suddetto personale sul pasto. Quest'ultima viene così quantificata:

costo orario del personale di cat. 6 (addetto ai servizi mensa e di cucina) desunto dalla tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali per dipendenti da aziende del settore turismo – comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva” : € 16,97.

Considerato che:

- ogni addetto presso i refettori comunali presterà attività lavorativa per n. 1 ora al giorno, il costo orario giornaliero per ogni addetto ai servizi mensa e di cucina è pari ad € 16,97 x 1 ore = € 16,97;
- il numero di personale con la qualifica di addetto ai servizi mensa e di cucina è pari a **11 unità** tanti quanti sono i refettori per un totale di costo giornaliero pari ad € ( 16,97x11) 186,67 ;
- il numero pasti giornalieri che verranno somministrati all'interno dei refettori ( esclusi i refettori delle cucine di proprietà del comune ) è di n. 691 l'incidenza del costo giornaliero del personale con qualifica addetto ai servizi mensa e di cucina, a pasto, è uguale € **186,67/691 = 0,270/11 unità lavorative = 0,025**

Pertanto il costo di ogni singolo pasto da corrispondere alla ditta aggiudicataria, nell'ipotesi di cui sopra, sarà così determinato:

prezzo a base d'asta, decurtato di € 0,025 per ogni unità lavorativa addetta ai servizi mensa nei refettori comunali (nel numero massimo previsto dall'art.3 A3 del presente capitolato) fornito dall'amministrazione aggiudicataria al netto del ribasso d'asta.

Le economie derivanti dalla suddetta ipotesi non influenzeranno l'importo globale del presente appalto che rimane pertanto invariato. Le stesse potranno essere utilizzate per le

finalità del presente appalto comportando quindi un allungamento del termine finale presunto dello stesso.

Resta salva la facoltà del comune di inserire all'interno delle cucine una quantità di personale superiore rispetto a quella prevista nel presente capitolato e disciplinare di gara, senza che ciò possa comportare una ulteriore decurtazione del prezzo da corrispondere.

#### **ART. 8. ATTREZZATURE ED UTENSILI ESISTENTI NELLE CUCINE**

L'Amministrazione concede in comodato d'uso gratuito gli impianti e le attrezzature e gli utensili presenti nei locali delle cucine scolastiche( come risultanti dal verbale di sopralluogo previsto all'art.3 del presente capitolato).

La ditta è tenuta a provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi e/o alla loro sostituzione e integrazione qualora ritenesse insufficiente o non funzionale la dotazione di impianti e attrezzature presenti. La Ditta aggiudicataria si farà carico dei danni provocati o causati all'uso delle attrezzature comunali.

#### **ART. 9. RISPETTO DELLE DIRETTIVE IGIENICO SANITARIE**

Il responsabile della ditta deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari, siano effettuati in modo igienico. Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo come previsto dalla normativa vigente. Parte integrante del piano di autocontrollo sono gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al Piano di sanificazione. Tale piano deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli utensili utilizzati, fermo restando che la ditta dovrà presentare tutta la documentazione necessaria a proprie spese.

#### **ART. 10 TEMPI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

I pasti dovranno essere accompagnati da bolla di consegna completa in tutte le sue parti e precisamente deve riportare il numero dei pasti, con dettaglio per pasti per diete speciali, orario di partenza dal centro di cottura, orario di arrivo al luogo di destinazione, firma di chi consegna, data. Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legume caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

- I pasti per le scuole della **prima infanzia** dovranno essere pronti e distribuiti nell'arco di tempo compreso fra le ore 11.30 e le ore 12.30;
- I pasti per la scuola **primaria** dovranno essere pronti e distribuiti nell'arco di tempo compreso fra le ore 12.30 e le ore 13.00.
- i pasti per la scuola **secondaria di primo grado** deve avvenire nelle giornate di Martedì e Giovedì di ogni settimana e i cibi devono essere pronti alle ore 13,00 per essere consegnati agli alunni entro le ore 13,30.

Eventuali ritardi accertati dalla P.A., saranno penalizzati con le modalità di cui all'art. 27 del presente capitolato.

## **ART. 11 TABELLA DIETETICA E MENU**

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi al menù come articolato nelle tabelle dietetiche allegate (**allegato E**), approvate dall'ASP di Trapani (Dipartimento di prevenzione- area igiene e sanità pubblica) ed eventualmente sostituite o modificate e/o integrate successivamente. Nelle preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati esclusivamente gli ingredienti base rispondenti alle caratteristiche e ai requisiti descritti nelle allegate tabelle merceologiche (**allegato F**).

Con riferimento alla tabella merceologica si precisa quanto segue: a proposito dell'utilizzo del sale, a pag. 27 delle tabelle, è detto che "è permessa la fornitura di sale iodurato e/o iodato secondo il D.M. 562/95". Orbene, visti i benefici effetti sulla salute derivanti dall'utilizzo di sale iodato nelle diete alimentari e atteso che il Ministero della Salute ha promosso il progetto "promozione dell'uso moderato del Sale Iodato nella ristorazione collettiva" è obbligatorio nell'ambito della refezione scolastica di cui al presente CSA e disciplinare di gara l'uso esclusivo di sale iodato. La ditta aggiudicataria del servizio sarà, pertanto, invitata a manifestare per iscritto l'assunzione dell'impegno a utilizzare esclusivamente sale iodato nell'ambito del presente appalto.

L'Amministrazione comunale potrà in ogni momento e per qualsiasi ragione, chiedere la modifica dei menù settimanali e l'aggiornamento delle tabelle dietetiche. In ogni caso le variazioni di volta in volta dovranno essere concordate con l'Ufficio e adottate d'intesa con l'ASP.

La ditta, inoltre, a richiesta della S.A dovrà predisporre menù alternativi per utenti di religione diversa e per utenti che presentano casi di intolleranze o allergie alimentari compresi i celiaci; i menù saranno predisposti previa presentazione di documentazione medica e di dieta prescritta.

## **ART. 12 QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**

**Le derrate alimentari, a pena di risoluzione del contratto, dovranno essere:**

- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare nazionale e locale, ( **con particolare riferimento alle "Linee Guida sulla ristorazione collettiva scolastica" emanate in materia dalla Regione Sicilia – Assessorato della Salute, Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - D.A del 2312/2009 pubblicato sulla G.U.R.S. n. 8 del 19/02/2010** ) dalle prescrizioni specifiche dell'ASP competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi alle tabelle merceologiche **allegato F alla documentazione di gara**;
- ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti;
- di "prima qualità" dal punto vista nutrizionale igienico-sanitario, merceologico, organolettico e commerciale; la preparazione dei pasti dovrà avvenire con l'utilizzazione di alimenti di prima scelta e di prima qualità, senza l'aggiunta di additivi, grassi, antifermentativi, coloranti, conservanti etc.,;
- prive di Organismi Geneticamente Modificati ( O.G.M .) da dimostrare mediante apposita certificazione;
- racchiuse in confezioni trasparenti ( cellophane) nelle giuste proporzioni ed avere obbligatoriamente l'etichettatura prevista dalle leggi vigenti in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;



Pulizia impianti presso le cucine comunali: al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo a cura dell'Impresa Aggiudicataria.

Verrà curata particolarmente dall'impresa aggiudicataria la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei e a norma di legge che non lasciano tracce ed odori residui. I banchi, carrelli e contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Norme igieniche : l'Impresa Aggiudicataria provvederà periodicamente (almeno una volta alla settimana e ogni qualvolta si rendesse necessario) alla disinfezione dei macchinari, maniglie, porte, attrezzature varie, pavimenti. Il lavaggio e la sterilizzazione dei contenitori per il trasporto degli alimenti è a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

La pulizia dei refettori delle scuole dovrà essere effettuata prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti. Le operazioni di pulizia dei locali adibiti a refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita degli utenti dai refettori e consistiranno in : sparcchiatura, pulizia tavoli, pulizia e disinfezione delle stoviglie e degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi( carrelli, armadi ecc.) capovolgimento delle sedie o panche, sui tavoli, sanificazione dei locali compreso il lavaggio del pavimento.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra un turno e l'altro, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

#### **ART. 14 RILEVAMENTO DEI PASTI**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura al rilevamento delle presenze giornaliera:

- mediante contatti con il personale operante nei plessi scolastici Collodi”, “Froebel”;
- mediante contatti con il personale degli altri plessi scolastici, in ogni caso previa accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio.

In entrambi i casi le operazioni devono essere ultimate entro le ore 9:15.

Resta a carico della Ditta, completato il rilevamento dei pasti, comunicare, tempestivamente, tramite posta elettronica, alla Stazione Appaltante il numero dei pasti complessivamente rilevati giornalmente.

#### **ART. 15 CONTROLLI ASP**

L' ASP, tramite il Servizio di Igiene Pubblica sul territorio, effettuerà controlli sanitari sui cibi, sul trasporto e sull'igiene del personale; effettuerà altresì prelievi di campioni di alimenti secondo le modalità previste dalla normativa vigente in materia.

Onde permettere l'effettuazione di analisi chimiche e batteriologiche, anche aggiuntive rispetto a quelle effettuate ufficialmente dalla A.S.P. nell' esercizio delle proprie funzioni istituzionali, una porzione di ogni pasto quotidianamente preparato dovrà essere confezionato singolarmente in ogni sua componente e conservato in frigorifero presso le cucine, per 48 ore, a disposizione per eventuali controlli.

Su ogni confezione dovrà essere apposta etichetta indicante il tipo di cibo contenuto e la data di confezionamento come previsto dalla normativa vigente.

#### **ART. 16 RACCOLTA RIFIUTI**

Tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura dell'Impresa aggiudicataria, nel rispetto della normativa vigente.

I rifiuti, sia dei locali refettori che delle cucine comunali, devono essere raccolti giornalmente in sacchi idonei forniti dalla impresa aggiudicataria.

Nessun rifiuto deve essere lasciato, neppure provvisoriamente, fuori dai locali adibiti a refettorio e dai locali delle cucine.

L'impresa ha, inoltre, l'obbligo di provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti.

#### **ART. 17 AUTOMEZZI E CONTENITORI PER IL TRASPORTO PASTI**

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e s.m.i. e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R. **327/80** (Titolo II, art. 31).

E' fatto obbligo alla impresa l'uso di contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti all' art. 10 del presente capitolato. Su ciascun contenitore termico dovrà essere apposta una etichetta riportante la data ed il luogo di produzione, il nome del plesso scolastico destinatario nonché la ragione sociale della ditta appaltatrice e la tipologia degli alimenti contenuti con riferimento al menù del giorno.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C. Dovrà essere sempre a disposizione nelle cucine comunali e presso i punti di distribuzione, a spese della ditta aggiudicataria, **un termometro a infusione** per il controllo della temperatura degli alimenti.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, ma in mono porzione per le diete speciali.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi dell'art. 27 del presente Capitolato.

#### **ART. 18 COMMISSIONE E DIRITTO DI ACCESSO**

I componenti della Commissione Mensa, previa accordi con i competenti Uffici Comunali ed alla presenza degli incaricati, potranno accedere ai locali di preparazione pasti (compreso il centro di cottura messo a disposizione della ditta aggiudicataria) e alle dispense, nonché ai locali di consumazione dei pasti (refettori), previa accordi con l'Istituto Scolastico. La ditta aggiudicatrice avrà l'obbligo di accompagnare i componenti la Commissione Mensa durante le visite fornendo loro i camici monouso.

#### **ART. 19 VIGILANZA COMUNALE**

La Ditta aggiudicataria sarà soggetta a controllo di vigilanza comunale. Tale personale delegato dalla Pubblica Amministrazione avrà il compito di verificare il rispetto da parte dell'Impresa aggiudicataria di quanto previsto nel presente capitolato e disciplinare di gara, segnalando eventuali inadempienze al dirigente responsabile del contratto. Tale personale delegato avrà inoltre il compito di segnalare la necessità di prestazioni di pronto intervento e di servizio straordinario.

Il supervisore del servizio, nominato dall'impresa, dovrà eseguire quanto richiesto dal dirigente, o da un suo delegato, responsabile del contratto.

## **ART. 20 ORGANIZZAZIONE E DIRETTIVE**

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire all'Amministrazione Comunale l'organizzazione e l'esecuzione del servizio sotto la vigilanza e secondo le direttive e le specifiche necessità d'intervento impartite dal responsabile del Settore Servizi al Cittadino e Sviluppo Economico.

## **ART. 21 OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Il personale che verrà messo a disposizione dall'impresa per l'espletamento del servizio in oggetto, compreso i soci delle cooperative, dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità ed in particolare l'impresa dovrà predisporre i controlli sanitari richiesti dalla Amministrazione Comunale. In tal senso il responsabile del contratto ha facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio. Il personale che verrà messo a disposizione dalla società per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà essere idoneo a svolgere tali prestazioni e di provata capacità, onestà e moralità.

Il personale dovrà inoltre essere dotato di apposita divisa e di cartellino di riconoscimento.

L'impresa aggiudicataria ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto .

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano la società aggiudicataria anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale della struttura o dimensione della società / impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

La società aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'impresa deve certificare a richiesta dell'Amministrazione, l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché l'applicazione del trattamento retributivo

previsto dal CCNL delle imprese delle mense scolastiche ed aziendali e dagli accordi integrativi territoriali, per tutti i lavoratori compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impiegati nel servizio oggetto dell'appalto.

Qualora l'impresa non risulti in regola con gli obblighi di cui al comma precedente, l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando all'impresa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Qualora l'impresa non adempia entro il predetto termine l'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento la società non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento danni.

## **ART. 22 OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA**

L'Appaltatore si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi. In particolare assicura la piena osservanza delle norme sancite dal D.lgs. n.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Prima della stipulazione del contratto, l'Appaltatore dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo piano di sicurezza ai sensi del D.lgs.n.81/2008 e s. m. i. nonché a provvedere agli ulteriori adempimenti ivi previsti.

L'Impresa dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art.26 del D.Lgs 81/2008.

Il documento è predisposto dall'Amministrazione con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

I costi di interferenza per l'espletamento di tale servizio sono pari ad euro 0.0294 a pasto in relazione alle modalità operative del servizio. Viene attribuita espressa facoltà all'appaltatore di effettuare apposita verifica su possibili evidenziazioni di ulteriori rischi da interferenze che saranno così valutati in sede di stipula del contratto.

## **ART. 23 OBBLIGHI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare.

Il personale dell'impresa è tenuto anche:

- a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.
- a mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza, garantendo il rispetto della riservatezza delle persone.

E' facoltà del responsabile del contratto chiedere all'impresa di allontanare dal servizio i propri dipendenti o soci che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

L'impresa prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare all'amministrazione l'elenco nominativo del personale con esatte generalità e domicilio; inoltre per i cuochi dovrà essere dichiarato, sotto forma di autocertificazione, il titolo comprovante la qualifica di cuoco, il luogo del conseguimento, la data l'istituto professionale che lo ha rilasciato. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di sottoporre a verifica le suddette dichiarazioni.

Ogni variazione del personale comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio.

Il mancato invio dell'elenco nei termini temporali sopra indicati comporterà una penale.

L'impresa dovrà essere in grado di dimostrare la presenza dei propri operatori nelle fasce di orario stabilite ed è inoltre tenuta ad indicare il numero di unità ed il nominativo del personale addetto ad ogni intervento straordinario.

#### **ART. 24 OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITA'**

L'Impresa in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i. e a comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato che, ai sensi dell'art. 2 della legge Regionale n. 15/2008 come modificata dall'art. 28 comma 1 della Legge Regionale 14 maggio 2009 n. 6 e s.m.i. , deve essere unico, consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo comporterà la risoluzione del contratto per inadempimento contrattuale.

#### **ART. 25 DANNI A PERSONE O COSE**

L'Amministrazione non è responsabile dei danni, eventualmente causati ai dipendenti ed alle attrezzature dell'impresa aggiudicataria, che possono derivare da comportamenti di terzi estranei all'organico dell'Amministrazione.

L'impresa e' direttamente responsabile dei danni derivati da cause a lei imputabili di qualunque natura che risultino arrecati dal proprio personale a persone o a cose, tanto dell'Amministrazione che a terzi in dipendenza o negligenza nell'esecuzione della prestazione.

#### **ART. 26 ACCERTAMENTO DANNI**

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal responsabile del contratto, o da un suo delegato, alla presenza del supervisore del servizio. A tale scopo il dirigente responsabile del contratto comunicherà con sufficiente anticipo all'impresa il giorno e l'ora in cui si valuterà lo stato dei danni in modo da consentire all'impresa di intervenire. Qualora l'impresa non manifesti volontà di partecipare all'accertamento in oggetto il dirigente responsabile del contratto, o suo delegato, procederà autonomamente alla presenza di due testimoni.

Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni che dovrà essere corrisposto dall'impresa.

#### **ART. 27 PENALITA'**

Poiché il servizio oggetto del presente capitolato è da ritenersi di pubblica utilità, la ditta aggiudicataria per nessuna ragione può sospenderlo, effettuarlo in maniera difforme a quanto stabilito e/o eseguirlo in ritardo.

Sono previste le seguenti penalità:

- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle mense € 500,00;
- fornitura pasti in numero inferiore a quanto necessario senza immediata reintegrazione € 500,00;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti, alle condizioni igienico/sanitarie degli addetti € 1.000,00;
- per ogni singola variazione di quanto stabilito nel menù € 500,00;

- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nelle specifiche tabelle dietetiche approvate dall'ASP di Trapani (**allegato E**) € 500,00;
- per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche( **allegato n. F** ) € 1.000,00;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti € 1.000,00;
- per ogni mancato rispetto delle temperature previste dal DPR 327/80 e s.m.i. € 1.000,00;
- per fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative previste al punto 12 del presente capitolato € 500,00.

Gli eventuali inadempimenti saranno contestati alla ditta aggiudicataria mediante l'invio di segnalazione a mezzo di raccomandata R/R o posta PEC.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del settore Servizi al Cittadino – Sviluppo Economico. La ditta ha la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della raccomandata o tre giorni dal ricevimento della posta PEC. Le penalità a carico dell'impresa saranno prelevate dalle competenze ad essa dovute operando detrazioni sulle fatture mensili emesse dall'impresa.

La ditta può eventualmente apportare variazioni al menù previsto, in seguito ad una mancata consegna di derrate o per cause di forza maggiore debitamente comprovate; la variazione dovrà essere sottoposta, preventivamente, all'Amministrazione comunale per l'approvazione.

Delle applicazioni delle eventuali penalità e dei motivi che le hanno determinate il responsabile del contratto renderà tempestivamente informata l'impresa tramite posta certificata o con lettera raccomandata A.R.

#### **ART. 28 MODALITA' DI PAGAMENTO**

I pagamenti avverranno con scadenza mensile su presentazione di fattura in regola fiscalmente ed entro 30 giorni dal suo ricevimento, mediante determinazione dirigenziale previa quantificazione dei pasti preparati mensilmente, verificati e controllati i pagamenti dovuti da parte del soggetto affidatario per i contributi sociali, previdenziali e contrattuali secondo quanto stabilito dalla legge.

#### **ART. 29 ONERI ECONOMICI**

L'onere economico presunto del presente appalto a carico del Comune è previsto in € 437.659,60 oltre IVA al 4% pari ad € 17.506,38 per un totale complessivo di € **455.165,98**.

#### **ART. 30 SPESE CONTRATTUALI**

Le spese del contratto sono a totale carico della Ditta aggiudicataria. Rimane inteso che nel caso in cui l'Amministrazione si avvarrà della facoltà di cui all'art. 57 co. 5 del D.Lgs.vo n. 163/2006 e/o del rinnovo espresso previsto dall'art. 5 della Direttiva CE 24/2014, le spese per il nuovo contratto saranno a carico della ditta aggiudicataria.

#### **ART. 31 VARIAZIONI STATUTARIE**

La Ditta aggiudicataria (nelle ipotesi che sia cooperativa o società) si impegna a notificare, tempestivamente, le variazioni degli organi statutari che si potrebbero verificare e dichiara che in difetto di tale notificazione, anche se le variazioni venissero

pubblicate nei modi di legge, l'Amministrazione Comunale viene esonerata da ogni responsabilità per i pagamenti eseguiti.

## **ART. 32 CONTROVERSIE**

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente o indirettamente di ogni danno, che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare alla P.A. od a terzi destinatari del servizio. Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del contratto o per quanto altro non previsto dalla presente convenzione valgono le leggi vigenti in materia.

## **ART. 33 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali (ivi comprese quelle derivanti dalla mancata osservanza della offerta tecnica formulata in sede di gara), costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'impresa aggiudicataria;
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura e delle cucine comunali;
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi di intossicazione alimentare (con obbligo al risarcimento del danno);
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) mancata o incompleta certificazione inerente i prodotti biologici, DOP, IGP e STG richiesta in qualsiasi momento dalla stazione appaltante;
- l) mancata o incompleta documentazione inerente la filiera produttiva delle derrate alimentari( art. 18 del Regolamento CEE 178 del 28/01/2002);
- m) misura cautelare o rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p. , 319 bis 319 ter, 319 quater c.p. 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p. e 353 bis c.p. nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa;
- n) misura cautelare o rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p. nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto;
- n) ripetute inosservanze( almeno TRE) delle norme di cui al presente capitolato.

Nei casi di cui alle lettere m) e n) , l'esercizio della potestà risolutiva da parte della S.A. è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.

E', comunque, facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o posta PEC.

La risoluzione totale o parziale del contratto avrà effetto dal giorno successivo alla relativa comunicazione fatta alla ditta aggiudicataria.

Resta esclusa la facoltà della ditta aggiudicataria di sciogliere il contratto prima della sua scadenza se non nei casi previsti dalla legge.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione comunale, in forma di lettera raccomandata o posta PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ( art. 1456 c.c.).

Qualora l'Amministrazione comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'impresa a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto anche se la risoluzione derivi dalla sopravvenuta impossibilità all'erogazione del servizio (per ragioni tecniche, economiche, ecc.).

L'Amministrazione comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione comunale e dell'interesse pubblico.

F.TO IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO  
ELENA BUCCOLERI

F.TO IL DIRIGENTE  
DOTT. F. MANISCALCHI