



**CITTA' DI ALCAMO**  
**libero consorzio comunale di trapani**

\*\*\*\*\*

**DIREZIONE 3 - SERVIZI AL CITTADINO**  
**AREA 3- PROMOZIONE TURISTICA, PUBBLICA ISTRUZIONE SPETTACOLI**  
**Servizio istruzione**

**CAPITOLATO D'ONERI**

**GARA 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 BIDELLI ED INSEGNANTI, SEZIONI E CLASSI A TEMPO PROLUNGATO PER L'ANNO SCOLASTICO 2017/18 E SUCCESSIVI, FINO AD ESAURIMENTO FONDI.**  
**CIG: 7178483F8E**

**PREMESSE**

Il presente Capitolato d'Oneri, allegato al bando di gara di cui costituisce parte integrale e sostanziale, contiene le norme integrative al bando relative alle modalità di svolgimento, prestazioni e informazioni relative all'affidamento del servizio di 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 per l'anno 2017/2018 e successivi fino ad esaurimento fondi. L'appalto prevede l'applicazione di alcune delle disposizioni di cui al DM Ambiente e Tutela del Territorio del 25/07/2011 recante "adozione dei criteri minimi ambientali per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e applica le specifiche tecniche finalizzate a garantire la qualità del servizio richiesto ai sensi dell'art. 216 comma 18 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i.

L'affidamento in oggetto è stato disposto con determinazione a contrarre del 11/08/2017 n. 1599

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

## **ART. 1**

### **OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed per il personale autorizzato delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole statali Primarie e delle Scuole statali Secondarie di primo grado del Comune di Alcamo, per un numero di utenti, compreso personale ATA e docenti, di circa 937 unità, suscettibile di adeguamento in quanto il dato è riferito agli iscritti anno scolastico 2016/17, per una media giornaliera prevista di n. 466 pasti circa tutti i giorni scolastici, escluso il sabato per le scuole dell'infanzia e primaria e di n. 164 pasti circa nelle sole giornate del martedì e giovedì per la scuola secondaria di I° grado.

## **ART. 2**

### **GESTIONE DEL SERVIZIO**

La gestione del servizio 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.

Il servizio sarà svolto all'interno del territorio del Comune di Alcamo. 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, presso la cucina, nella disponibilità della stazione appaltante, dell'Istituto Bagolino sito in via G.Verga 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 le tabelle dietetiche approvate 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 presso la cucina, nella disponibilità della stazione appaltante, dell'Istituto Bagolino sito in via G.Verga, e lo scodellamento degli stessi nonché la pulizia e il riordino delle cucine e dei refettori;
- f) la fornitura di piatti, bicchieri e posate riutilizzabili idonei al lavaggio in lavastoviglie già in uso nelle suddette cucine e nella cucina del plesso Bagolino laddove sarà fornita di lavastoviglie.
- g) la preparazione di menù differenziati per comprovate situazioni patologiche, richieste e certificate, per motivi religiosi o culturali, nonché menù vegetariano che potrebbe essere inserito successivamente a seguito di approvazione da parte dell'autorità competente.

- h) 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;
- i) la somministrazione e la distribuzione dei pasti presso i refettori scolastici;
- j) la erogazione dei pasti nei refettori con piatti, posate, bicchieri, tovaglioli come previsto ai comma 7, 8, 9 dell’art. 9 del presente capitolato;
- k) la veicolazione dei pasti con un numero adeguato di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale quali: mezzi di trasporto su ferro, veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride, dal centro di cottura alle scuole servite in contenitori isotermitici o in contenitori monoporzioni in caso di diete speciali (adozione dei criteri minimi ambientali D.M. 25/07/2011);
- l) al ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati;
- m) lavaggio e sanificazione delle stoviglie;
- n) la dotazione di attrezzature, arredi e suppellettili necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
- o) 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.); come meglio descritto all’art.9 comma 10 e all’art. 17 del presente capitolato.
- p) la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con le modalità di raccolta individuate dall’amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.( ( adozione dei criteri minimi ambientali D.M. 25/07/2011)
- q) Piano 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 presente 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. 3 INIZIO DEL SERVIZIO E DURATA DELL’APPALTO**

L’inizio dell’appalto è previsto presumibilmente per il 01 ottobre 2017. 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.

L’appalto avrà decorrenza dalla data di consegna del servizio. La durata dell’appalto è soggetta alla quantità giornaliera di consumo dei pasti e comunque ad esaurimento dell’importo massimo del servizio, presumibilmente giugno 2019.

Si precisa che la durata del contratto potrà variare oltre che in virtù di quanto previsto dal presente articolo anche in base a quanto previsto dall’art. 11 (ulteriori obblighi della ditta aggiudicataria) del presente documento.

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 del contratto. Resta ugualmente facoltà dell'amministrazione richiedere, con altri fondi da impegnare successivamente, la prosecuzione del contratto fino al quinto d'obbligo giusto art 106 comma 12 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i. e la facoltà di prorogare la durata del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle operazioni di gara per l'individuazione di un nuovo contraente ai sensi del comma 11 dell'art. 106 del codice degli appalti.

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. 4 SEDI SCOLASTICHE DESTINATARIE DEL SERVIZIO**

La tabella che segue indica le scuole per le quali la ditta Appaltatrice dovrà fornire il servizio di refezione scolastica. Si riporta il dettaglio del numero degli alunni iscritti ed il numero del personale scolastico che per l'anno scolastico 2016/17 hanno usufruito del servizio mensa per ciascun plesso:

<i>Tipologia Scuola e Istituti Comprensivi</i>	<i>Plessi Scolastici</i>	<i>Numero Alunni</i>	<i>N.Docenti/Ata</i>	<i>Totale</i>
<i>Infanzia I.C. Montessori</i>	<i>Collodi, via G. Gozzano Aporti, viale Europa</i>	<i>150</i>	<i>22</i>	<i>172</i>
<i>Infanzia I.C.Nino Navarra</i>	<i>Pina Bernardo, via A.Campanile Plesso Europa, via Papa Pio XII</i>	<i>38</i>	<i>4</i>	<i>42</i>
<i>Scuola Secondaria Di 1° Grado N.Navarra</i>	<i>via J.F.Kennedy, 1 (nuovo refettorio)</i>	<i>/</i>	<i>/</i>	<i>/</i>
<i>Infanzia C.D. San Giovanni Bosco</i>	<i>Piaget, via Monte Bonifato Froebel, via Pia Opera Pastore,10</i>	<i>215</i>	<i>24</i>	<i>239</i>
<i>Infanzia I.C. P.M.Rocca</i>	<i>L.Radice, piano Santa Maria L.Pirandello, via fra Felice di Sambuca sorelle Agazzi, Piazza Liberta'</i>	<i>87</i>	<i>15</i>	<i>102</i>
<i>Scuola Secondaria Di 1° Grado I.C. P.M.Rocca</i>	<i>Piazzetta Liberta'</i>	<i>140</i>	<i>8</i>	<i>148</i>
<i>Primaria I.C. P.M.Rocca</i>	<i>L.Pirandello, Via Fra Felice Di Sambuca</i>	<i>29</i>	<i>5</i>	<i>34</i>
<i>Scuola Secondaria di 1° Grado I.C. Bagolino</i>	<i>Via Verga</i>	<i>142</i>	<i>9</i>	<i>151</i>
<i>Infanzia I.C.Bagolino</i>	<i>G.Gentile, Via Pascoli</i>	<i>45</i>	<i>4</i>	<i>49</i>
<b>TOTALE UTENTI A.S.2016/17</b>		<b>846</b>	<b>91</b>	<b>937</b>

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. La

stazione appaltante si riserva, altresì, di togliere o di aggiungere altre cucine comunali a servizio dei plessi.

## **ART. 5 QUANTITÀ DEI PASTI DA PRODURRE**

I pasti da preparare, calcolati in modo forfettario e riferito agli iscritti nell'anno scolastico 2016/17, sono complessivamente 80.099,00 e precisamente:

**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 servizio mensa, sono n. 108 giornalieri e n. 16.375 per un totale forfettario riferito all'intero anno scolastico;

**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.132 giornalieri e n. 19.935 per un totale forfettario riferito all'intero anno scolastico;

**3) I pasti da preparare con l'utilizzazione della cucina esistente presso la scuola secondaria di II° grado "Bagolino"** 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. 56 giornalieri e n. 3.343 per un totale forfettario riferito all'intero anno scolastico;

**4) 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. 334 giornalieri e n. 40.446 per un totale forfettario riferito all'intero anno scolastico;

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 con la conseguenza di posticipare la scadenza del servizio.

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

## **ART. 6 SOPRALLUOGO**

Il sopralluogo nei locali cucina (plesso Collodi, Froebel e Bagolino ) e nei luoghi dove devono eseguirsi i servizi è **obbligatorio**. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e comunque non oltre il 04/09/2017.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata al seguente indirizzo di posta elettronica [pubblicaistruzione@comune.alcamo.tp.it](mailto:pubblicaistruzione@comune.alcamo.tp.it) e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno un giorno di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore /direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

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. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile e in caso di aggregazione di imprese di rete con organo comune e soggettività giuridica, il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio/organo comune oppure dall'operatore economico consorziato/retista indicato come esecutore.

## **ART. 7 PERSONALE IMPIEGATO**

### **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 giornaliero (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 sezioni della Scuola dell'infanzia Statale “Collodi” sita in Via Guido Gozzano per un totale presunto di pasti 108 giornaliero

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.

### **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 sezioni della Scuola dell’infanzia Statale “Froebel” sita in Via Pia Opera Pastore 10 per un totale presunto di pasti 132 giornaliero.

### **Cucina sita presso il plesso “Bagolino”**

#### **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 sezioni della Scuola secondaria di II° grado “Bagolino” sita in Via G.Verga per un totale presunto di pasti 56 giornaliero.

### **Centro di cottura ditta aggiudicataria e refettori**

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 nei rimanenti plessi scolastici per un totale presunto di pasti 334 giornalieri.

Inoltre, la ditta aggiudicataria dovrà impiegare del personale nella misura di **due unità** per ogni refettorio (n.11) con la qualifica di addetto servizi mensa e di cucina per almeno ore giornaliere una - 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. 8**

### **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 martedì e il giovedì.

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, a norma di legge ed a basso impatto ambientale. Il numero degli automezzi furgonati deve risultare sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire.

## **ART. 9 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. 7 del presente capitolato;
- 2) a fornire il personale nella misura **di due unità per ore una** per ogni refettorio ( n.11) all'interno dei diversi plessi scolastici, durante lo svolgimento della mensa, per l'espletamento delle attività elencate all'art. 17 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 almeno di n. 750 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. 16 punto 3 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. 21 del presente capitolato;
- 6) ad acquistare a proprie spese tutte le derrate necessarie per la preparazione di pasti;
- 7) a fornire cucchiai e forchette resistenti e con angolature tondeggianti, piatti, bicchieri e tovaglioli e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio nei refettori, in materiale idoneo al contatto con sostanze alimentari e idoneo al contatto con cibi caldi, conforme al Regolamento CE n. 1935/ 2004 e ss.mm.ii. e al D.M. 21/03/973 e ss.mm.ii, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti. L'aggiudicatario dovrà fornire dichiarazione di conformità dei MOCA( Materiale e oggetti a contatto con alimenti) rilasciata dai fornitori, dopo aver verificato la idoneità delle etichette all'uso finale; è consentito il ricorso a prodotti monouso considerato che non è possibile utilizzare posate e stoviglie riutilizzabili nei refettori, per assenza di spazi e allacci necessari all'istallazione di lavastoviglie.
- 8) fornire o integrare le posate, i bicchieri e i piatti presso le cucine “Collodi”, “Froebel” idonei al lavaggio in lavastoviglie già in uso nelle suddette cucine e presso la cucina dell'istituto Bagolino laddove sarà fornita di tale elettrodomestico;
- 9) a fornire giornalmente tovagliette monouso in quantità sufficiente per tutti gli utenti che usufruiscono del servizio come prescritto all'art. 22 del presente capitolato;
- 10) a fornire il materiale igienico-sanitario per la pulizia dei locali destinati a cucina, a refettorio e per la pulizia dei suppellettili ivi presenti ed utilizzate giornalmente; L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg.CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici;



- 11) provvedere alla gestione dei rifiuti osservando la raccolta differenziata degli stessi in adesione ai criteri di sostenibilità ambientali previsti nel D.M. 25/07/2011( G.U. n.220 del 21/09/2011) e meglio descritti all'art. 20 del presente capitolato;
- 12) 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;
- 13) a preparare i pasti da destinare ad alunni, docenti e personale ATA autorizzati;
- 14) a consegnare i pasti alle scuole negli appositi contenitori isotermitici previsti dalla normativa vigente come prescritto all'art. 21 del presente capitolato;
- 15) a fornire i mezzi necessari per il trasporto dei pasti; tali mezzi, a basso impatto ambientale come descritto all'art. 2 lettera j, con relativi contenitori ( come descritto all'art. 21 del presente capitolato) devono essere debitamente autorizzati così come previsto dalla normativa vigente.
- 16) a fornire ai propri dipendenti, utilizzati nel servizio, gli indumenti e tutti i dispositivi di protezione individuali prescritti dalla legge e all'art. 28 del presente capitolato;
- 17) 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.
- 18) a fornire giornalmente l'acqua minerale naturale e/o effervescente naturale e/o addizionata di anidride carbonica in bottiglie da lt. 1 ( ogni due alunni) e in bottiglie da cl. 50 per il personale insegnante e ATA con i requisiti previsti all'art. 23 del presente capitolato; i relativi bicchieri nella misura necessaria a soddisfare i bisogni degli utenti durante la mensa;
- 19) a provvedere alla somministrazione e allo scodellamento nei plessi scolastici dove sono ubicate le cucine comunali;
- 20) dotare le cucine comunali e i refettori di termometro ad infusione per il controllo della temperatura degli alimenti;
- 21) a utilizzare obbligatoriamente ed esclusivamente il sale iodato nella preparazione dei pasti;
- 22) a presentare la DIA per l'attività svolta all'interno delle cucine;
- 23) ad elaborare il piano di autocontrollo igienico ai sensi della normativa vigente e al Reg. CEE 852/2004 che si impegna a rispettare, esteso anche alle cucine comunali e ai refettori di tutti i plessi scolastici, 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;
- 24) 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;
- 25) L'appaltatore dovrà redigere con cadenza semestrale un rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari e consegnarlo alla stazione appaltante. In tale rapporto dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007).

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, 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. 10

#### **OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE – clausola sociale ( ART. 50 DEL D.LGS. 50/2016 e s.m.i)**

L'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato, al di fuori del centro cottura, è il seguente:

<b>numero e qualifica</b>	<b>livello</b>	<b>ore di servizio</b>	<b>livelli anzianità</b>
2 <i>cuoco</i>	4°	4	<i>anni 3</i>
2 <i>aiuto- cuoco</i>	6°	4	<i>anni 3</i>
11 <i>addetto mensa</i>	6°	1	<i>anni 3</i>
4 <i>autisti</i>	6° s	4	<i>anni 3</i>

#### ART. 11

#### **ULTERIORI OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Per quanto riguarda la figura **dell'addetto ai servizi mensa e di cucina(cucine Froebel, Collodi e Bagolino ) e di tutti i refettori (n.11)** , 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 all'art. 7 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, Collodi e Bagolino 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 saranno presenti n. 3 addetti servizi mensa per n. 4 ore presso le cucine comunali Piaget e Froebel e presso la cucina Bagolino nella disponibilità dell'Ente, ove presteranno attività lavorativa, il costo orario giornaliero per ogni addetto ai servizi mensa e di cucina sarà il seguente:

**addetto ai servizi di mensa per n. 4 ore nelle cucine froebel, collodi e bagolino**

costo orario giornaliero è pari ad € 16,97 x 4 ore = € 67,88 x 3 unità = € 203,64

il numero pasti giornalieri che verranno preparati all'interno delle cucine Collodi, Froebel e Bagolino è di n. 296 circa, l'incidenza del costo giornaliero del personale con qualifica addetto ai servizi mensa e di cucina, a pasto, è uguale € 203,64/296 = **0,68/3 unità lavorative = 0,22.**

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 € 0,22 per ogni unità lavorativa addetta ai servizi mensa e di cucina per n. 4 ore, presso Froebel, Collodi e Bagolino (nel numero massimo previsto dall'art. 7 del presente capitolato) fornito dall'amministrazione aggiudicataria al netto del ribasso d'asta.

**addetto ai servizi di mensa per n. 1 ore presso n.11 refettori (infanzia, primaria )**

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 (n.11) 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 ore 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 **22 unità** ( 2 unità per ogni refettorio infanzia e primaria ) per un totale di costo giornaliero pari ad € 16,97 x 22 = **373,34**
- il numero pasti giornalieri che verranno somministrati all'interno dei refettori è di n. 466 l'incidenza del costo giornaliero del personale con qualifica addetto ai servizi mensa e di cucina, a pasto, è uguale € 373,34 /466 = **0,80/22 unità lavorative = 0,03**  
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 € 0,03 per ogni unità lavorativa addetta ai servizi mensa nei refettori comunali (nel numero massimo previsto dall'art. 7 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. 12**

### **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 comunali che nel locale cucina di proprietà dell'Istituto Bagolino ( come risultanti dall'attestazione di avvenuto sopralluogo previsto all'art. 6 del disciplinare di gara).

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 e non.

## **ART. 13**

### **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 e all'art. 9 comma 23 del presente capitolato. 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. 14**

### **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 presso l'istituto "P.M.Rocca"** devono essere consegnati agli alunni entro le ore 14.10 nelle sole giornate di Martedì e Giovedì di ogni settimana.
- i pasti per la scuola **secondaria di primo grado presso l'istituto " N.Navarra"** devono essere consegnati agli alunni entro le ore 13.10. -nelle giornate di Martedì e Giovedì di ogni settimana

All'inizio del servizio, l'Ufficio istruzione comunicherà alla ditta aggiudicataria l'elenco delle scuole in cui è istituita la mensa scolastica. Tale elenco potrà essere

integrato o ridotto dal Comune nel corso dell'esecuzione del contratto , in relazione alle richieste dei Dirigenti scolastici.

Eventuali ritardi accertati dalla P.A., saranno penalizzati con le modalità di cui all'art. 33 del presente capitolato.

## **ART. 15 TABELLA DIETETICA E MENU**

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi al menù come articolato nelle tabelle dietetiche allegate ( allegato G), 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 H) e quanto prescritto all'art. 16 del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad utilizzare il sale iodato nella preparazione dei pasti 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, l'aggiornamento delle tabelle dietetiche e l'introduzione di menù vegetariano. 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. 16 QUALITA' DEGLI ALIMENTI**

**Le derrate alimentari, 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 23/12/2009 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 H 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 idonee al contatto con sostanze alimentari e idonee al contatto con cibi caldi, conformi al Regolamento CE n. 1935/ 2004 e ss.mm.ii. e

al D.M. 21/03/973 e ss.mm.ii, nelle giuste proporzioni ed avere obbligatoriamente l'etichettatura prevista dalle leggi vigenti in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;

- la frutta dovrà essere fresca di stagione, integra e variata durante l'arco della settimana e il pesce privo di lische;
- il 50% delle derrate utilizzate per la realizzazione dei menù (delle tabelle dietetiche **allegato G.**) deve essere di provenienza locale e siciliana. A tale scopo sarà verificato l'elenco dei fornitori.

Prima dell'avvio del servizio, l'impresa dovrà inviare all'amministrazione Comunale l'elenco delle derrate utilizzate (comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e quant'altro possa essere utile all'individuazione dei prodotti che si intendono usare per la preparazione dei pasti conformi alla specifica degli alimenti di cui alle tabelle merceologiche (**all. H**) allegata al bando di gara e a quanto indicato al presente articolo. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, dovrà essere tempestivamente comunicata alla stazione appaltante.

La ditta aggiudicataria, a richiesta della S.A, dovrà produrre ai sensi dell'art. 18 del Regolamento CEE 178 del 28/01/2002, i documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva delle derrate alimentati in uso, in modo da poter risalire all'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

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 e data.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dall'art. 59 della legge finanziaria n. 488 del 23.12.1999 richiede l'impiego di prodotti biologici, nonché di quelli DOP, IGP, STG certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti sono quelli descritti nell'allegato H "Tabelle merceologiche".

**Sono altresì richiesti obbligatoriamente i seguenti prodotti biologici: sugo o passata di pomodoro, olio extravergine di oliva.**

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dai vigenti Regolamenti CE( n. 834/2007 e n. 889/2008 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni). Inoltre, devono essere assoggettati ad uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciute dal Ministero delle Politiche agricole e Forestali. I prodotti riportanti una etichettatura non a norma non saranno accettati.

I partecipanti potranno in sede di offerta proporre l'utilizzo di prodotti biologici aggiuntivi oltre a quelli sopracitati.

I prodotti DOP, IGP e STG obbligatoriamente richiesti sono quelli inseriti nella tabella merceologica all.to H. I partecipanti potranno in sede di offerta proporre l'utilizzo di prodotti DOP, IGP e STG aggiuntivi.

I prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di autocontrollo e certificazione previsto dai regolamenti CE n. 510/2006, n. 1898/2006 e n. 509/2006 e ss.mm.ii. devono, pertanto, essere assoggettati ad uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciute dal Ministero delle Politiche agricole e Forestali.

Per quanto riguarda l'utilizzo di prodotti di provenienza biologica, nonché a marchio DOP, IGP, STG, unitamente alle fatture di pagamento dovrà essere fornita la documentazione relativa all'acquisto degli stessi.

Tutti i prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento CE n. 8227/2004 e alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 ( Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di qualificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Resta salva la facoltà della P.A. di effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso controlli: igienici, sanitari, qualitativi e quantitativi su quanto fornito e preparato dalla Ditta aggiudicataria, sia presso le scuole servite che presso il centro di cottura e preparazione pasti della ditta.

La mancata osservanza di quanto indicato nel presente articolo comporterà l'applicazione di una delle penali previste all'art. 33 del presente capitolato.

## **ART. 17 PULIZIA LOCALI**

1) Pulizia ambienti : i locali sede di preparazione pasti, confezionamento (pavimenti, mobili, infissi, vetri, porte) dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa Aggiudicataria e dovranno osservarsi le vigenti normative e le norme contenute in ogni altra eventuale ulteriore disposizione.

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

3) Verrà curata particolarmente dall'impresa aggiudicataria la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi **come meglio descritti all'art. 9 comma 10** del presente capitolato, idonei e a norma di legge che non lasciano tracce ed odori residui. I banchi, carrelli e contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

4) 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. **come meglio descritti all'art. 9 comma 10**. Il lavaggio e la sterilizzazione dei contenitori per il trasporto degli alimenti è a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

5) 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 essere svolte dagli addetti alle mense unità fornite dalla ditta aggiudicataria e consisteranno 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. 18 RILEVAMENTO DEI PASTI**

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

- mediante contatti con il personale operante nei plessi scolastici "Collodi", "Froebel" e "Bagolino";

- 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. 19 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. 20 RACCOLTA RIFIUTI**

Tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti a cura dell'Impresa aggiudicataria, nel rispetto della normativa vigente, che provvederà alla fornitura dei sacchi idonei per la raccolta differenziata.

I rifiuti, sia dei locali refettori che delle cucine comunali, devono essere raccolti giornalmente in tali sacchi e conferiti negli appositi contenitori siti presso gli istituti scolastici sede dei refettori o/e delle cucine a cura della impresa aggiudicataria.

L'impresa deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale di Alcamo (adozione dei criteri minimi ambientali D.M. 25/07/2011).

Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi dell'art. 33 del presente Capitolato.

## **ART. 21 AUTOMEZZI E CONTENITORI PER IL TRASPORTO PASTI**

I mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto del veicolato devono essere in numero adeguato, a basso impatto ambientale quali: Mezzi di trasporto su ferro; Veicoli almeno euro 4; veicoli elettrici, Vetture ibride.

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi alla vigente normativa, 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 DPR 327/80.

E' fatto obbligo all'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. 14 del presente capitolato. Su ciascun contenitore termico dovrà essere apposta un' 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 e nel caso di diete speciali, contrassegnato dal cognome, nome e data di nascita dell'utente in modo da essere identificato dal personale addetto alla distribuzione.

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. 33 del presente Capitolato.

## **ART. 22 REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO**

Per le tovagliette monouso – e per altri prodotti in carta devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 09/Luglio 2009 ( 2009/568/CE) e pertanto riportanti l'etichetta Eco-label 2009/568 CE.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare e su richiesta della stazione appaltante, per i prodotti non in possesso di etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE , qualsiasi mezzo di prova appropriato, quale documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

## **ART. 23 REQUISITI RICHIESTI PER LA FORNITURA DI ACQUA MINERALE NATURALE**

La fornitura d'acqua oligominerale e minerale naturale deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D.lgs.105 del 25/01/92 e dal D.M. n. 542 del 12/11/92, D.M. 13/01/1993, Circ.Min.San. n.17 del 13/09/1991, D.M. 11/09/2003, D.M.29/12/2003 e ss.mm.ii.

Il prodotto deve avere una vita commerciale residua almeno pari al 50%.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze usate per la sua costituzione debbono essere conformi a quanto prescrive il dpr 23/08/1982 n.777 e ss.mm.ii. e dai D.M. di applicazione e dal Regolamento n.35/2004/CE ss.mm.ii.

#### **ART. 24 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. 25 VIGILANZA COMUNALE**

Durante l'esecuzione del servizio la Ditta aggiudicataria sarà soggetta a controllo di vigilanza comunale dal Rup e/o personale delegato dalla Pubblica Amministrazione ai sensi del d.lgs.50/2016 e s.m.i e 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 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. 26 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 della Direzione 3 Servizi al Cittadino.

#### **ART. 27 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.

La società erogatrice dei servizi di ristorazione, in adesione al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale D.M. del 25/07/2011 deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

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

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, le condizioni contrattuali, normative retributive previste dal Contratto Collettivo Nazionale e Territoriale in vigore per il settore (Turismo) e per la zona nella quale si esegue il servizio di mensa scolastica, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto del presente appalto.

La Stazione Appaltante procederà alla risoluzione del contratto per come previsto all'art. 39 punto f) del presente Capitolato. Per tale risoluzione contrattuale la ditta aggiudicataria non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento danni.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante tratterà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva ( DURC).

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, il Responsabile Unico del Procedimento inviterà per iscritto la ditta aggiudicataria, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante pagherà anche con l'espletamento del servizio in corso, direttamente ai lavoratori, le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute alla ditta aggiudicataria.

**ART. 28**  
**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 **0,041** 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. 29**  
**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 l'applicazione di 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. 30**  
**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;

in adesione al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale D.M. del 25/07/2011.

**ART. 31**  
**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 è direttamente responsabile dei danni derivati da cause ad essa 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. 32**  
**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. 33**  
**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. H**) € 1.000,00;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti € 1.000,00;
- per ogni mancato rispetto delle temperature delle sostanze alimentari durante il trasporto previste dal DPR 327/80 all'art.51- allegato "C" e ss.mm.ii. € 1.000,00;
- mancato invio dell'elenco nei termini temporali indicati dall'art. 29 del presente provvedimento penalità pari ad € 500,00;
- mancato rispetto di quanto previsto all'art.20 del presente capitolato comporterà una penale di € 500,00;
- mancato rispetto di una o più prescrizioni di quelle previste all'art. 16 del presente capitolato comporterà una penalità di € 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 Unico del Procedimento della Direzione 3- Servizi al Cittadino, Area 3- Servizio Pubblica Istruzione. 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. 34 MODALITA' DI PAGAMENTO**

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto per la regolare fornitura dei pasti agli alunni ed al personale scolastico, avverrà a mezzo di mandati di pagamento emessi dalla Ragioneria Comunale, previa adozione di regolare determina di liquidazione, su presentazione di fatture mensili, **in formato elettronico secondo il D.M. n.55/2013**, Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della **fattura elettronica** da applicarsi alle amministrazioni pubbliche ai sensi dell'articolo 1, comma 213, della **legge** 24 dicembre 2007, numero 244 (Gazzetta Ufficiale numero 118 del 22 maggio 2013).

2. La liquidazione delle fatture mensili deve essere effettuata entro sessanta giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di ricevimento della fattura, precisando al riguardo, che non si potrà procedere, a norma dell'art.25, comma 3, del D.L.

n.66/2014, al pagamento di fatture che non riportino il codice CIG della presente procedura.

3. Trascorso il termine utile suddetto, in assenza di un giustificato ritardo della liquidazione delle fatture presentate e liquidate nei modi e termini innanzi stabiliti, sono dovuti all'impresa gli interessi moratori di cui agli articoli 4 e 5 del D. L.vo n.231/2001, con esclusione di ogni altra indennità.

4. Tutti i servizi oggetto del presente capitolato non potranno essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale.

5. La liquidazione del corrispettivo è subordinato all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità ed alla previa liberatoria dell'Equitalia Servizi S.p.A. in ordine alla regolarità di adempimento dei pagamenti di cui all'art.48-bis del D.P.R. 602/73 e ss.mm.ii.

6. I pagamenti saranno effettuati dal Tesoriere Comunale con mandati da estinguersi mediante bonifico bancario sul conto corrente acceso dall'impresa presso un istituto di credito o il servizio postale, osservando le modalità e le norme contenute nel vigente regolamento comunale di contabilità, nel rispetto dell'art.3 della legge 13/08/2010, n.136 e ss.mm. ed ii., recante norme in materia di "tracciabilità di flussi finanziari".

7. Si richiama, per la parte applicabile, quant'altro previsto in materia di disciplina dei pagamenti del corrispettivo contrattuale, la determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n. 4 del 07/07/2010 (pubblicata sulla G.U. – Serie Generale del 28/07/2010, n.174) e, sulla tracciabilità dei flussi finanziari, la determinazione della stessa Autorità n.8 del 18/11/2010, e successive.

8. In caso di contestazione sulle forniture relative al mese per il quale è stata emessa la fattura, il pagamento sarà sospeso fino alla risoluzione della controversia e per tale periodo non matureranno interessi moratori di sorta.

### **ART. 35 ONERI ECONOMICI**

L'onere economico del presente appalto a carico del Comune é previsto in € 673.076,92 oltre IVA al 4% pari ad € 26.923,08 per un totale complessivo di € **700.000,00.**

### **ART. 36 SPESE CONTRATTUALI**

Le spese del contratto sono a totale carico della Ditta aggiudicataria. Rimane inteso che nel caso in cui l'Amministrazione si avvarrà delle facoltà di cui all'art. 4 punto 3 del disciplinare di gara, le spese per il nuovo contratto saranno a carico della ditta aggiudicataria.

### **ART. 37 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. 38 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. 39 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;
- i) mancata o incompleta documentazione inerente la filiera produttiva delle derrate alimentari( art. 18 del Regolamento CEE 178 del 28/01/2002);
- l) 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;
- m) 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.

#### **ART.40 DISPOSIZIONI FINALI**

1. Per quant'altro non previsto nel presente capitolato d'oneri, valgono le norme e le condizioni previste dal bando di gara, dal disciplinare e dalle ulteriori norme di Legge e/o di regolamento e/o di provvedimenti amministrativi disciplinanti le specifiche modalità tecnico operative di svolgimento del servizio oggetto del contratto all'uopo applicabili, dal Decreto Legislativo 18/04/2016 n. 50 e ss.mm.ii., dalle ulteriori norme speciali vigenti in materia di servizi e di contratti pubblici in genere, nonché dal Codice Civile, se ed in quanto applicabili.

2. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma nel corso di tutta la durata dell'appalto.

**IL RUP**  
f.to Rag. Elena Buccoleri

**IL DIRIGENTE**  
f.to Dr. F.sco Maniscalchi