



Città di Marsala

Medaglia d'oro al valore civile

ISTITUZIONE COMUNALE

"Marsala Schola"

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – GESTIONE SERVIZIO INFORMATICO ISCRIZIONE E PRENOTAZIONE PASTI. COMPLETAMENTO ANNO SCOLASTICO 2023.2024 E ANNI SCOLASTICI 2024.2025, 2025.2026 - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG: xxxxxxxxxxxx

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto **a)** l'organizzazione, la gestione, la preparazione, la somministrazione in tutti i giorni feriali, secondo le previsioni del calendario scolastico, escluso il sabato, di pasti caldi giornalieri agli alunni e al personale scolastico (docente e non docente, secondo la normativa vigente) delle scuole dell'infanzia e primarie che attuano il tempo prolungato e usufruiscono della mensa scolastica; la fornitura e consegna nelle scuole sedi solo di sala mensa dei pasti veicolati prodotti nelle cucine di uno dei centri mensa ubicati nelle scuole, autorizzati dall'ASP nonchè il riassetto dei locali (cucina, sale mense, locali annessi) dei plessi scolastici interessati al servizio di refezione; **b)** il servizio informatico di iscrizione on-line utenti, prenotazione e rilevazione pasti

Il pasto deve essere confezionato e somministrato, secondo le tabelle dietetiche predisposte nel rispetto delle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica - Parte I e Parte II dell'Assessorato della salute della Regione siciliana e delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione scolastica approvate dal Ministero della Salute, nei centri mensa ubicati nei plessi scolastici specificati nell'allegato A) al presente capitolato speciale, nei giorni indicati dall'Istituzione Marsala Schola.

La ditta appaltatrice deve curare a proprie spese l'organizzazione del servizio oggetto del presente capitolato, con propri mezzi organizzativi e finanziari per le derrate alimentari, i beni di consumo e il personale, nonché ai servizi accessori richiesti.

Si precisa che l'Istituzione, richiede il rispetto dei requisiti minimi previsti per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, stabiliti ai sensi dei "criteri ambientali

minimi per il servizio ristorazione” (CAM) decreto del 10.3.2020 (G.U.4.4.2020 n.60) e nel rispetto dell’art.57 2 comma, dell’art 108 co.2 e dell’art.130 del decreto legislativo 36/2023

Ai fini del presente capitolato, l’Istituzione Marsala Schola è d’ora in poi denominata Istituzione e la ditta appaltatrice o Appaltatore.

ARTICOLO 2 - DURATA DELL’APPALTO

L’appalto ha la durata di due anni e sei mesi a decorre dall’anno scolastico 2023.2024, con inizio presumibilmente dal mese di gennaio 2024, riapertura delle scuole, e fino al mese di maggio 2026, per il servizio di refezione in senso stretto e fino al mese di giugno 2026, per il solo servizio informatizzato.

Segue il calendario scolastico con le festività e sospensioni in esso previste.

2.1) L’accordo contrattuale alla scadenza si intende sin d’ora risolto di diritto senza alcuna formalità.

2.2) L’Istituzione si riserva la possibilità di rinnovare per altri 2 anni scolastici il contratto, a condizione che il servizio sia stato svolto in modo soddisfacente, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse e di accettazione da parte dell’Appaltatore.

ARTICOLO 3 – VALORE DELL’APPALTO E TIPOLOGIA DELL’UTENZA

Il prezzo a base d’asta per ogni singolo pasto è di €3,02 (euro/tre e due centesimi), oltre €0,04 per oneri sulla sicurezza (DUVRI), oltre €2,32 costo personale (costo pasto €5,38 oltre Iva) per un valore complessivo stimato relativo a tutto il periodo contrattuale di € 3.177.562,50 oltre Iva, di cui:

€ 23.625,00 non soggetto a ribasso perché relativo agli oneri sulla sicurezza (DUVRI).

€1.370.250,00 non soggetta a ribasso, art 41 comma 14. perchè relativa al costo stimato della manodopera

Resta ferma la possibilità per l’operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell’importo deriva da una efficiente organizzazione aziendale. Il Contratto Collettivo è quello applicato dipendenti settore – turismo – comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva”

UTENTI PRESUNTI ANNO SCOLASTICO 2023.2024

infanzia n. 1.560

primaria n. 623

personale insegnante e non insegnante n. 294

Il numero degli utenti sopra indicati è stato fornito dalle autorità scolastiche.

Il numero presuntivo dei pasti per il completamento dell'anno scolastico 2023.2024 (periodo gennaio-maggio 2024) e per i 2 anni scolastici 2024.2025 e 2025.2026 è di **590.625** dei quali è possibile l'aumento o il decremento nel corso dell'appalto.

Si comunica che:

- 1) gli utenti serviti, sulla base dei dati relativi all'anno scolastico 2022.2023, sono stati 1.474 alunni scuola dell'infanzia (pasti forniti 130.632), 601 alunni della scuola primaria (pasti forniti 65.969) e 314 insegnanti e non insegnanti (43.986),
- 2) gli utenti serviti nell'anno scolastico 2021.2022 sono stati: alunni scuola dell'infanzia n 1230 (pasti forniti 87.487) - alunni scuola primaria n. 506 (pasti forniti n. 48.574) - insegnanti e personale ATA n.293 (pasti forniti n.35.890)

Il numero dei pasti, pertanto, è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito, per eventuali oscillazioni, in più o in meno, del numero dei pasti preventivati.

L'importo indicato di **€3.177.562,50** oltre Iva, pertanto, è puramente teorico e non ha valore contrattuale per le parti. L'appalto viene aggiudicato a misura sulla base degli utenti ammessi al servizio. L'importo contrattuale, vincolante per le parti, è esclusivamente quello derivante dall'applicazione del ribasso sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, uguale per i due ordini di scuola.

L'appaltatore non vanta nei confronti dell'Istituzione alcun diritto o pretesa in relazione alla fissazione del numero degli utenti del servizio.

L'Istituzione si riserva la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni al numero dei pasti, alle sedi delle sale mensa da servire, e alle sedi dei centri cucina, senza che tali variazioni possono incidere sul corrispettivo unitario pattuito.

ARTICOLO 4 MODALITA' DI GARA

L'appalto verrà aggiudicato a pubblico incanto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa con il sistema di cui all'art.130 dlgs.36/2023, secondo i parametri specificati nel bando di gara:

- OFFERTA TECNICA	max punti	80
- OFFERTA ECONOMICA	max punti	20

ARTICOLO 5 - DESCRIZIONE E MODALITA' DELL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

5.1) La ditta aggiudicataria deve provvedere all'organizzazione del servizio refezione e, giornalmente, oltre all'approvvigionamento delle derrate alimentari, e deve gestire:

a) nei centri mensa dotati di cucina:

- la preparazione, cottura, scodellamento e distribuzione a tavola dei pasti caldi
- l'allestimento tavoli sala mensa
- la pulizia, derattizzazione, disinfestazione dei locali e di tutti gli ambienti del centro cottura. nel rispetto del programma prestabilito e ogni volta che sono necessari

b) nei centri mensa dotati di sale mensa:

- il trasporto dei pasti, preparati presso i centri mensa dotati di cucina ed autorizzati al catering, ai plessi scolastici più vicini dotati di sale mensa, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati
- scodellamento e distribuzione a tavola dei pasti caldi
- l'allestimento tavoli sala mensa
- la pulizia, derattizzazione e disinfestazione dei locali

c) la manutenzione ordinaria dei locali delle cucine e delle attrezzature concesse dall'Istituzione e di quelle fornite dalla ditta stessa;

d) la fornitura delle bombole nei centri mensa ubicate nelle sedi scolastiche non raggiunte dal gas metano e non dotate di GPL;

e) l'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'appalto e previsti dal capitolato e dagli allegati.

5.2) La ditta aggiudicataria deve provvedere alla gestione del sistema informatizzato per la gestione automatizzata delle iscrizioni on - line degli utenti al servizio refezione rilevazione presenze, prenotazione pasti giornalieri, secondo le procedure successivamente elencate, come specificato all'art.6 del presente capitolato.

5.3) Sono a carico dell'Istituzione le seguenti spese generali: acqua calda e fredda, gas metano, energia elettrica e riscaldamento, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione.

ARTICOLO 6 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA RILEVAZIONE DEI PASTI E RILIEVO GIORNALIERO DELLE PRESENZE

Per la gestione della rilevazione e prenotazione pasti del servizio mensa l'Istituzione ad oggi è in uso il sistema informatico Ristocloud fornito dalla ditta che fino a oggi ha gestito il servizio di refezione scolastica per conto di "Marsala Schola", ditta tenuta alla fornitura e alla gestione del sistema informatizzato per la gestione automatizzata delle iscrizioni on - line degli utenti al servizio

refezione rilevazione presenze, prenotazione pasti giornalieri, secondo le procedure dettate dal capitolato.

La banca dati è di esclusiva proprietà dell'Istituzione. Scaduto il contratto, la banca dati è interamente trasmessa (in formato standard e aperto) all'Istituzione insieme all'hardware (server), ai software, o applicativi necessari per l'utilizzo dei dati;

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura e alla gestione di una piattaforma informatica che gestisca in maniera integrata e centralizzata il servizio di ristorazione, secondo le modalità specificate, il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta stessa.

La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie, e assume l'obbligo di mantenere possibilmente la stessa configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole.

6.1) La Ditta appaltatrice comunque deve provvedere alla fornitura e alla successiva gestione di un sistema informatizzato per la gestione automatizzata delle iscrizioni on - line degli utenti al servizio refezione, per la riscossione in forma diretta in favore dell'Istituzione, delle rette in modalità pre-pagato e delle ingiunzioni di pagamento, infine per la prenotazione dei pasti, secondo modalità e condizioni di seguito specificate.

Il sistema informatizzato dovrà essere operativo dal primo gennaio 2024, salvo diversa indicazione dell'Istituzione, sino alla conclusione dell'appalto di cui alla presente documentazione.

Si precisa che per tale sistema si intendono compresi e compensati ogni onere e accessorio per dare il prodotto finito, funzionale e funzionante in ogni suo aspetto. Si precisa inoltre che l'Istituzione non assumerà per detto servizio alcun onere sia economico che gestionale.

Le ditte concorrenti, in sede di formulazione della propria offerta tecnica, potranno proporre soluzioni innovative relativamente alla prenotazione pasti e verifica utenza.

6.2) Descrizione del sistema informatico.

L'informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere:

la gestione completa di un programma a uso dell'ufficio refezione dell'Istituzione per la gestione automatizzata delle iscrizioni on-line al servizio, la riscossione in forma diretta, in favore dell'Istituzione, delle rette degli utenti del servizio di ristorazione scolastica in modalità pre-pagato e le ingiunzioni di pagamento;

la gestione completa della prenotazione dei pasti che riduca al minimo l'impatto sull'attività didattica all'interno delle scuole, e che faciliti le comunicazioni amministrative con le famiglie;

la gestione dei pasti per il personale docente ed operatore scolastico, differenziandone le relative prenotazioni;

la possibilità di gestire una variazione del menù, (diete speciali);

la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento attraverso il Pago Pa

la gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, sia tramite e-mail sia tramite SMS. I costi per l'invio degli SMS si intendono compresi nel servizio;

il sistema informatico dovrà, altresì, prevedere una gestione degli iscritti al servizio basata sul concetto di Famiglia in anagrafica, e non sul singolo Alunno, in modo tale da poter gestire automaticamente le eventuali variabili che dipendano dal numero dei figli per consentire una storicizzazione dei dati della composizione dei nuclei familiari e della relativa situazione reddituale (ISEE) che possono variare nel tempo;

il sistema, a seguito della prenotazione automatica, e a supporto dell'attività della Ditta, entro un orario prestabilito del mattino, elaborerà un riepilogo dei pasti prenotati, genererà le stampe per la produzione riportando i dati totali utili suddivisi per tipologia di pasto, nonché il prospetto suddiviso per scuola, classe, refettorio, turno di refettorio, tipo persona, tipo pasto, distinzione dei pasti prenotati dal personale insegnante e ausiliario;

In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati;

In ogni momento il sistema dovrà consentire all'ufficio refezione dell'Istituzione di elaborare in tempo reale le statistiche e il Report dei dati relativi agli utenti del servizio (ordine alfabetico suddivisi per scuola, codice fiscale, classe, diete, fasce ISEE, presenze, prenotazione, pasti, utenti morosi) e di poter conoscere in tempo reale la situazione del numero dei pasti erogati accedendo al sistema informatico centrale;

Il sistema dovrà prevedere la gestione dei solleciti e dell'insolvenza con una modalità di semplice utilizzo da parte dell'Ente;

Il sistema dovrà prevedere un accesso da parte degli utenti in modo che questi possano direttamente evincere la loro situazione (sia contabile che relativo ai pasti erogati);

il sistema dovrà permettere la stampa dei fogli di classe per agevolare la verifica dei presenti.

6.3) Oneri a carico della Ditta Appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice avrà a suo carico:

la fornitura ed il mantenimento del sistema informatico, comprese tutte le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell'hardware (server) che del software, tutto quanto attiene al funzionamento e al mantenimento in efficienza dello stesso, per dare il sistema funzionante e funzionale in ogni suo aspetto, nonché l'assistenza agli operatori dell'Istituzione;

la formazione specifica del personale addetto alla gestione del programma, compresa la fornitura di un manuale operativo, anche in caso di aggiornamenti dello stesso;

il caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo quotidiano del pasto in relazione alla tariffa assegnata;

invio via SMS o E-MAIL del credito pasti con tempistiche da concordare con l'Istituzione;

predisposizione e stampa di lettere di sollecito scritte bimestrali per tutti gli utenti a debito, da consegnare all'Istituzione che provvederà alla spedizione.

A tale proposito, il sistema informativo adottato dalla Ditta aggiudicataria dovrà prevedere un modulo per la gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi da parte dell'Istituzione.

La procedura dovrà prevedere più livelli di ingiunzione (sollecito, diffida) e dovrà consentire l'estrazione delle posizioni non pagate e l'elaborazione di tali somme allo scopo di generare un bollettino di pagamento postale. Il ricalcolo delle somme dovrà prevedere l'aggiunta della mora, interessi legali e spese postali.

L'Istituzione si riserva di richiedere la consegna delle note in formato digitale.

Il sistema di gestione informatizzato del servizio dovrà essere concepito in maniera tale da limitare al minimo le operazioni annuali di aggiornamento degli utenti già inseriti nel database. I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti. A tale fine, la Ditta Appaltatrice è designata "Responsabile del trattamento personale dei dati", in conformità al d.lgs. 679/2016, per i soli trattamenti connessi all'erogazione del servizio contemplato nei precedenti paragrafi del presente articolo. In virtù di tale designazione, essa è tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel d.lgs. 679/2016 "Regolamento Europeo".

La banca dati è di esclusiva proprietà dell'Istituzione. In caso di risoluzione del contratto ovvero alla sua scadenza, la banca dati deve essere interamente trasmessa (in formato standard e aperto) all'Istituzione insieme all'hardware (server), ai software, o applicativi necessari per l'utilizzo dei dati; l'Istituzione si riserva la facoltà, in questo caso, di non procedere alla stipula dei relativi contratti di manutenzione dei software.

6.4) Sistema di pagamento da parte degli utenti.

Il pagamento da parte dell'utenza, deve avvenire attraverso il sistema di "pre-pagato con ricarica" attraverso ricariche ad importo libero.

Il genitore può procedere ad effettuare il pagamento dei pasti in modalità “on-line”, o altra soluzione che preveda il diretto accredito presso il conto di tesoreria dell’Istituzione.

Il programma deve essere integrato, senza costi aggiuntivi per la stazione appaltante, con il sistema “Pago PA”, che consente ai cittadini di pagare la Pubblica Amministrazione, in attuazione dell’art.5 del Codice dell’Amministrazione Digitale e del D.L. 179/2012.

La ditta deve provvedere a far confluire il pagamento nel conto personale dell’utente istituito sulla piattaforma e sul quale confluiranno le presenze al servizio del singolo alunno, che andranno così a scalare su tale conto il costo del pasto ad esso attribuito.

6.5) Oltre a quanto sopra specificato, la ditta aggiudicataria si obbliga a garantire:

- la manutenzione per tutta la durata dell’appalto delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire il servizio oggetto del presente capitolato;
- l’attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire la corretta gestione del programma;
- la fornitura e l’installazione di tutte le attrezzature necessarie presso i plessi scolastici per la gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione delle iscrizioni on line, della rilevazione/prenotazione pasti e l’attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico;
- la creazione di username e password per ogni utente per consentire la consultazione del proprio estratto conto e il pagamento on-line tramite accesso direttamente dal sito internet dell’Istituzione;
- la fornitura di SMS sufficienti, per la durata dell’appalto, per avvisare gli utenti sulla situazione del credito disponibile.

6.6) Oneri a carico dell’Istituzione:

1. iscrizioni, inserimento e aggiornamento, in cooperazione con la Ditta, della banca dati utenti prima dell’inizio del nuovo anno scolastico;
2. incasso diretto del corrispettivo dei pasti;
3. invio delle lettere di sollecito predisposte dalla Ditta Appaltatrice;
4. gestione dei rapporti con l’utenza per:
 - a) assistenza in fase di iscrizione on-line agli utenti sprovvisti di PC;
 - b) comunicazione alle famiglie dell’avvio delle iscrizioni on-line per il nuovo anno scolastico;
 - c) determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
 - e) gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e inserimento di nuove iscrizioni;
 - f) inserimento in corso d’anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
 - g) comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.

A conclusione dell'anno scolastico le eventuali somme residue di ciascun utente resteranno disponibili allo stesso per l'anno scolastico successivo.

Nel caso di cessazione definitiva del servizio (trasferimento altra scuola non servita di mensa, rinuncia utilizzo servizio ecc.) il credito residuo verrà rimborsato dall'Istituzione.

ARTICOLO 7 - AVVIO SERVIZIO - LOCALI E ATTREZZATURE - CUCINE, REFETTORI E STRUTTURE ACCESSORIE

7.1) L'avvio dell'esecuzione del contratto è preceduto dalla comunicazione di avvio del Direttore dell'Istituzione. La ditta deve iniziare il servizio alla data che verrà comunicata e deve accettare di iniziare il servizio anche in assegnazione sotto riserva di legge. L'eventuale rifiuto della ditta di iniziare il servizio con assegnazione sotto riserva di legge è causa di revoca dell'aggiudicazione.

7.2) Il servizio verrà erogato nei centri mensa e sale mensa dei plessi scolastici come indicati nell'allegato A).

L'Istituzione, per conto del Comune di Marsala cede in uso gratuito all'appaltatore: le strutture e gli impianti esistenti nei plessi scolastici al fine dell'erogazione del servizio (locali refettorio e locali attinenti al servizio di distribuzione dei pasti) con le attrezzature e gli arredi nelle condizioni in cui si trovano.

La ditta ove, ritenga di integrare attrezzature messe a disposizione e/o sostituirle, provvede a sue cure e spese previa autorizzazione dell'Istituzione.

7.3) Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intende concorrere deve effettuare il sopralluogo delle strutture scolastiche sedi di centri e sale mensa, previo appuntamento da concordare direttamente con l'Istituzione, secondo le modalità previste dal bando di gara, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato.

7.4) La Ditta è responsabile della custodia dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature per tutta la durata del contratto. I locali, gli impianti e le attrezzature devono essere accessibili in qualunque momento ai dipendenti dell'Istituzione o al personale da questa delegato per l'opportuna sorveglianza e per i controlli del caso, nonché al personale dipendente del Comune di Marsala o impresa di sua fiducia per l'esecuzione di interventi di qualsiasi natura richiesti dal Comune e dall'Istituzione. In tal caso la Ditta dovrà collaborare alla redazione del DUVRI.

7.5) È a carico della Ditta la normale manutenzione ordinaria sui locali concessi in uso (compresi il locale cucina, i servizi igienici, sale refettorio e gli spogliatoi), su tutti gli impianti, cucine, attrezzature, elettrodomestici e mobili sia di proprietà dell'Istituzione che della ditta stessa.

Lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture dei locali e quelli necessari ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti, tutte le attrezzature e gli arredi presenti nei locali interessati dall'appalto, sugli impianti idrico-sanitari utilizzati per il servizio di refezione mediante il ricorso, in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, sostituzioni dei materiali di consumo o riparazione di parti non funzionanti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

es. riparazione e/o sostituzione di rubinetti e sifoni (accessori e fissaggi e guarnizioni, rubinetti a tempo, flussometri e componentistica); disotturazione di scarichi wc, lavelli e lavabi, in modo di assicurare comunque l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

7.6) La Ditta ha, comunque, l'obbligo di eseguire in ogni centro mensa gli interventi di revisione e controllo delle cucine e delle attrezzature, ogni anno, prima dell'inizio del servizio di refezione (1ottobre), e subito dopo il periodo delle vacanze natalizie. Gli interventi di riparazione e manutenzione delle attrezzature e la fornitura e sostituzione dei pezzi di ricambio sono a carico della ditta stessa.

La ditta deve attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti

La ditta è tenuta a rilasciare appositi attestati di idoneità all'uso degli impianti.

7.7) La Ditta ha l'onere della manutenzione ordinaria preventiva dell'impianto di rilevazione incendi o di allarme incendio per evacuazione, compresa la manutenzione degli estintori, porte R.E.I. e E.F.C.

7.8) Al termine degli interventi, la Ditta dovrà fornire all'Istituzione tutta la documentazione relativa agli interventi realizzati (data di effettiva esecuzione e le modalità di intervento) che rimarranno all'istituzione senza diritto ad alcun rimborso in merito.

7.9) È a carico del Comune di Marsala la manutenzione straordinaria dei locali.

Qualora la ditta nel corso dell'appalto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione all'Istituzione e al Comune di Marsala ufficio edilizia scolastica.

Il Comune di Marsala d'intesa con l'Istituzione, qualora ritenga necessario procedere a interventi di manutenzione straordinaria, potrà disporre a proprio insindacabile giudizio la chiusura dei servizi per il periodo strettamente necessario al compimento delle opere stesse, senza che la Ditta possa

richiedere rimborsi per danni o altro. L'Istituzione si impegna a comunicare alla Ditta gli eventuali interventi che intende realizzare e i tempi necessari.

7.10) Alla fine di ogni anno scolastico, compreso l'anno finale del servizio, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti delle cucine, e dei centri mensa. Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio.

Al termine del contratto sarà redatto apposito verbale di riconsegna, in sede di verifica di conformità finale di cui all'art 33. Qualora si accerti, all'atto della riconsegna, l'inosservanza da parte della Ditta degli obblighi di manutenzione posti a suo carico in base al presente capitolato, si procederà all'applicazione delle penali, con rivalsa sulla cauzione, salvo in ogni caso il maggior danno.

ARTICOLO 8 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE E OBBLIGHI SPECIFICI

8.1) La Ditta deve svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione si instaura tra l'Istituzione ed il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

8.2) Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

8.2.1) la Ditta provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica ECOLABEL (Ue) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti di mezzi di prova previsti.

8.2.3) le forniture dovranno essere effettuate tenendo conto delle disponibilità degli spazi nonché di frigoriferi e freezer esistenti presso i centri mensa ubicati nelle singole scuole.

In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n.31, fatti salvi i pranzi a sacco (le bottiglie fornite dovranno essere concionate con materiale riciclabile oppure biodegradabile e compostabile-bioplastica) al fine di contenere lo smaltimento di materie plastiche.

In ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, l'appaltatore fornisce acqua in confezione, senza chiedere ulteriori compensi, servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo.

8.2.4) la preparazione dei pasti - l'eventuale preparazione e fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;

8.2.5) l'allestimento dei tavoli dei refettori;

8.2.6) la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;

8.2.7) la collaborazione alle insegnanti per l'assistenza durante il pasto ai minori, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;

8.2.8) lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

8.3) La somministrazione dei pasti, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale deve avvenire in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile) dove mancante, la ditta provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; alla fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali. La Ditta è tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

8.4) nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti tessuto carta, che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici - la ditta deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti ed essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel Ue o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio PECF;

8.5) Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e l'impiantistica lo permettano, la Ditta è tenuta ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dal contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco o in ipotesi di temporaneo non funzionamento della macchina lavastoviglie)) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, in modo da non arrecare interruzione al servizio;

8.6) la ditta, in caso di assenza o di mancato funzionamento delle lavastoviglie, dei frigoriferi o congelatori e forni, provvede alla fornitura e installazione degli stessi opportunamente dimensionati, nei locali dei centri mensa. Al fine di ridurre i consumi energetici, le apparecchiature ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n.1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n 1095/2015 sull'ecodesign non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati”.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda in rete; “doppia parete”; possibilità di effettuare prelavaggi integrati;

Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine lavastoviglie sono a carico dell'appaltatore;

La fornitura delle apparecchiature di cui ai punti 8.5 e 8.6 sarà oggetto di valutazione nell'offerta tecnica.

ARTICOLO 9 - MENU' E TABELLE DIETETICHE - CARATTERISTICHE E SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

L'Istituzione intende svolgere un importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente e contribuire a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale in aderenza al DM Ambiente 10 marzo 2020 e al “Piano d'azione per la sostenibilità ambientale di consumi della Pubblica amministrazione” decreto 11 aprile 2008 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

9.1) L'Istituzione richiede alla Ditta di fornire prodotti biologici da KM 0 e filiera corta: ortaggi, frutta, legumi, cereali., pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve.

In Sicilia si considerano proveniente da chilometro 0 le derrate provenienti dall' intero territorio regionale

Quantità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù proposto dalla Ditta stessa

9.2) Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto dalla ditta stessa e valutato e approvato e dunque vidimato dalla competente A.S.L-SIAN e il relativo costo è a esclusivo carico della Ditta aggiudicataria.

9.3) Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10).

Nei 5 pasti della settimana, i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare. Il regime di produzione dei pasti sarà di norma il "fresco-caldo"

Le pietanze componenti il menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari del pranzo delle diverse scuole,

I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Per i prodotti da forno lievitati, la ditta può effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure che garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici, da sottoporre all'autorizzazione delle Amministrazioni contraenti

9.4) Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti

La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

Uova: (anche pastorizzate liquide o con guscio): devono essere biologiche

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici

Succhi di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri"

9.5) I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Carne bovina biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del "Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia" o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (SQNZ): marchi Qualità Controllata, (QC); Qualità Verificata (QV) o equivalenti; o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con le informazioni facoltative "Benessere animale in allevamento", "Alimentazione priva di additivi antibiotici" - specie nell'ambito di un determinato periodo prima della macellazione - o marchio DOP o IGP o "Prodotto di montagna".

Carne suina biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Carne avicola biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento

I prodotti ittici somministrati sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'allegato 3 del regolamento (CE) n.1967/20026 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", in "pericolo vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della natura.

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus*

mormyrus), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

La somministrazione di pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere di pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da "allevamento in valle"

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario

9.6) Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile a marchio di qualità Dop o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (Ue) n 1151/2012 e al regolamento (Ue). I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621)

Ciascun pasto deve prevedere inoltre: un contorno di verdure/ortaggi (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati), pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo.

Olio: per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva; Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla commissione Europea che ne garantiscono la sostenibilità ambientale; solo per poche ricette può essere impiegato il burro; il sale va usato moderatamente.

9.7) Prodotti a KM 0 e a filiera corta, ai sensi di quanto previsto dalle lett. a) e b) del comma 1 dell'art. 2 "definizioni" della Legge 17 maggio 2022, n. 61 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta": secondo quanto offerto dalla ditta in sede di gara.

9.8) Prodotti provenienti da agricoltura sociale, vale a dire, prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, sono prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del

lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116: secondo quanto offerto dalla ditta in sede di gara.

9.9) Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco. Nel caso di particolari situazioni, la Ditta potrà fornire acqua oligominerale in bottiglia; si considerano situazioni particolari: i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni alle cucine/ centri mensa, che determinino la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti. Le bottiglie fornite dovranno essere confezionate con materiale riciclabile oppure biodegradabile e compostabile (bioplastica).

9.10) Derrate di emergenza presso i centri mensa dotati di contenitori idonei (dispense, frigoriferi), il Fornitore dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali: formaggio parmigiano reggiano D.O.P. o grana padano D.O.P. porzionato, tonno conservato, ecc.. per fronteggiare singole situazioni particolari, come il rifiuto totale del pasto da parte di uno o più bambini.

In fase di esecuzione del servizio, la verifica del rispetto delle percentuali minime, dei requisiti e delle specifiche tecniche dei prodotti utilizzati per la produzione dei pasti su base mensile per l'Istituzione deve essere effettuata tramite report - o tramite accesso a specifica app (piattaforma) - elaborati / messi a disposizione da parte della Ditta, secondo quanto offerto in fase di gara e senza costi aggiuntivi per l'Istituzione

ARTICOLO 10 - VARIAZIONI MENU'

Variazioni del menù sono consentite nei seguenti casi:

allergie, intolleranze o vincoli terapeutici ed etico-religiosi

per causa di forza maggiore

per guasti agli impianti dei centri mensa.

La Ditta si impegna ad erogare un menù alternativo ovvero un cestino freddo che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola.

ARTICOLO 11 - CESTINI FREDDI PER GITE

La Ditta dovrà predisporre, su richiesta, un cestino freddo da distribuire, in occasione di gite scolastiche o esterne, le cui date e orari di partenze dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dall'Istituzione.

ARTICOLO 12 - MODALITA' DISTRIBUZIONE PASTO

12.1) Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:

- indossare appositi abiti puliti e decorosi, camice e copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
 - indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili);
avere le mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire o cadere sulle portate in distribuzione

12.2) Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli

Tutto il necessario per l'apparecchiatura deve essere sempre adeguato al numero degli utenti
Prima della distribuzione dei pasti, la Ditta deve aerare i locali e in seguito provvedere all'allestimento dei tavoli, di norma con:

- eventuali tovaglie;
- posate;
- tovagliolo;
- bicchiere capovolto;
- caraffa con acqua della rete idrica, munita di coperchio;
- pane tagliato a fette o panini piccoli monoporzione;
- ciotole con frutta.

Tutto il necessario per l'apparecchiatura deve essere sempre adeguato al numero degli utenti. La stoviglieria deve essere prelevata dalle confezioni al momento dell'utilizzo e l'allestimento dei refettori deve precedere il momento del consumo del pasto al massimo di 60 minuti.

Il materiale monouso andrà conservato in locali adeguati e sollevato da terra. Quando verrà tolto dai contenitori di cartone andrà conservato possibilmente in armadietti chiusi.

La ditta provvede ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, formaggio grattugiato, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto. La Ditta deve garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

12.3) Sporzionamento e distribuzione del pasto ai tavoli

La ditta deve garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. La distribuzione dei pasti può avvenire ai tavoli

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Qualora l'Istituzione verifichi il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, applicherà alla ditta la penale al successivo art. xx "Controlli e penali".

12.4) Nella distribuzione si osserveranno le seguenti prescrizioni:

la porzionatura deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa. Le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, ossidate o poco cotte)

controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali tramite i documenti di viaggio o le etichette apposte ai contenitori e aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione delle pietanze, onde evitare l'abbassamento della temperatura; (catering)

eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;

non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti

utilizzare utensili adeguati

distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;

distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;

rispettare la quantità di cibo da distribuire;

procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;

effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale), mediante appositi misuratori della quantità e solo al momento della distribuzione del pasto;

salvo diversa indicazione dell'Istituzione, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;

lavare la frutta prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;

distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto;

svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.

12.5) Distribuzione del pasto "dieta speciale"

Il personale addetto alla distribuzione del pasto dieta di cui al precedente art. "Diete speciali" dovrà assicurare che il pasto sia distribuito ai bambini a cui è destinato. Pertanto, la Ditta deve:

controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore dieta su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al bambino a cui è destinato;

servire le diete speciali ai bambini interessati ancora chiuse. L'apertura del mono piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto dieta dovrà essere chiamata la cucina.

Deve essere noto a tutti gli operatori della Ditta operanti presso i centri mensa l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali e il tipo di dieta ad essi destinati, salvaguardando il rispetto della privacy.

12.6) Nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e alla riapparecchiatura.

12.7) Contenitori per alimenti. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori.

.La Ditta, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Istituzione il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

ARTICOLO 13 -TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

13.1) La ditta, per i pasti che verranno veicolati nelle scuole dotate soltanto di sale mensa, deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'arrivo al centro di distribuzione sia contenuto nei limiti che assicurino il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie dei cibi.

La Ditta, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico, deve predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai centri mensa non dotati di cucine, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) i luoghi di partenza e di ciascuna sede di destinazione;
- b) il giro di consegna;
- c) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;

- d) il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto, utilizzati;
- e) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;

13.2) Mezzi adibiti al trasporto. La consegna dei pasti presso le strutture interessate deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto.

13.3) Deve essere previsto per i mezzi adibiti al trasporto un idoneo piano di sanificazione in modo che non si verifichino contaminazioni degli alimenti trasportati.

13.4) I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

13.5) I mezzi di trasporto utilizzati devono essere a ridotto impatto ambientale a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrici, ibridi, a Gpl, biometano;

La ditta deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto sottoscritta dal legale rappresentante che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi e il numero dei mezzi utilizzati, la targa dei mezzi e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

I mezzi offerti verranno indicati nell'offerta tecnica

13.6) La ditta deve fornire, per il trasporto degli alimenti, opportuni contenitori isotermitici tali da garantire sia la catena del freddo che quella del caldo corredati da idonei strumenti di controllo, idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento della temperatura e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

Il tempo di permanenza nei contenitori del pasto trasportato è delimitato dai requisiti tecnici degli stessi, che devono essere espressamente indicati in sede di offerta.

contenitori devono essere idonei per il servizio di ristorazione scolastica e a ridotto impatto ambientale

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

I sughi necessari per il condimento della pasta/riso devono essere trasportati separatamente in contenitori termici.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori chiusi, idonei per alimenti.

Tutti i condimenti alimentari, quali formaggi e olio extravergine, devono essere inviati ai centri di distribuzione in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

I cestini freddi devono essere confezionati singolarmente per ogni utente, utilizzando idonea pellicola e sacchetti di carta ad uso alimentare.

ARTICOLO 14 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

14.1) Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori sono a totale carico della Ditta.

I trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione o di distribuzione dei pasti. I locali, le attrezzature, l'utensileria e il pentolame utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso le cucine che presso tutti i centri mensa e refettori dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo la Ditta deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile.

Sono a carico della Ditta la fornitura dei detersivi e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e la sanificazione e il riassetto

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori consistono in:

sparecchiatura

sanificazione dei tavoli

sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;

pulizia degli arredi;

capovolgimento delle sedie sui tavoli;

pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale della ditta e dei locali di servizio

deragnatura se occorrente

14.2) La ditta deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla vigente normativa sui detersivi a basso impatto ambientale o eco-compatibili ed attrezzature a basso consumo energetico quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, prodotti in possesso delle certificazioni ECOLABEL, ovvero equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle

superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

L'Istituzione verifica attraverso sopralluoghi nelle cucine, nei centri di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

14.3) Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, la Ditta dovrà inoltre provvedere a:

- sparecchiare, detergere e sanificare i tavoli;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola

14.4) La Ditta deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina e/o il centro di cottura, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati, devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

In ogni caso la Ditta deve sempre mettere a disposizione dell'Istituzione la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza e informarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali è a carico della Ditta.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti deve essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

14.5 - Pulizie periodiche

La Ditta deve, di norma, provvedere alle seguenti pulizie periodiche:

detersione infissi, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte;

detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi di soffitto

- pulizia di zanzariere e reti antimosche, punti luce, cappe (detersione interna anche oltre il filtro ed esterna), ecc.;

- lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura

Dette operazioni saranno eseguite nelle cucine, nei centri di cottura e in tutti i centri mensa e refettori, con cadenza tale da garantire la costante igienicità dei locali e loro dotazioni.

14.6) Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali devono essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

14.7) - Pulizie esterne La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico della Ditta che deve aver cura di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro.

14.8) - Prevenzione e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi e delle pietanze preparate nei giorni successivi

La raccolta differenziata dei rifiuti, sia nei centri mensa che nei refettori, deve essere eseguita a cura della ditta.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro cottura della scuola devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune di Marsala, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione Comunale.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel

rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico della Ditta.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, è a carico della Ditta.

Le spese di smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

14.9 - Servizi igienici e spogliatoi

La ditta dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione e sporzionamento concessi in comodato d'uso, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio, conformi alle norme vigenti.

I servizi igienici devono essere costantemente tenuti puliti.

La Ditta deve utilizzare sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e asciugamani monouso.

Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti.

La fornitura di armadietti in misura sufficiente in rapporto al numero del personale impiegato, è a carico della ditta.

14.10) Il personale che effettua le predette operazioni deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti e durante le operazioni di pulizia dovrà indossare i guanti.

I prodotti offerti e le attività verranno esplicitate nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ARTICOLO 15 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEденZE ALIMENTARI E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

15.1) Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero dei pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce d'età scolastiche (infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte)

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono essere analizzate le motivazioni sul perché si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Dunque debbono essere attuate azioni correttive tra le quali: attivarsi con l'ASL e i soggetti competenti e variare il menù mantenendo i requisiti nutrizionali, attivare progetti presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari

15.2) In aderenza alla normativa vigente, i generi alimentari eccedenti e non utilizzati nelle mense scolastiche da parte della ditta devono essere donati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, agli indigenti attraverso gli enti morali e le organizzazioni benefiche ovvero ai soggetti indicati nell'art.13 della legge n.166/2016 che effettuano , ai fini di beneficenza distribuzione gratuita dei prodotti alimentari e sia gestito in modo da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

15.3) Le eccedenze di cibo servito devono essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o gattili, oppure destinate a recupero di compostaggio di prossimità se presente in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

15.4) I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni del perché si creano le eccedenze, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze, a chi vengono donate le eccedenze o come viene il cibo servito e recuperato in mensa devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Direttore dell'esecuzione del contratto e deve essere indicato il nominativo del responsabile addetto a porre rimedio alle criticità del servizio.

Il monitoraggio e la destinazione dei generi alimentari non consumati in mensa saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica.

ARTICOLO 16 - ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria deve dotarsi, a proprie spese, di polizza assicurativa per responsabilità civile con massimale pari ad €.3.000.000,00 unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo, a copertura di qualsiasi rischio derivante dal presente appalto, anche per l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati e di ogni altro rischio derivante dalla esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, compresi i danni derivanti all'Istituzione.

Copia della polizza deve essere prodotta all'Istituzione prima della stipula del contratto.

L'Aggiudicatario che abbia già attiva una copertura assicurativa con medesimi contenuti dovrà produrre specifica dichiarazione dal soggetto garante di capienza e pertinenza della garanzia incorso, specificando o integrando la polizza per renderla del tutto conforme a quanto previsto dal presente articolo.

ARTICOLO 17 - AUTORIZZAZIONI

La ditta aggiudicataria deve provvedere a richiedere le autorizzazioni, registrazioni, comunicazioni richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto (locali, automezzi, ecc.) e provvedere ad effettuare le volture relative ai centri mensa indicati nell'allegato A), o qualsiasi altro provvedimento in applicazione delle norme sanitarie vigenti in Sicilia (D.lgs 3/6/2016 n.126 -SCIA - e D.A. Regione Sicilia 3/1/2017 n.14)

Autocontrollo alimentare controllo HACCP

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

A richiesta dell'Istituzione deve essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.

ARTICOLO 18 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE E INDICATORI DI SODDISFAZIONE

18.1) Promozione cultura Alimentare E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASP, l'educazione alimentare che:

- provveda alla divulgazione, presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori), di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio;

18.2) attivi iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto

18.3) Indicatori di soddisfazione: la ditta dovrà attuare il sistema di indicatori secondo quanto si è impegnato a fare in sede di gara, nell'ambito della propria offerta tecnica.

L'efficacia degli indicatori sarà sperimentata nei primi tre mesi di vigenza e, al termine, sarà valutata la necessità di una loro modifica e/o ritaratura.

A cadenza periodica concordata con l'Istituzione la Ditta dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio.

- Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione, descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ARTICOLO 19 - RESPONSABILI E FIGURE PROFESSIONALI PARTICOLARI DEL SERVIZIO

La Ditta dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata dell'appalto, fra gli altri, la presenza delle seguenti figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

Un responsabile tecnico-amministrativo del servizio, con qualifica professionale idonea, con almeno tre anni di esperienza in tale ruolo.

Il responsabile del Servizio costituirà il referente principale per l'Istituzione e dovrà essere sempre reperibile.

Un esperto con funzione di responsabile degli aspetti tecnici/igienici nutrizionali/qualitativi del servizio in tutte le fasi di conservazione degli alimenti, preparazione e somministrazione dei pasti, della redazione dei piani HACCP ecc., dotato di diploma di laurea in tecnologie alimentari, ovvero, laurea equipollente.

Un responsabile esperto in informatica per la gestione del sistema informatico iscrizione prenotazione pasti e altro

Un responsabile della sicurezza ex art.28 Dlgs 81/2008.

Un dietista, in possesso del relativo titolo di studio, per la predisposizione dei menù da sottoporre all'approvazione della locale ASP, secondo le prescrizioni normative al tempo vigenti e per il controllo e il monitoraggio degli stessi.

Il Dietista è responsabile della corretta applicazione dei principi nutrizionali in base alle vigenti norme, inclusa la predisposizione di diete speciali destinate ai bambini che mostrino o certifichino allergie, intolleranze o vincoli terapeutici ed etico-religiosi, e la supervisione delle operazioni di preparazione dei pasti destinati agli utenti.

Un responsabile addetto alla prevenzione - gestione eccedenze e trattamento residui.

Tali figure devono cooperare con i responsabili dell'ufficio refezione dell'Istituzione affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta tecnica in sede di gara. L'aggiudicatario si farà carico altresì di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che possa insorgere nella gestione quotidiana.

La Ditta ha l'obbligo di indicare e trasmettere, per iscritto, prima dell'avvio del servizio, all'Istituzione i nominativi e i curriculum delle suddette figure.

ARTICOLO 20 - PERSONALE

20.1) Ogni servizio inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, l'attività di lavorazione e preparazione e cottura dei cibi, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, apparecchiatura, sporzionamento presso i refettori, la pulizia ordinaria, la sanificazione e la manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori e dei locali annessi verrà svolto da personale dipendente della Ditta appaltatrice.

La ditta deve fornire il personale: cuochi, aiuto cuochi, inservienti ed autisti-conduttori in misura sufficiente ad assicurare l'esecuzione giornaliera del servizio, come specificato nel presente capitolato.

La Ditta deve garantire la costante presenza di un Responsabile del servizio

La responsabilità e la gestione tecnica e igienica del servizio dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di Laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale pluriennale maturata nel settore della ristorazione collettiva. La responsabilità/gestione tecnica e igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti;
- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- c) verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- d) gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco oppure avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

20.2) La ditta deve prioritariamente assumere i lavoratori che hanno operato alle dipendenze della ditta uscente e dunque garantire la stabilità occupazionale (art. 11, art 57 1° comma e 102 Dlgs 36/2023), e garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le

persone con disabilità o svantaggiate, purchè, nel rispetto della libertà d'impresa, il loro numero e le loro qualifiche siano armonizzabili con la propria organizzazione

La ditta per i fini di cui sopra deve indicare nell'offerta le modalità con le quali intende adempiere agli impegni stessi

Al solo fine informativo si allega al presente capitolato una tabella all. B) indicante il personale impiegato dall'attuale gestore per l'espletamento del servizio nell'anno scolastico 2022.2023.

20.3) La ditta deve avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio, nel rispetto delle normative di settore.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente formato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione, nonché mantenere comportamento corretto nell'espletamento delle mansioni affidate.

20.4) La Ditta deve, inoltre, informare il proprio personale circa il contenuto del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

20.5) L'appaltatore può utilizzare anche propri soci lavoratori ed è comunque obbligato ad attuare nei confronti dei dipendenti, collaboratori e soci lavoratori occupati nell'attività oggetto di questo appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dal contratto collettivo di lavoro settore turismo - ristorazione collettiva in vigore alla data dell'offerta nonché rispettare le condizioni previste dalle eventuali successive integrazioni e modifiche al CCNL settore turismo - ristorazione collettiva.

Il predetto obbligo di applicazione vincola l'appaltatore anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o vi receda.

La ditta è pure obbligata a continuare ad applicare i citati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e sino alla loro sostituzione.

La ditta può indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo applicabile al personale, purchè garantisca ai dipendenti le stesse tutele del CCNL settore turismo - ristorazione collettiva, indicato nel bando di gara.

La ditta deve inoltre applicare nei confronti degli addetti occupati nelle attività oggetto del servizio tutte le norme vigenti per l'assicurazione contro gli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi ed accordi integrativi previsti per le imprese di categoria.

20.6) La ditta deve garantire, nell'espletamento del servizio, la conformità a quanto previsto dai documenti relativi alla sorveglianza sanitaria nelle comunità infantili e scolastiche a cura del Servizio Sanitario Azienda Sanitaria Provinciale di Trapani.

20.7) La ditta è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto di cui alla legge n.584/75, concernente il divieto di fumare nei locali pubblici.

20.8) La ditta è obbligata, ai sensi del dlgs 81 del 2008, ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele idonee ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto al servizio.

20.9) La Ditta assume ogni onere e responsabilità, sollevando l'Istituzione da ogni responsabilità civile e penale anche verso terzi, in relazione agli adempimenti previsti dal d.lgs 81/08 in merito all'applicazione delle normative in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e in particolare l'obbligo di individuare la figura di datore di lavoro e quindi di ottemperare ai disposti degli artt.17 e 18 del medesimo decreto

La Ditta è l'unico responsabile per gli adempimenti previsti dall'art.26 del d.lgs. 81/08 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture (da parte dell'impresa) all'interno delle strutture affidate in gestione.

20.10) La Ditta si impegna a comunicare, elaborare e consegnare all'Istituzione, entro 60 gg. dall'aggiudicazione definitiva, la seguente documentazione:

- a) nominativo del datore di lavoro ai sensi del d.lgs. 81/08.;
- b) nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del d.lgs. 81/08;
- c) nominativi degli addetti alle varie figure previste nel piano di emergenza;
- d) copia del documento di valutazione dei rischi ai sensi del d.lgs. 81/08;
- e) copia del Piano di emergenza;
- f) dichiarazione relativa al corretto mantenimento e regolare tenuta del Registro dei Controlli (la cui tenuta è a carico dell'impresa).
- g) Responsabile del servizio
- h) Coordinatore dietista

Eventuali aggiornamenti della documentazione di cui alle lett. d) ed e) sopra citate dovranno essere presentati entro il 31/10 di ogni anno.

La Ditta deve fornire e controllare le dotazioni delle cassette di pronto soccorso integrandole del materiale necessario.

I nominativi delle figure previste dal presente articolo devono essere comunicati annualmente entro il 31/10 di ciascun anno scolastico e aggiornati rispetto ad ogni variazione.

Sono a carico dell'Aggiudicatario la predisposizione e l'aggiornamento del piano di evacuazione.

20.11) Ai fini dell'attuazione delle procedure di emergenza efficaci, le prove di simulazione (prove di evacuazione) devono essere ripetute almeno tre volte l'anno. La prima deve essere effettuata entro due mesi dall'apertura dell'anno scolastico.

20.12) L'appaltatore, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto e poi entro il 1.10.2024, entro il 1.10.2025, entro il 1.10.2026 è tenuto a consegnare all'Istituzione: a) l'elenco nominativo del personale impiegato per il servizio di refezione scolastica con le relative qualifiche e con indicazione del tipo di rapporto contrattuale instaurato, corredato dagli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi; b) copia dei contratti individuali di lavoro stipulati con il personale dipendente od addetto .c) il certificato rilasciato ai sensi dell'art.25-bis"Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro, del DPR 14 novembre 2002, n.313 per il personale impiegato in mansioni che comportano un contatto diretto e regolare con i minori quali ad esempio gli addetti al servizio mensa presso i refettori

Nel caso di assenza del personale incaricato la ditta dovrà provvedere alla sostituzione, garantendo altre figure aventi gli stessi requisiti, rispettando i parametri indicati in sede di gara.

L'appaltatore si impegna a comunicare per iscritto le variazioni e le sostituzioni che per qualsiasi causa si rendessero necessarie.

L'appaltatore è anche tenuto a sostituire il personale che l'Istituzione, assunte le necessarie informazioni anche per il tramite degli organi di Polizia, ritiene non idoneo in relazione alla particolare natura del servizio di refezione di bambini compresi nella fascia d'età 3 - 13 anni.

In caso di violazioni agli obblighi di cui ai punti di questo articolo, accertata dall'Istituzione oppure all'Istituzione segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Istituzione, previa comunicazione all'impresa della violazione accertata, sospende il pagamento del corrispettivo sino alla eliminazione della violazione o alla risoluzione della questione senza che l'appaltatore possa proporre eccezioni di sorta o avanzare pretese risarcitorie.

ARTICOLO 21 - ORGANICO

L'organico aziendale dell'appaltatore deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla ditta in fase di offerta.

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali e, per ciascuno di essi, l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto.

ARTICOLO 22 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

22.1) La ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio, compresi i lavoratori neoassunti, dovranno prevedere incontri specifici stabiliti dalla normativa vigente.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, la ditta deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

Ai sensi del Reg.Ce 852/2004:

autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;

Ai sensi del d.lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro;

addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego; alimentazione e dietetica;

metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc.).

22.2) Ulteriori corsi di formazione possono riguardare i seguenti argomenti:

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari.

Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere

all'Istituzione. L'avvio delle iniziative formative e informative, la modalità di svolgimento, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi formativi programmati durante il periodo di esecuzione del contratto dovranno essere comunicati dalla Ditta all'Istituzione almeno 15 (quindici) giorni prima del loro svolgimento, in modo che l'Istituzione possa eventualmente farvi partecipare i propri incaricati.

La Ditta ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri mensa serviti.

Se richiesto dall'Istituzione, la Ditta deve trasmettere l'elenco dei corsi frequentati dal personale impiegato nell'esecuzione del contratto.22.4) L'Istituzione ha redatto, ai sensi all'art. 26 del d.lgs. n. 81/2008, il DUVRI, pertanto, la ditta deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste e predisporre i DUVRI con ogni direzione scolastica sede di centro mensa o sala mensa.

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

22.5) La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del d.lgs. n. 81/2008. La ditta deve inoltre fornire a tutto il personale calzature idonee, mascherine e guanti monouso.

Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente e la dicitura "Istituzione Comunale Marsala Schola - Servizio di Refezione Scolastica".

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

ARTICOLO 23 - IGIENE PERSONALE E REGOLE DI COMPORTAMENTO

23.1) Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e in distribuzione. deve scrupolosamente curare l'igiene personale a tal fine.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve indossare idonei indumenti da lavoro che verranno utilizzati esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

23.2) Regole di comportamento

I dipendenti della Ditta, e suoi aventi causa operanti all'interno dei locali messi a disposizione dall'Istituzione devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

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

sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato e abbia sempre con sé un documento di identità personale;

si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti in materia;

non presti servizio in abiti civili

si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;

consegna immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;

segnali subito agli organi competenti e al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;

non prenda ordini da estranei al servizio

mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;

rispetti il codice di comportamento adottato dall'Istituzione

tenga un comportamento educato e irreprensibile nei confronti degli utenti e di tutti i soggetti appartenenti al loro ambito sociale abituale (alunni, genitori degli alunni, insegnanti e altro personale della scuola, ecc.);

si astenga dall'uso di linguaggio volgare e da esternazioni di carattere discriminatorio che prendano a riferimento il credo religioso, la nazionalità, la provenienza geografica, l'orientamento sessuale, lo stato di salute, lo stile di vita, ecc. del bambino e della famiglia;

eviti comportamenti lesivi della dignità degli utenti o assimilabili a maltrattamento o a coercizione psicologica o ad altro comportamento perseguibile, anche a norma del Codice Penale.

23.3) Obblighi e responsabilità La Ditta è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

La Ditta è tenuta ad assicurare, assumendone la conseguente responsabilità, che il personale utilizzato controlli con la particolare cura e diligenza richieste dall'età degli utenti, che gli alunni non vengano a versare in situazioni di pericolo o vengano a trovarsi senza sorveglianza durante la consumazione del pasto.

La Ditta deve effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli sulle modalità di svolgimento e sulla qualità del servizio di refezione e gli esiti potranno essere richiesti dall'Istituzione

ARTICOLO 24 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta. Per le interruzioni del servizio per cause imputabili all'appaltatore saranno comminate le penalità previste dal successivo art.26

La ditta appaltatrice è obbligata a garantire la preparazione e la somministrazione dei pasti anche nei casi di sciopero o in presenza di altri impedimenti di qualsiasi genere.

In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e non programmabili, che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi, dandone preventiva comunicazione all'Istituzione.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc., che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dall'Istituzione.

ARTICOLO 25- DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ISTITUZIONE

25.1) L'Istituzione può effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle previsioni del Capitolato recepite nel contratto e al progetto di qualità del servizio presentato dalla

25.2) I controlli verranno effettuati dal personale a ciò delegato dall'Istituzione, così come previsto dall'art.11 del regolamento per il funzionamento del servizio refezione scolastica, approvato con deliberazione del Consiglio di Amministrazione dell'Istituzione del 28/4/2008.

25.3) La vigilanza sanitaria sarà esercitata dall'Istituzione attraverso l'ASP competente e la ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

25.4) Compete inoltre all'ASP il controllo igienico - sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio. A tale scopo la Ditta deve giornalmente prelevare una quantità corrispondente a due porzioni di ogni vivanda somministrata, da confezionare in contenitori sterili e conservare in cella frigorifera per le 48 ore successive.

25.5) Possono inoltre essere eseguite verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica,

eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, daranno luogo richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dalla Ditta che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

In caso di inadempienza della ditta si applicano le penali di seguito riportate.

25.6) Il personale della ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli addetti che per parte loro sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della ditta e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

25.7) L'Istituzione contesterà per iscritto alla ditta le inadempienze e violazioni accertate ed applicherà una penale in relazione all'entità della violazione accertata.

ARTICOLO 26 - PENALITÀ

26.1) L'Istituzione, salvi la risoluzione del contratto ed il risarcimento dell'eventuale maggior danno, applica all'appaltatore, in caso di violazioni delle clausole contrattuali e del presente capitolato, una penale nei seguenti casi:

In caso mancata presentazione di idonea documentazione circa le cause di forza maggiore o le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, ad es., per guasti agli impianti e alle strutture, l'Istituzione può applicare una penale pari all'importo dei pasti non consegnati; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte in uno o più refettori, la penale può essere incrementata del 30%

Per la mancata presentazione del documento "elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Istituzione (cucine, centri di cottura e centri mensa) di cui all'Art. 20 Elenco del personale e titoli professionali del personale" del Capitolato, l'Istituzione può applicare una penale pari a € 15,00 per ciascun giorno di ritardo, a partire dal 16° giorno successivo all'inizio del servizio e fino al 30°giorno; qualora il ritardo si protragga oltre il 31° giorno la penale potrà essere elevata fino a € 30,00 al giorno, per ciascun giorno di ritardo

In caso di mancata comunicazione di sciopero o di astensione per assemblee sindacali interne o esterne dei dipendenti della Ditta, entro un termine non inferiore a 5 giorni dal verificarsi dell'evento, Istituzione può applicare una penale pari ad € 50,00 forfettari; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte, la penale potrà essere elevata a € 100,00

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: €.250,00

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: €.250,00

Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: €.250,00

Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: €.50,00 per ogni pasto non somministrato

Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: €.500,00 per ciascun centro mensa

Per ciascun episodio riscontrato di non conformità di un singolo pasto riferito alla dieta speciale

Istituzione può applicare una penale pari ad € 20,00 per singolo pasto non conforme;

nel caso in cui la non conformità riguardi un singolo pasto in dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare la penale potrà essere elevata fino ad € 100,00 per ogni singolo pasto non conforme, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione dell'Istituzione nei confronti della Ditta in caso di danni o lesioni al consumatore finale del pasto.

Mancata consegna di materiale a perdere: €.150,00

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: €.250,00

Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) €50,00

Per ogni caso di rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: €.200,00 e obbligo da parte della Ditta di fornire un pasto sostitutivo

Per ogni caso di rinvenimento di parassiti: €.200,00

Per ogni caso di rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: €.200,00

Per ogni prodotto alimentare utilizzato non avente le provenienze e le caratteristiche di cui al Capitolato tecnico o a quelle migliorative offerte in sede di gara, l'Istituzione può applicare una penale pari ad € 50,00 per ciascun singolo prodotto non conforme;

qualora nel corso dell'esecuzione del contratto evento si verificasse per più di 3 volte, la penale potrà essere elevata a € 100,00 per ciascun singolo prodotto non conforme

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: €.250,00

In caso di accertamento del mancato utilizzo di detergenti, stoviglie, ecc. conformi ai criteri ambientali minimi (CAM) per la ristorazione collettiva refettorio l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 40,00 per ciascun prodotto non conforme;

se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata nuovamente, la penale potrà essere elevata ad un importo di € 80,00 per singolo prodotto non conforme

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: €.250,00

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: €1.000,00, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione dell'Istituzione nei confronti della Ditta in caso di danni o lesioni al consumatore finale del pasto

Per il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 50,00 forfettari;

se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata oltre tre volte la penale, potrà essere elevata fino all'importo di € 500,00 forfettari

Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti accertate presso le cucine, i centri di cottura, i singoli centri mensa o i mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti e, in linea generale per il mancato rispetto del piano di autocontrollo HACCP l'Istituzione può applicare una penale pari a € 100,00 forfettari elevabile fino ad € 1.000,00 forfettari in relazione alla gravità della non conformità riscontrata

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00

Conservazione delle derrate non conformi alla normativa vigente: € 250,00

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00

Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti, per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00

per ogni comportamento lesivo dell'incolumità degli alunni da parte del personale dell'appaltatore: € 1.000,00 per ogni giorno di mancata prestazione o interruzione del servizio, € 500,00 per ogni scuola interessata;

per omessa osservanza delle disposizioni in materia di sicurezza: € 150,00

per reiterati ritardi gravi non giustificati nell'osservanza degli orari di esecuzione del servizio: € 500,00

Per il mancato utilizzo di mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara, l'istituzione può applicare una penale pari a € 100,00 per singolo mezzo non conforme;

se nel corso dell'esecuzione del contratto - a partire dal 2° anno scolastico di esecuzione dello stesso - la non conformità dovesse venire riscontrata nuovamente, la penale potrà essere elevata ad un importo di € 200,00 per singolo mezzo non conforme

In caso di mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria a carico della ditta, l'Istituzione può applicare una penale pari ad € 50,00 e fino a € 500,00 forfettari in relazione alla gravità dell'inadempienza; perdurando il ritardo, l'istituzione contraente potrà provvedere, previa diffida, all'esecuzione in danno.

per ogni comportamento lesivo della dignità degli alunni e dei loro familiari da parte del personale dipendente: €.300,00

per ogni altro inadempimento delle obbligazioni del presente capitolato, non altrimenti sanzionato: €.250,00.

26.2) Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto al netto dell'IVA. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'Istituzione è tenuta ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'istituzione può procedere alla risoluzione del contratto.

In ogni caso, l'Istituzione addebita all'appaltatore ogni spesa sostenuta per supplire al mancato rispetto degli obblighi contrattuali.

L'applicazione delle penali sarà preceduta dalla contestazione dell'inadempimento inviata tramite posta P.E.C. avverso la quale l'appaltatore potrà controdedurre per iscritto nel termine di giorni cinque dalla data di ricevimento.

Il pagamento della penale dovrà essere effettuato dall'appaltatore entro trenta giorni dal ricevimento della contestazione, in caso di mancato pagamento nel ridetto termine l'importo delle penali sarà trattenuto dall'Istituzione direttamente sui crediti dell'appaltatore o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente integrata.

ARTICOLO 27- CORRISPETTIVO

27.1) L'appaltatore, a compenso degli oneri assunti con il presente Capitolato, ha diritto ad un corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito in sede di aggiudicazione, per ogni pasto fornito.

27.2) Il corrispettivo compensa tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico della ditta e quanto comunque specificatamente non incluso negli oneri gravanti sull'Istituzione. Il prezzo pattuito si applica anche nell'ipotesi di fornitura cestini freddi da viaggio.

27.3) La fatturazione deve essere eseguita dalla ditta alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero dei pasti forniti.

Il numero dei pasti fatturati deve corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione. Al fine di evitare ogni eventuale contestazione dovrà essere redatto tramite il sistema informatico un

prospetto riepilogativo indicante il numero di pasti erogati agli alunni ed al personale docente e non docente. Tale prospetto dovrà essere messo a disposizione dell'ufficio di refezione dell'Istituzione.

27.4) Il pagamento avverrà - previo accertamento da parte del direttore dell'esecuzione, confermato dal responsabile del procedimento, della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali - sulla base di regolari fatture elettroniche, secondo le specifiche tecniche indicate nel D.M. n.55 del 3 aprile 2013, previa acquisizione del DURF - EQUITALIA - DURC

L'assenza della fattura elettronica impedirà all'Amministrazione appaltante di effettuare qualsiasi pagamento alla Ditta. L'Ufficio destinatario della fatturazione elettronica, relativamente all'appalto in oggetto, è l'Istituzione Comunale Marsala Schola via V. Pipitone, 6 - C.F.02244630816.

- In ottemperanza alle disposizioni del D.M. n.55/2013, le fatture elettroniche dovranno obbligatoriamente indicare, affinché il Sistema di Interscambio (SdI) dell'Agenzia delle Entrate sia in grado di recapitare la fattura elettronica all'ufficio destinatario corretto, il seguente "Codice Ufficio I.P.A.": Uff e FatturaPA "UFRCD6".

- Nella fattura, ai sensi del d.l.66/2014 convertito in Legge n.89/2014, dev'essere altresì riportato il codice identificativo di gara (CIG), in ipotesi di assenza o indicazione errata del CIG, la fattura stessa sarà rifiutata.

Si precisa che possono essere verificate, per quanto di proprio interesse, le "Specifiche operative per l'identificazione degli uffici destinatari di fattura elettronica" pubblicate sul sito www.indicepa.gov.it e la documentazione sulla predisposizione e trasmissione della fattura elettronica al Sistema di interscambio disponibile sul sito www.fatturapa.gov.it.

- Le fatture elettroniche inoltre devono riportare obbligatoriamente le informazioni di cui ai paragrafi 3 e 4 dell'allegato A del D.M. n.55 del 3.4.2013 nonché, come previsto dall'art.191 del d.lgs.267/2000, i riferimenti contabili dell'Ente; pertanto, nelle fatture da inviare all'Amministrazione appaltante viene richiesto di indicare in fattura i dati relativi all'impegno su cui imputare la spesa. Tali dati verranno messi a disposizione della Ditta al momento dell'ordinazione della spesa e dovranno essere riportati in corrispondenza del campo Tipo Dato – la parola IMPEGNO, e nel campo 2.2.1.16.2. Riferimento Testo anno/numero impegno.

27.5) Ai sensi dell'art.17-ter del DPR n.633/1972, introdotto dall'art.1, co.629 lett.b), della L.190/2014, l'IVA sarà versata in ogni caso dall'Istituzione, secondo modalità e termini fissati con decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 23.1.2015 e successive ed eventuali modificazioni. La Ditta dovrà continuare ad esporre l'IVA in fattura, ma l'Istituzione non procederà a saldare il relativo importo alla Ditta, in quanto esso verrà trattenuto al fine del successivo versamento all'Erario cui è tenuta direttamente l'Istituzione. Di conseguenza le fatture che verranno

emesse dovranno contenere la seguente dicitura: “Scissione dei pagamenti - art.17-ter del DPR 633/1972”.

27.5) Gli eventuali ritardi nel pagamento del compenso non esonerano in alcun modo l'appaltatore dagli obblighi e dagli oneri allo stesso derivanti dal presente capitolato.

27.6) Nel caso in cui si perfezioni il trasferimento in capo al Comune di Marsala del presente rapporto contrattuale, il Comune di Marsala fornirà all'esecutore tutte le indicazioni contabili necessarie ai fini della fatturazione.

27.7) Nel caso in cui il direttore dell'esecuzione accerti il mancato rispetto delle prescrizioni contrattuali, ferma l'applicazione di eventuali penalità, il responsabile del procedimento può sospendere il pagamento alla Ditta, previa formale contestazione delle inadempienze rilevate nell'esecuzione del servizio, fino all'esatto adempimento. È facoltà della Ditta presentare contestazioni scritte in occasione dei pagamenti.

Quanto disposto nel comma precedente trova applicazione anche nel caso in cui sia stata contestata un'inadempienza delle condizioni di esecuzione del servizio in un momento antecedente all'attività di controllo effettuata dal direttore dell'esecuzione.

ARTICOLO 28 - CESSIONE CREDITI

La cessione di ogni credito derivante dal presente contratto è disciplinata dall'art.120, co.12, del d.lgs n.36/2023 e dalle disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991 n.52, cui si rinvia. Pertanto le eventuali cessioni di credito saranno efficaci qualora l'Istituzione non le rifiuti nel termine di legge (allegato II:14 al codice)

L'eventuale cessione in violazione di quanto previsto dalla normativa di cui al comma che precede è in ogni caso priva di effetti nei confronti del debitore ceduto, con piena ed esclusiva responsabilità dell'Esecutore nei confronti del cessionario.

ARTICOLO 29 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

29.1) La Ditta assume l'impegno di rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari specificamente sanciti dalla Legge 13 agosto 2010, n.136 e successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010, n.187, convertito dalla L.17 dicembre 2010 n.217, adottando tutte le misure applicative ed attuative conseguenti.

È fatto, perciò, obbligo alla Ditta di utilizzare per tutti i movimenti finanziari riferibili ai contratti di servizio, conformemente a quanto previsto dall'art.3, co.1, Legge n.136/2010, uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste italiane s.p.a., dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ovverosia utilizzati anche promiscuamente per

più commesse pubbliche. Sui medesimi conti possono essere effettuati movimenti finanziari anche estranei alle commesse pubbliche comunicate.

La Ditta è tenuta a comunicare i nomi delle persone (nome e cognome, luogo e data di nascita, indirizzo di residenza, codice fiscale) delegate ad operare sul conto medesimo. La variazione delle persone delegate ad operare sul conto corrente dedicato dovrà essere tempestivamente notificata all'Istituzione.

29.2) I pagamenti e le transazioni afferenti il contratto dovranno essere registrati su tali conti correnti dedicati ed essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Parimenti, i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati alla provvista di immobilizzazioni tecniche dovranno essere eseguiti tramite il conto corrente dedicato, anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi affidati.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'Esecutore dovrà riportare negli strumenti di pagamento, in relazione a ciascuna transazione riferibile al contratto di servizio, il seguente codice identificativo di gara (CIG) xxxxxxxx.

29.3) In caso di raggruppamento temporaneo di operatori economici, ciascun componente del raggruppamento è tenuto ad osservare, in proprio e nei rapporti con eventuali subcontraenti, gli obblighi derivanti dalla L. n.136/2010. La mandataria dovrà rispettare nei pagamenti effettuati verso le mandanti le clausole di tracciabilità che andranno, altresì, inserite nel contratto di mandato. Quanto detto per il raggruppamento temporaneo trova applicazione anche per il consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art.45, co.2, lett. e), del d.lgs.50/2016.

Per quanto non disciplinato espressamente dal presente articolo si rinvia alla Legge n.136/2010 e alle successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L.12 novembre 2010 n.187, convertito dalla L.17 dicembre 2010, n.217.

ARTICOLO 30 -SUBAPPALTO–SUBCONTRATTO

Sono vietati il subappalto e la cessione del contratto.

Alle cessioni di azienda e agli atti di trasformazione, fusione e scissione si applica l'art.120 del d.lgs n.36/2023.

ARTICOLO 31- INTERVENTO SOSTITUTIVO DELL'ISTITUZIONE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIBUTIVA

La Ditta è obbligata ad osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e territoriali, in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulati 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.

L'Istituzione, ai sensi dell'art.11, co.6, del d.lgs n.36/2023, procede alla verifica della regolarità contributiva, conformemente a quanto previsto dal D.M. 30/1/2015, con modalità esclusivamente telematica ed in tempo reale, acquisendo un documento in formato pdf, non modificabile, denominato DURC on-line in corso di validità per il pagamento delle prestazioni relative al servizio.

Ai sensi dello stesso art.11, qualora il documento unico di regolarità contributiva segnali una inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, l'Istituzione trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali ed assicurativi. Sull'importo netto progressivo della prestazione è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione del certificato di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Sono fatte salve le ulteriori disposizioni a tutela dei lavoratori stabilite dalla legislazione speciale in materia di sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, occupazione e mercato del lavoro.

E' fatto obbligo alla Ditta di comunicare tempestivamente all'Istituzione ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura dell'impresa.

ARTICOLO 32- INTERVENTO SOSTITUTIVO DELL'ISTITUZIONE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente della Ditta e impiegato nell'esecuzione del contratto, in conformità all'art.11 comma 6 secondo periodo d.lgs n.36/2023, il responsabile del procedimento invita, per iscritto, la Ditta a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, l'Istituzione paga anche in corso di esecuzione direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute alla Ditta del contratto.

I pagamenti eseguiti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

Nel caso di formale contestazione delle richieste, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla Direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

ARTICOLO 33 – VERIFICA DI CONFORMITÀ FINALE

La verifica di conformità finale è diretta a certificare che tutte le prestazioni previste dal contratto siano state eseguite a regola d'arte e siano state realizzate in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative in conformità del contratto e delle condizioni offerte in sede di aggiudicazione. La verifica è diretta altresì ad accertare che i dati risultanti dalla contabilità relativa all'intero servizio e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto.

La verifica di conformità finale è avviata entro 15 giorni, decorrenti dall'ultimazione della prestazione, come certificata dal direttore dell'esecuzione.

Il responsabile del procedimento o il direttore dell'esecuzione trasmette al soggetto incaricato della verifica di conformità la seguente documentazione:

- copia degli atti di gara
- copia del contratto e relativi allegati
- documenti contabili
- risultanze degli accertamenti in merito alle verifiche sulla qualità delle prestazioni eseguite
- verbali dei controlli effettuati in corso di esecuzione
- ogni altra documentazione ritenuta utile dal soggetto incaricato.

La verifica di conformità finale è conclusa non oltre sessanta giorni dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, come accertata dal direttore dell'esecuzione.

Nel caso in cui le operazioni si prolunghino rispetto al termine stabilito, il soggetto incaricato della verifica di conformità trasmette formale comunicazione all'esecutore e al responsabile del procedimento, con indicazione dei provvedimenti da assumere per la ripresa ed il completamento delle operazioni di verifica di conformità. Nel caso di ritardi attribuibili al soggetto incaricato della verifica di conformità, il responsabile del procedimento assegna un termine non superiore a quindici giorni per il completamento delle operazioni, trascorsi inutilmente i quali, propone alla stazione appaltante la decadenza dell'incarico, ferma restando la responsabilità del soggetto sopra indicato per i danni che dovessero derivare da tale inadempienza.

La verifica di conformità finale è effettuata dal soggetto incaricato dall'Istituzione ai sensi dell'art.116, co.5, d.lgs n.36/2023, il quale fissa il giorno del controllo definitivo e ne informa il responsabile del procedimento. Il direttore dell'esecuzione dà tempestivo avviso alla Ditta del giorno della verifica di conformità affinché quest'ultimo possa intervenire.

All'esito dell'attività di verifica, il soggetto incaricato redige apposito processo verbale della verifica effettuata, che dell'essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti e trasmesso tempestivamente al responsabile del procedimento per gli adempimenti di competenza. Il processo verbale deve contenere, oltre ad una sintetica descrizione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali e dei principali estremi dell'appalto, anche le seguenti indicazioni: estremi del provvedimento di nomina del soggetto incaricato della verifica; il giorno della verifica di conformità; le generalità degli interventi al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti. Nel verbale sono descritti i rilievi fatti dal soggetto incaricato della verifica, le singole operazioni e le verifiche compiute, il numero dei rilievi effettuati e i risultati ottenuti.

Le operazioni di verifica sono svolte a spese della Ditta che mette a disposizione i mezzi necessari per eseguirle.

Qualora il soggetto che procede alla verifica riscontri difetti e mancanze di lieve entità riguardo all'esecuzione, impartisce le prescrizioni che la Ditta dovrà adempiere, con assegnazione di un termine.

Il soggetto incaricato rilascia il certificato di verifica di conformità finale quando risulti che la ditta abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

Il certificato di verifica di conformità finale deve essere formulato e deve contenere: estremi del contratto, indicazione dell'esecutore, nominativo del direttore dell'esecuzione (del responsabile del procedimento), il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni, le date di effettiva esecuzione delle prestazioni, il richiamo ai verbali dei controlli in corso di esecuzione, il verbale del controllo definitivo, l'importo totale o l'importo a saldo da pagare all'esecutore, la certificazione di verifica di conformità.

È fatta salva la responsabilità della Ditta per eventuali vizi o difetti anche in relazione a parti, componenti o funzionalità non verificabili in sede di verifica di conformità.

Il certificato di verifica di conformità finale deve essere sottoscritto dalla Ditta nel termine di quindici giorni dal ricevimento dello stesso da parte della Ditta, il quale all'atto della firma può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica.

ARTICOLO 34- PAGAMENTO DEL SALDO E SVINCOLO CAUZIONE

All'esito positivo della verifica di conformità, il responsabile del procedimento, art.114, rilascia il certificato di pagamento ai fini dell'emissione della fattura da parte dell'appaltatore. Dopo l'emissione del certificato di verifica di conformità si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite, a seguito di determinazione del dirigente competente che approva il certificato di verifica di conformità, previa deduzione delle penali, e allo svincolo della cauzione prestata dalla Ditta.

Ai sensi dell'art.117, co.6, il pagamento della rata di saldo è subordinato alla costituzione di una cauzione o garanzia fideiussoria pari all'importo della medesima rata di saldo maggiorato del tasso di interesse legale applicato per il periodo intercorrente tra la data di emissione del certificato di conformità e l'assunzione del carattere di definitività del medesimo.

ARTICOLO 35-- REFERENTI

La Ditta deve individuare e comunicare all'Istituzione il responsabile unico dell'appalto che risponde all'Istituzione.

L'Istituzione deve individuare e comunicare il responsabile del procedimento, ai sensi dell'art.114 del d.lgs. n.36/2023, che sarà il referente dell'Istituzione per la Ditta.

Il Responsabile del procedimento controlla l'esecuzione del contratto, congiuntamente al direttore dell'esecuzione, svolgendo altresì le attività specificamente individuate nella Parte VI del D.Lgs n.23/2016 e dell'allegato II.4, e cura, per il tramite del direttore dell'esecuzione, tutti i rapporti con la Ditta.

La Ditta e l'Istituzione si impegnano reciprocamente a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei nominativi.

Ai sensi dell'art.114 del Codice, l'Istituzione affiderà ad un soggetto diverso dal responsabile del procedimento, professionalmente adeguato, l'incarico di direttore dell'esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

Secondo il disposto degli artt.114 e 115, del Codice il direttore dell'esecuzione provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto, assicurandone la regolare esecuzione da parte della ditta, anche a mezzo di ordini di servizio, in conformità ai documenti contrattuali.

ARTICOLO 36-- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto di appalto si risolverà di diritto ai sensi dell'art.1456 codice civile nei seguenti casi: sospensione o interruzione non autorizzata del servizio per più di due giorni, anche non consecutivi;

impiego di personale inadeguato od insufficiente o privo dei requisiti prescritti dalle norme vigenti e dal capitolato ovvero non iscritto agli Istituti previdenziali ed antinfortunistici;
mancata sostituzione del personale nei casi previsti dal capitolato;
mancata attuazione del progetto migliorativo, anche parziale;
violazione accertata delle clausole del PATTO ETICO;
cessione o subappalto anche parziale del contratto;
esazione diretta o pretesa di compensi di sorta dagli utenti o dalle loro famiglie per lo svolgimento del servizio.

Fuori dalle predette ipotesi, il contratto può essere risolto per inadempimento delle obbligazioni contrattuali a carico dell'aggiudicatario ai sensi dell'art.1453 c.c. ed ancora nell'ipotesi di accertata violazione da parte dell'appaltatore di norme di legge e clausole contrattuali regolanti il rapporto con il personale adibito al servizio.

Qualora il direttore dell'esecuzione accerti che comportamenti della Ditta concretano grave inadempimento alle obbligazioni di contratto tale da compromettere la buona riuscita del servizio, invia al responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima delle prestazioni eseguite regolarmente e che devono essere accreditate alla Ditta. Il direttore dell'esecuzione, su indicazione del responsabile del procedimento, formula la contestazione degli addebiti alla Ditta, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni espresse dall'Esecutore, ovvero scaduto il termine senza che la Ditta abbia risposto, l'Istituzione, su proposta del responsabile del procedimento, dispone la risoluzione del contratto.

Fermo restando quanto stabilito dai commi 3 e 4 dell'art.122 del Codice, qualora l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza della Ditta rispetto alle previsioni del contratto, il direttore dell'esecuzione gli assegna un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 giorni entro i quali la Ditta deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato e redatto processo verbale in contraddittorio con l'esecutore, qualora l'inadempimento permanga, l'Istituzione risolve il contratto, fatto salvo il pagamento delle penali.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'esecutore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto. L'Istituzione provvederà all'immediato incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

La risoluzione del contratto viene disposta con determinazione del Direttore dell'Istituzione.

ARTICOLO 37-- CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre a quanto é previsto dal precedente articolo per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi del''art.1456 c.c., qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

- a) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- b) qualora si verificasse anche un solo episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori dell'Esecutore;
- c) qualora si verificasse anche un solo episodio di tossinfezione alimentare dovuto a mancato rispetto delle indicazioni contenute nelle certificazioni mediche relative a diete speciali, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
- d) violazione dell'obbligo di permettere all'Istituzione di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- e) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, come previsto dall'art.3, co.9-- bis della Legge n.136/2010;
- f) inadempimento alle restanti disposizioni della legge n.136/2010;
- g) mutamento della destinazione d'uso dei locali affidati o gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'Istituzione e del Comune di Marsala;
- h) utilizzo, in tutto o in parte dei locali e/o delle attrezzature dei enti mensa per finalità e attività estranee allo specifico servizio oggetto del presente appalto, in assenza di specifica autorizzazione dell'Istituzione;
- i) violazione degli obblighi derivanti dai Codici di comportamento;
- l) mancato rispetto delle istruzioni e delle direttive fornite dall'Istituzione per l'avvio dell'esecuzione del contratto.

Nei casi indicati al comma 1, la risoluzione del contratto si verifica di diritto a seguito della dichiarazione dell'Istituzione, comunicata alla Ditta a mezzo PEC, dell'intenzione di avvalersi della clausola risolutiva.

ARTICOLO 38 - -GARANZIA DEFINITIVA

La Ditta è obbligata a costituire una garanzia definitiva da prestare con le modalità e gli importi previsti dall'art.117 co.1 o co.2 del d.lgs.36/2023. Alla garanzia si applicano le riduzioni previste dal''art.106 co.8 del d.lgs.50/2016. La garanzia dovrà essere prestata sotto forma di cauzione o fideiussione rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità

previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art.106 di cui al d.lgs n.385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art.161 del D.Lgs 24 n.58/1998, e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, co. 2 c.c., e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Istituzione ed è progressivamente svincolata nei termini, per le entità e con le modalità di cui all'art.117, co.8, del Codice.

Le fideiussioni devono essere conformi ai contenuti dello schema tipo approvato con decreto dal Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e con il Ministro dell'economia e delle Finanze. Le garanzie fideiussorie prevedono la rivalsa verso il contraente e il diritto di regresso verso la stazione appaltante per l'eventuale indebito arricchimento e possono essere rilasciate congiuntamente da più garanti. I garanti designano un mandatario o un delegatario per i rapporti con la stazione appaltante.

Attualmente le fideiussioni devono essere conformi ai contenuti dello schema tipo 1.2 ed alle schede tecniche— parti integranti, approvate dal D.M.16.9.2022 n.193 n.193.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e "acquisizione della cauzione provvisoria" presentata in sede di offerta.

In caso di raggruppamenti temporanei la garanzia fideiussoria è presentata, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, fermo restando la responsabilità solidale tra le imprese.

Qualora il responsabile del procedimento autorizzi, l'esecuzione in via "urgenza" del contratto sulla base dell'aggiudicazione definitiva, prima della stipulazione del contratto, l'esecutore è tenuto a dimostrare l'avvenuta costituzione della garanzia prescritta dal presente articolo prima dell'avvio dell'esecuzione.

Il pagamento della rata di saldo, ai sensi dell'art.117 co.9 del Codice, è subordinato alla costituzione di una cauzione o di una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa pari all'importo della medesima rata di saldo maggiorato del tasso di interesse legale applicato per il periodo intercorrente tra la data di emissione della verifica di conformità e l'assunzione del carattere di definitività dei medesimi.

La garanzia di cui al comma 1, nella misura progressivamente ridotta, ai sensi dell'art.117, deve permanere fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'Esecutore rispetto alla risultanza della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggiore danno.

L'Istituzione ha il diritto di valersi della garanzia per "eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del contratto, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno della Ditta. L'Istituzione ha inoltre il diritto di valersi della garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dalla Ditta per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori

L'Istituzione può richiedere alla Ditta la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere alla Ditta ai sensi del'art.117, co.3.

ARTICOLO 39-- RECESSO

L'Istituzione può recedere dal contratto per ragioni di pubblico interesse, con preavviso non minore di due mesi o con effetto immediato, per sopravvenute disposizioni normative inderogabili che prevedano o comportino la cessazione della gestione appaltata e, comunque, con le modalità e nei termini previsti all'art.123 del .lgs.36/2023.

ARTICOLO 40-- RISERVATEZZA DEI DATI

La Ditta dovrà tutelare la riservatezza dei dati personali e sensibili acquisiti nello svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato, nel rispetto di quanto previsto dal d.lgs n.679/2016 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e modifiche successive e dai regolamenti di attuazione in materia di riservatezza. La Ditta è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, soci, consulenti e collaboratori, degli obblighi di riservatezza anzidetti.

Le parti si danno reciprocamente atto che i dati personali trattati sulla base del presente contratto saranno utilizzati, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, per le finalità connesse alla gestione del contratto stesso, ovvero per dare esecuzione ad obblighi previsti dalla normativa vigente.

Al riguardo le parti stesse precisano che:

- l'acquisizione dei dati in questione è presupposto indispensabile per l'esecuzione del presente contratto;
- hanno preso atto del testo dell'art.7 del D.Lgs n.679/2016 ed hanno facoltà di esercitare i relativi diritti;

- l'Istituzione è il titolare del trattamento e responsabile del trattamento è il Direttore dell'Istituzione, mentre la Ditta dovrà indicare il titolare e responsabile del trattamento.

ARTICOLO 41-- OBBLIGHI DERIVANTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013 n.62 "Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art.54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n.165", e dal Codice di comportamento adottato dall'Istituzione, si estende, per quanto compatibile, alla Ditta ed ai suoi collaboratori, conformemente a quanto previsto dall'art.2, co.3, del medesimo Decreto.

- In ipotesi di violazione degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento di cui al precedente comma, in cui venga in esistenza un malfunzionamento dell'Amministrazione a causa dell'uso a fini di vantaggio privato, estraneo all'esercizio professionale o dell'impresa, delle attività svolte ovvero l'inquinamento dell'azione amministrativa ab externo, l'Istituzione ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto e di incamerare la cauzione definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

ARTICOLO 42- CONTRATTO

Il contratto d'appalto verrà stipulato per atto pubblico ai rogiti di un Notaro indicato dall'Istituzione.

Il contratto deve essere stipulato appena possibile, quando l'Istituzione avrà accertato l'insussistenza delle cause ostative, di divieto e decadenza.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti per la stipula del contratto ovvero non si presenti alla data e nello studio notarile indicati per la stipula, senza alcuna valida giustificazione, per più di due volte o non presenti la garanzia/cauzione nel termine assegnato, l'Istituzione dichiarerà l'aggiudicatario decaduto.

Le spese tutte occorrenti per la stipula del contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, con i relativi oneri fiscali ed i compensi notarili, ed inclusa ogni spesa accessoria conseguente, sono a carico totale della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 43-- DOMICILIO LEGALE

La Ditta deve eleggere domicilio agli effetti del presente contratto in Marsala e, in mancanza di elezione, il domicilio dell'appaltatore è presso la sede legale dell'Istituzione.

La Ditta, quando richiesto, deve presentarsi presso la sede dell'Istituzione, anche a mezzo di un procuratore, per ricevere eventuali comunicazioni e notificazioni.

ARTICOLO 44-- CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto oggetto del presente capitolato sarà di competenza esclusiva del Foro di Marsala.

Il contratto d'appalto non conterrà la clausola compromissoria. È pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto. Ai sensi dell'art. 213 comma 3 del d.lgs 36/2023, è vietato in ogni caso il compromesso.

ARTICOLO 45- NORMATIVA APPLICABILE

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si farà riferimento:

- alle norme vigenti in materia di appalti e contratti pubblici,
- alle normative in materia di igiene e sanità degli alimenti e di refezione scolastica,
- alle normative relative alla tutela del personale.

ARTICOLO 46 - NORMA DI GARANZIA

Le disposizioni di legge, il Patto Etico e le disposizioni di questo capitolato non sono derogabili.

ARTICOLO 47

Il presente capitolato è costituito da 46 articoli oltre questo.