



Comune di Sant'Agata Militello

Citta' Metropolitana di Messina

AREA II

"ISTRUZIONE – URP"

"Allegato A"

Partita IVA: 00474710837
Codice Fiscale: 84000470835

CAPITOLATO D 'ONERI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

per le Scuole dell'Infanzia e Primaria e per l' Asilo Nido Comunale
PERIODO scolastico : Marzo- Dicembre 2021 , Gennaio –Dicembre 2022

CIG: 85688441C4

ART.1 *oggetto dell'appalto*

Il presente disciplinare regola l'affidamento del servizio di preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti per la refezione scolastica delle scuole dell'Infanzia (materna) Primaria (elementare) e preparazione dei pasti per l'asilo nido comunale del Comune di Sant'Agata di Militello, e sarà svolto presso i seguenti centri di cottura:

1) Scuola primaria L. CAPUANA: preparazione e distribuzione dei pasti caldi;

Il servizio sarà erogato agli alunni, agli insegnanti ed ai collaboratori dei seguenti plessi scolastici:

SCUOLE DELL'INFANZIA: Telegrafo — Cannamelata — Monaci - Capita;

SCUOLE PRIMARIE: L. Capuana.

2) Asilo Nido comunale: preparazione dei pasti caldi giornalieri per i minori frequentanti l'Asilo Nido.

ART.2 *durata del servizio*

L' appalto del presente servizio ha durata di Anni 2: 2021 – 2022 . Asilo Nido Periodi: Marzo – Luglio e Settembre Dicembre 2021, Gennaio – Luglio e Settembre – Dicembre 2022. Scuole Infanzia e Primarie Periodi: Marzo – Luglio e Settembre Dicembre 2021, Gennaio – Luglio e Settembre – Dicembre 2022 con le pause previste per la sospensione dell'attività scolastica e dell'Asilo Nido, come da calendario scolastico e/o secondo eventuali esigenze straordinarie, compreso eventualmente il sabato (su espressa richiesta della Coordinatrice Asilo Nido) .

Il numero presunto dei pasti per i suddetti periodi è determinato come segue:



SCUOLE	N. PASTI PRESUNTI		PASTI COLLABORATORI	TOTALE
	PASTI ALUNNI	PASTI DOCENTI		
Asilo nido	7.600	0	0	7.600
Scuola Infanzia	11.478	1.500	480	13.458
Scuola primaria	9.636	900	450	10.986
TOTALE	28.714	2.400	930	32.044

per un totale complessivo presunto di n. 32.044

La ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio non appena riceverà comunicazione dal competente Ufficio dell'Area II: ISTRUZIONE – URP .

Il contratto in forma pubblico-amministrativo sarà stipulato a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante, ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D. Lgs 50/2016.

ART.3 *modalità di aggiudicazione*

Vista l'urgenza di espletare il servizio stante l'attività scolastica ripresa conseguentemente alle misure anti- COVID, l'appalto, sarà espletato con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016, ricorrendone le circostanze di detto articolo, avvalendosi della Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, così come previsto dall'art. 95 comma 3 lettera a) del D. lgs 50/2016, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, con l'attribuzione del punteggio secondo i parametri indicati nelle seguenti tabelle.

I criteri di valutazione ritenuti validi sono i seguenti:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte presentate dalle ditte in fase di gara saranno sottoposte all'esame della Commissione giudicatrice. La Commissione avrà a disposizione 100 punti distribuiti tra i singoli elementi di ciascuna offerta tecnico-economica come segue:

Elementi di valutazione	Punteggio Massimo
OFFERTA TECNICA- Offerta tecnica migliorativa	80
OFFERTA ECONOMICA	20
Totale punti	100

OFFERTA TECNICA- Offerta tecnica migliorativa- punti 80/100

La Commissione procederà all'assegnazione degli 80 punti a disposizione, in rapporto a quanto previsto nel capitolato d'oneri seguendo i seguenti elementi di valutazione:



VALUTAZIONE TECNICO - QUALITATIVA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA			Max 80 punti
a) Materie Prime:			Max punti 15
1) 1 Punto per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: Biologico, DOP, IGP, Filiera Corta, Km Zero – tenendo presente le Linee guida della Regione Sicilia per la ristorazione scolastica (Per ciascuno prodotto dovrà essere fornita la scheda tecnica).		Max punti 13	
2) Fornitura di pane e prodotti da forno di produzione nel territorio comunale. (Da documentare con nota d'impegno delle parti.)		punti 2	
b) Organizzazione del servizio:			Max punti 20
1) Tipologia di attrezzature/contenitori utilizzate per il trasporto dei pasti e degli alimenti: presenza di contenitori attivi per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo		Max 10 Punti	
a) Contenitori passivi;	Punti 0		
b) Contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica /contenitori con piastre refrigerate;	Punti 5		
c) Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo	Punti 10		
2) Servizio di trasporto : verrà valutato il tempo di consegna presso i plessi scolastici , Monaci, Telegrafo e via Duca D'Aosta /Cannamelata, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza ed al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei pasti;		Max 10 punti	
	Entro 15 minuti	Punti 10	
	Entro 20 minuti	Punti 5	
	Oltre 20 minuti	Punti 0	
c) Migliorie al servizio:			Max punt 25
1) Integrazione alimentare al menù settimanale con prodotti dolciari tipici locali		punti 10	
	NO	Punti 0	
	SI	Punti 10	
2) N. Pasti gratuiti mensili a favore di utenti indigenti segnalati dai servizi sociali	n. 10	punti 2	
	n. 20	punti 3	
	n. 30	punti 4	
	n. 40	punti 5	
	n. 50	punti 7	
	n. 60	punti 9	
	n. 70	punti 11	
	n.80	punti 13	
	Oltre 80	punti 15	
d) Progetti migliorativi aggiuntivi :			Max pun 2
Pranzo e tombolata in occasione delle festività natalizie per gli alunni;		punti 10	
Corso di educazione alimentare tenuta da alimentaristi rivolti ad alunni, insegnanti, genitori.		punti 10	



VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

OFFERTA ECONOMICA

MAX Punti 20

La formula per l'attribuzione del punteggio da attribuire all'offerta economica è la seguente:

Proporzionalità inversa sull'offerta:

L'offerta di ciascun fornitore viene messa in relazione inversamente proporzionale all'offerta migliore. L'offerta migliore prende il massimo del punteggio economico previsto e a tutte le altre viene attribuito un punteggio inferiore proporzionalmente a quanto è peggiore l'offerta fatta.

La formula applicata è la seguente: $P_i = P_{max} * (O_{min} / O_i)$

Dove:

P_i è il punteggio economico del singolo partecipante

O_{min} è l'offerta migliore tra quelle pervenute

O_i è l'offerta del partecipante di cui viene calcolato il punteggio

P_{max} è il punteggio economico massimo.

La C.U.C. potrà inserire eventuali altri sub di dettaglio e sub punteggi utili alla Commissione ai fini della valutazione delle offerte in esecuzione dei parametri fissati con il presente capitolato d'oneri.

ART.4 costi unitari

Il costo unitario per ogni pasto, al netto dell'IVA ed esclusi gli oneri per la sicurezza, è il seguente:

Costo del pasto scuola Infanzia e Primaria : € 4,65 anche per gli insegnanti e i collaboratori;

Costo del pasto bambini Asilo Nido € 4,50.

I suddetti importi, al netto dell'IVA e oneri per la sicurezza, sono stati desunti dai preventivi allegati al presente capitolato sub A1-A2- A3, redatti dalla Segretaria Economica di questo Comune Sig.ra Mariannina Miracola tenuto conto anche dei necessari dispositivi ANTI COVID di ogni singolo pasto rispetto al menù previsto e saranno rideterminati a seguito del ribasso praticato dalla ditta affidataria del servizio.

ART.5 ammontare complessivo del costo del servizio

- l'importo del costo del servizio per le scuole dell'infanzia e primarie per il presunto numero di pasti 24.444 è pari ad € 113.664,60 a base d'asta oltre IVA nella misura di legge ed oneri per la sicurezza;

- l'importo del costo del servizio per l'asilo nido comunale, per il presunto numero di pasti di 7.600 è pari ad € 34.200,00 a base d'asta oltre IVA nella misura di legge ed oneri per la sicurezza;

- il costo complessivo massimo del servizio di cui al presente capitolato è pari ad € 147.864,60 a base d'asta oltre IVA al 4% pari ad € 5.914,58 ed oneri per la sicurezza pari ad € 2.243,08 oltre IVA al 4% pari ad € 89,72 il tutto complessivamente ammonta ad € 156.043,54 per un presunto complessivo numero di pasti di 32.044, come meglio dettagliato nei preventivi allegati al presente Capitolato d'oneri (A1 -A2-A3).

Il numero dei pasti dovrà essere assicurato dalla ditta affidataria nell'arco temporale descritto all'art. 2 e, comunque, fino alla concorrenza del predetto presunto numero di 32.044 pasti nonché ad esaurimento della suddetta somma disponibile di € 156.043,54 compresi IVA e oneri per la sicurezza. Nessuna pretesa potrà avanzare la Ditta aggiudicataria per variazioni quantitative sia in diminuzione che in aggiunta rispetto al costo massimo indicato sopra evidenziato, fermo restando che dovranno essere forniti tutti i pasti richiesti dall'utenza.

ART.6 modalità di esecuzione del servizio

Il servizio di refezione scolastica, di cui al punto 2) dell'art. 1 dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso i sabati e giorni festivi. Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero dei pasti è



soggetto a variazioni quotidiane e pertanto i Dirigenti scolastici di mensa della scuola designati, tutti i giorni, entro le ore 9,30 dovranno rilevare e comunicare telefonicamente alla Ditta le presenze dei partecipanti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo la refezione con semplice preavviso non inferiore alle 24 ore, da effettuarsi mediante pec o in caso di mancanza via fax, senza che la ditta aggiudicataria possa accampare pretese di alcun genere e a nessun titolo, neanche per spese della stessa sostenute per porre in essere il servizio (acquisto generi, e di materiali, assunzione del personale).

In caso di mancato preavviso nei termini suddetti l'Amministrazione corrisponderà alla ditta un compenso pari al valore di 30 pasti.

Il servizio del Cuoco presso l'Asilo Nido Cannamelata si svolgerà da Lunedì a Venerdì, dalle ore 10,00 alle ore 12,00, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

L'articolazione del servizio consiste nelle attività di:

- ❖ Preparazione e cottura dei cibi, con derrate acquistate da parte della ditta esecutrice e secondo le tabelle dietetiche, allegate al presente Capitolato presso il centro di cottura Comunale;
- ❖ Trasporto dei pasti dal centro di produzione alle sedi di refezione, mediante automezzi di proprietà della ditta aggiudicataria con consegna nella fascia oraria indicata dai dirigenti di mensa della scuola, come da accordi con i singoli plessi a seconda delle diverse esigenze, inoltre devono possedere i requisiti igienico — sanitari di cui al regolamento CE n° 852/04 e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso a cui sono destinati, riducendo altresì al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna, al fine di evitare un inficiamento della qualità organolettica dei cibi;
- ❖ Porzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti a cura del personale dipendente della ditta aggiudicataria e con i collaboratori delle scuole addetti alla vigilanza degli alunni presso ogni plesso scolastico;
- ❖ Riassetto e pulizia dei centri cottura nonché delle sale refezione dei singoli plessi scolastici, a cura del personale dipendente della ditta aggiudicataria e con l'ausilio dei collaboratori delle scuole addetti alla vigilanza degli alunni presso ogni plesso scolastico;
- ❖ La preparazione dei cibi dovrà essere effettuata nella mattinata stessa della fornitura con l'impiego di alimenti di prima qualità forniti da aziende qualificate, secondo quanto previsto **dalle tabelle delle caratteristiche merceologiche dei cibi**, allegate al presente Capitolato **C e C1**, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico;
- ❖ I pasti devono essere preparati giornalmente nella maniera tradizionale e nel rigoroso rispetto della **tabella dietetica allegata**, vistata dall'ASP n° 5 - Messina - Dipartimento di Sant'Agata di Militello in data 01.02.2020 e delle singole tabelle estrapolate dalla suddetta tabella ed allegate al presente Capitolato **B – B1 – B2** e dovranno essere forniti ai singoli plessi in contenitori isotermitici idonei alla conservazione della temperatura iniziale in relazione alla richiesta giornaliera;
- ❖ La Ditta affidataria si impegna a fornire, senza ulteriori oneri per il Comune, variazioni di menù per quegli utenti che presentino temporaneamente disturbi di gastroenterite o di allergie ad alcuni alimenti previsti nella tabella dietetica. I pasti speciali dovranno essere contenuti in una vaschetta monoporzionata contrassegnata dal nome e cognome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le richieste scritte di variazioni di menù, da parte degli utenti, dovranno essere corredate da certificato medico rilasciato nominativamente al bambino che dovrà usufruire del regime dietetico speciale;
- ❖ Al piatto di "Pasta con minestrone", ed a richiesta anche per gli altri pasti, dovrà essere aggiunto il formaggio da condimento, al momento della effettiva dispensa;
- ❖ Sono tassativamente vietati i cibi precotti.
- ❖ La ditta appaltatrice non può apportare alcuna variazione ai menù senza specifica autorizzazione scritta da parte del Comune;
- ❖ La ditta s'impegna a far verificare la gradibilità del pasto qualora un rappresentante dei genitori o un amministratore ne faccia espressa richiesta.

Conformemente con le Linee Guida Nazionali e Regionali relative al servizio mensa nel rispetto della normativa sanitaria e delle misure di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid- 19, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutto il materiale necessario in contenitori vassoio piatto multiscoperto



delle singole pietanze mono - porzioni a scomparti termosigillati con fornitura di posate , bicchieri , tovaglioli , tovaglie biodegradabili e comportabili, e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione dovrà essere "a perdere; l'acqua dovrà essere fornita in bottiglie di plastica da 0,50 cl. .

La fornitura dei pasti ad ogni scuola dovrà essere accompagnata da apposita bolla di consegna o scheda riepilogativa mensile sulla quale dovrà essere indicato, oltre a quanto previsto per legge, la data, l'ora di partenza della cucina, l'ora di arrivo al plesso e il quantitativo dei pasti. La bolla sarà firmata per accettazione dal Dirigente scolastico di mensa o da altro responsabile all'uopo individuato e farà fede ai fini della determinazione del numero dei pasti da fatturare.

ART.7 **piano di autocontrollo**

La ditta deve allegare nella presentazione della documentazione richiesta il Piano di Autocontrollo. Il piano di autocontrollo deve essere distinto tra reparto cucine e reparto refettori, deve essere redatto a norma del Regolamento (CE) n. 852/2004 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare
- identificare i punti critici di controllo
- fissare i punti critici per ciascun punto
- stabilire procedure di sorveglianza
- determinare misure correttive
- stabilire procedure di verifica
- documentare e registrare tutte le procedure, anche per le diete speciali

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune.

La Ditta dovrà provvedere, almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, alle analisi chimiche e batteriologiche dell'acqua a qualsiasi titolo utilizzata.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

La ditta affidataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

ART.8 **locali ed impianti**

La ditta affidataria svolgerà il servizio di refezione scolastica utilizzando i locali cucina siti in via Vittorio Veneto, scuola elementare " L. Capuana" di proprietà del Comune e ceduti in comodato gratuito alla ditta affidataria del servizio, con i relativi impianti, attrezzature, utensili e arredi presenti nel suddetto centro, per la durata dell'affidamento del servizio, e il servizio di preparazione pasti per l'Asilo Nido nei locali della cucina siti nello stesso plesso.

Alla ditta affidataria, prima dell'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi, delle attrezzature e del materiale presente, che ne restituirà una copia debitamente controfirmata in segno di accettazione.

E 'onere della ditta provvedere alla fornitura di contenitori termici e relative bacinelle in acciaio inox che devono essere a norma di legge ed idonei al trasporto di pasti da erogare.

La stessa ditta si costituisce custode e si impegna a mantenere, a propria cura e spese in perfetto stato di conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidategli, impegnandosi a provvedere al reintegro di quanto mancante con altro dello stesso tipo e qualità ed alla riparazione di quanto danneggiato potendo optare per il pagamento dell'intero valore o per il costo della riparazione. I locali, gli



impianti e le attrezzature dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Legge 283/62-DPR 327/80-D.lgs. 155/97.

E' a carico dell'Amministrazione Comunale l'onere economico, derivante dal consumo dell'acqua e dell'energia elettrica, mentre le spese del gas sono a carico della ditta.

La ditta affidataria deve garantire un centro di cottura alternativo autorizzato dalle autorità competenti, entro l'arco di 50 km dalle sopradette sedi di refezione, per la fornitura del servizio anche in caso di interruzione per cause di forza maggiore della produzione presso le cucine di proprietà del Comune.

ART.9

riconsegna al comune degli immobili, impianti, delle attrezzature e degli utensili

Alla scadenza del contratto la Ditta si impegna a riconsegnare al Comune i Centri cottura e i locali annessi con gli impianti, attrezzature, utensili e arredi come risulta dall'apposito verbale, i quali dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia.

Qualora si riavvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dai tecnici dell' U.T.C. ed addebitati alla Ditta.

ART.10

controlli dell'A.S.P.

Il controllo dell'igienicità dei locali e dei pasti sarà effettuato dall'A.S.P. n°5 — Messina.

ART.11

controlli comunali

Il personale incaricato dell'Ufficio comunale dell'Area scolastica provvederà ad accertare lo stato della fornitura, il rispetto del menù di cui alle tabelle dietetiche, il corretto comportamento del personale della Ditta ed in generale il rispetto del presente capitolato. Per l' Asilo Nido i controlli saranno effettuati dal personale con incarico di Coordinatore Asilo Nido.

ART.12

rescissione del contratto

In caso di mancata osservanza delle norme contenute nel presente capitolato, l' A.C., congiuntamente alla contestazione, assegnerà alla ditta affidataria il termine massimo di giorni tre per rimuovere le irregolarità. Eventuale recidiva inadempienza riscontrata dal Comune e/o dall' A.S.L. n° 5 potrà dare luogo ad immediata risoluzione del rapporto contrattuale, senza che la ditta aggiudicataria abbia nulla a pretendere dal Comune. A titolo esemplificativo si riportano alcuni casi che possono essere causa di recesso del contratto:

- a) - Mancato rispetto di quanto previsto per i pasti delle tabelle dietetiche;
- b) -Inosservanza degli adempimenti di cui al decreto legislativo n. 155/97 ed al D. A. 20/05/1996 e successive modifiche ed integrazioni;
- c) -Violazione di altre norme del presente capitolato.

Il contratto potrà, altresì, essere rescisso ove l' Amministrazione Comunale decidesse di gestire direttamente il servizio oggetto del presente capitolato.

ART.13

divieto di cessione

Resta vietato alla ditta affidataria di cedere ad altri tutta o in parte, a qualsiasi titolo e sotto qualsiasi forma, la fornitura oggetto dell'affidamento, pena la risoluzione in danno del contratto.



ART.14
immodificabilità del prezzo offerto

Il prezzo praticato dalla Ditta si intende offerto in base a calcoli di propria convenienza, a suo rischio, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità per tutta la durata del contratto. La Ditta non avrà quindi il diritto di pretendere alcun sovrapprezzo di qualsiasi natura per sfavorevoli circostanze dopo l'aggiudicazione e durante il corso del servizio aggiudicatosi.

ART.15
pagamenti

I pagamenti saranno effettuati entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione di regolare fattura correlata dalla documentazione prevista dalle norme vigenti. I Dirigenti di mensa avranno cura di compilare lo stampato, predisposto dall'Ufficio comunale preposto dell'area scolastica, sulla regolare esecuzione della fornitura, indicando le presenze giornaliere degli alunni ed insegnanti che hanno usufruito della mensa scolastica.

ART.16
danni

La Ditta affidataria risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione della fornitura, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi nei confronti del Comune, salvi gli interventi in favore della Ditta da parte di società assicuratrici.

ART.17
personale adibito al servizio

Il personale previsto per l'espletamento del servizio è di

n. 1 Autista - distribuzione pasti

n. 2 Cuochi per i due centri cottura indicati all'art. 1

n. 4 Ausiliari per Infanzia e primaria per somministrazione pasti

n. 1 Aiuto cuoco per cucina plesso scuola Capuana e comunque eventuali diverse unità a discrezione della ditta affidataria in modo da garantire il servizio con efficienza secondo le condizioni e in tutto rispetto dei costi contenuti nel presente Capitolato.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere in possesso dei titoli di idoneità al servizio cui è preposto e a totale carico della ditta aggiudicataria con obbligo di inquadramento dei Contratti Collettivi Nazionali di lavoro di settore.

Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata.

Ai fini della prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, la ditta dovrà provvedere a sua cura e spese a tutti gli obblighi che gli derivano dall'esecuzione dei lavori. A tal proposito la ditta dovrà rilasciare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, una dichiarazione in cui attesti che i dipendenti utilizzati nei lavori di cui al presente capitolato sono assicurati presso L' I.N.A.I.L. a norma di legge.

Tutto il personale deve essere munito di divise da lavoro, guanti, tute, mascherine e quant'altro indicato dalla legislazione sanitaria. Deve mantenere in servizio un contegno corretto verso l'utenza, le autorità, i dipendenti comunali addetti al controllo ed i cittadini.

ART. 18
autocontrollo

La Ditta affidataria, ai sensi e per gli effetti dell'art.3, comma 1 D. Lgs.vo 26.5.97. n° 155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo con



metodologia HACCP che dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

La Ditta dovrà garantire anche per i propri fornitori e da questi acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'A.C. , idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che il Comune e/o l'Autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

ART.19 **garanzia definitiva**

In caso di aggiudicazione del servizio, l'aggiudicatario dovrà presentare una garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.lgs n. 50/2016, in favore della stazione appaltante. La stipula del contratto è subordinata alla presentazione della stessa, nella misura e nei modi di cui al citato art. 103 del D.lgs n. 50/2016.

ART.20 **oneri a carico della ditta**

Sono a carico della ditta i seguenti oneri:

- ❖ Le spese relative al controllo nonché tutte le spese inerenti e conseguenti l'esecuzione del servizio affidato;
- ❖ La cauzione dell'importo netto contrattuale da costituirsi a garanzia degli obblighi contrattuali all'atto della stipula del contratto;
- ❖ Polizza assicurativa R. C. T. a copertura dei rischi dei danni che, per fatto proprio della ditta, dovessero derivare al Comune o ai destinatari del servizio o a terzi;
- ❖ Tutte le spese contrattuali.

ART. 21 rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato d'oneri, si fa riferimento alle vigenti normative in materia di contratti di appalti e servizi.

ART.22 **foro- inadempienze e penalità**

Il Comune, a tutela delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, per fatti, atti e comportamenti qualificati come inadempimenti e di seguito classificati, che non siano stati causati da situazioni imprevedibili, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- ❖ fino a € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- ❖ fino a € 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche;
- ❖ fino a € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dalla ditta;
- ❖ fino a € 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle norme igieniche sugli alimenti;
- ❖ fino a € 500,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell' 'autorità Amministrativa e Giudiziaria;
- ❖ fino a € 250,00 per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti;
- ❖ fino a € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igieniche ambientali;
- ❖ fino a € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- ❖ fino a € 500,00 per mancata consegna agli incaricati del Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;



❖ fino a € 250,00 per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.).

Per qualsiasi altra inadempienza, ad es. pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a "puntino", presenza di ossa, lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza) che ne determinino il non gradimento, sarà applicata una penale da € 50,00 a € 250,00 a discrezione del Comune. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile per i pasti per gli adulti somministrati. L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora la Ditta per qualsiasi causa durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, il Comune potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'Impresa inadempiente, senza che questa possa opporvisi. A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Nella ipotesi che una errata o difforme interpretazione delle norme del Disciplinare d'appalto determini controversia giudiziaria, Foro competente a dirimere la controversia è quello presso il Tribunale di Patti.

08 FEB. 2021



Il Responsabile dell'Area II
Dott.ssa Pierina Zingales Botta

