



**CITTÀ DI RIPOSTO**  
Città Metropolitana di Catania

**AREA III**

**CAPITOLATO D'ONERI DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**

Servizio di Refezione Scolastica

Scuole dell'Infanzia e Primaria – Asilo nido

**Anno scolastico 2024/ 2025 - Fornitura pasti n. 34.210**

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

**Art.1 Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, economico e sociale esclusivamente per gli alunni, docenti e personale ATA in servizio delle scuole comunali dell'Infanzia e Primaria e del Nido comunale per 5 giorni a settimana dal lunedì al venerdì.

CONSIDERATO che l'aggiudicatario dovrà:

- effettuare il trasporto e la distribuzione dei pasti agli utenti **dal centro cottura comunale** ubicato nel plesso "S.Quasimodo" in Via M.Carbonaro ai plessi scolastici del comune di Riposto indicati: **Asilo nido; Scuola dell'Infanzia "S.Quasimodo"; Scuola dell'Infanzia "A. Manzoni" ; Scuola dell'Infanzia "Immacolata"; Scuola dell'Infanzia "M.Marano" Scuola dell'Infanzia "Walt Disney"; Scuola primaria "S. Quasimodo";**

- possedere in caso di aggiudicazione, un proprio centro cottura munito di ogni autorizzazione organizzativa per la preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti entro il raggio di 50 (cinquanta) Km dal Comune di Riposto **da utilizzare solo in caso di fermo tecnico del centro cottura comunale.**

L'appalto prevede, altresì, a cura della Ditta Aggiudicataria, la gestione della prenotazione pasti coordinata con l'Ufficio della Refezione scolastica dell'Area III.

Le quote di partecipazione sono a carico degli utenti che hanno diritto alla fruizione del servizio e sono deliberate dall'Amministrazione Comunale nell'ambito della determinazione delle tariffe dei servizi a domanda individuale approvate con Delibera di G.M. n. 21 del 07.03.2023.

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi a tutti gli effetti "servizio pubblico" e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato; a garanzia di ciò dovranno essere osservate le prescrizioni di cui al presente capitolato.

**Art. 2 – Durata del servizio**

**La durata dell'appalto è fissata al raggiungimento di pasti n. 34.210 (trentaquattromila/210)** in conformità al rispettivo calendario scolastico nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e dell'asilo nido, distribuito su 5 giorni settimanali e decorre, comunque, dalla data di effettivo inizio del servizio oggetto dell'appalto e per presunti gg. 156.

L'Amministrazione Comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale anticipata in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 17 commi 8 e 9 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., una volta disposta l'aggiudicazione, e il contratto verrà stipulato sul portale MePA tramite sottoscrizione del capitolato e della stipula di sistema e acquisiti:

- la trasmissione della documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti:

- copia della carta di circolazione e dell'autorizzazione ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii.;
- la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al centro cottura;
  - l'avvenuta sottoscrizione, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi DUVRI;

### Art. 3 Modalità di affidamento

L'affidamento del servizio avverrà secondo le disposizioni e prescrizioni del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. di cui al D.Lgs. n. 209/2024, nonché a quelle espressamente richiamate negli atti di cui alla decisione di contrarre oltre a quanto contenuto nella richiesta di offerta, nel presente Capitolato d'oneri e in tutti gli allegati.

Il servizio sarà affidato ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera e) del D.Lgs. 36/2023 aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa OEPV di cui all'art. 108 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. di cui al D.Lgs. n. 209/2024, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, tramite procedura di RdOEV sulla piattaforma di sistema MePA.

#### La valutazione dell'offerta economica attribuirà:

punti 20/100	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 presentata

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

Dove:

**P<sub>i</sub>** è il punteggio economico del singolo partecipante

**O<sub>min</sub>** è l'offerta migliore tra quelle pervenute

**O<sub>i</sub>** è l'offerta del partecipante di cui viene calcolato il punteggio

**P<sub>max</sub>** è il punteggio economico massimo

Risulterà aggiudicatario del servizio, l'operatore che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma dei punteggi parziali relativi a ciascun criterio di valutazione.

#### La valutazione dell'offerta tecnica attribuirà:

punti 80/100	max punti 80
--------------	--------------

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, della relazione del progetto presentato in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale sulla base di criteri oggettivi, di impatto economico, sociale e ambientale:

##### A) Materie Prime:

1) N. 2 punti per ogni prodotto utilizzato rientrante nelle seguenti categorie: biologico, DOP, IGP, Filiera corta, Km.zero- tenendo presente le Linee Guida della Regione Siciliana per la ristorazione scolastica (per ciascun prodotto deve essere fornita la scheda tecnica)	Max punti 24
--	--------------

##### B) Organizzazione del servizio: rintracciabilità, personale impiegato, attrezzature, certificazioni:

1) Personale dedicato esclusivamente alla preparazione di diete speciali	Punti 3
2) Possesso della certificazione ISO 44001 (sistemi di gestione delle relazioni di business collaborativi)	Punti 4
3) Possesso, da almeno un anno, delle certificazioni di sistema UNI 10854 HACCP o equivalente	Punti 4
4) Possesso, da almeno un anno, delle certificazioni serie ISO 2205 (rintracciabilità nella filiera agro alimentare)	Punti 4
5) Possesso delle certificazioni ISO 14001 (Requisiti sistema gestione ambientale)	Punti 4

6) Utilizzo di n. 2 automezzi per la consegna dei pasti	Punti 4
---	---------

**C) Migliorie al servizio:**

1) Utilizzo di stoviglie, piatti e bicchieri in materiale lavabile (melamina)		Punti 4
2) Pasti gratuiti mensili a favore di utenti indigenti segnalati dai Servizi Sociali	n.120	Punti 12
	n. 60	Punti 6

**D) Progetti migliorativi:**

Nelle ricorrenze principali (Natale/Pasqua/Carnevale, fine anno scolastico, ecc.) dolci o gelati per tutti gli alunni	Punti 5
---	---------

**E) Salvaguardia qualità nutrizionali organolettiche:**

**1) Distanza dal centro cottura (da utilizzarsi in caso di fermo tecnico) ai plessi scolastici più lontani:**

Il punteggio massimo sarà assegnato al partecipante il cui centro cottura è posto complessivamente alla minore distanza media chilometrica dalle scuole interessate al servizio, a tale scopo il partecipante dovrà indicare nella propria relazione tecnica l'indirizzo completo del centro di cottura. La verifica delle distanze dichiarate avverrà tramite utilizzo delle applicazioni Google maps, Via Michelin, servizio Aci, etc.	Entro 25 Km.	Punti 6
	Entro 50 km.	Punti 3

**2) Capacità produttiva del centro cottura (da utilizzarsi in caso di fermo tecnico- Capacità residua al netto di altri utilizzi**

	Da 1500 a 1500 pasti a ciclo produttivo	Punti 1
	Da 1501 a 3000 pasti a ciclo produttivo	Punti 3
	Da 3000 pasti a ciclo produttivo	Punti 6

<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>_____/100</b>
---------------------	------------------

Si precisa che, essendo i criteri puramente tabellari, non è prevista l'attribuzione di punteggi discrezionali. Risulterà aggiudicatario del servizio, il soggetto che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma dei punteggi parziali relativi a ciascun criterio di valutazione.

In caso di parità di punteggio, a seguito dell'applicazione di detti criteri, si procederà secondo il punteggio maggiore riportato dall'offerta tecnica ( criterio di qualità).

I valori numerici dovranno essere espressi sia in cifre che in lettere.

I criteri di valutazione e aggiudicazione sono altresì definiti nella tabella in allegato recante criteri di valutazione dell'offerta tecnica ed economica.

**Lo svolgimento delle operazioni di gara:** l'apertura della documentazione amministrativa; delle offerte tecniche; delle offerte economiche; avverrà sulla piattaforma di sistema Mepa. Nella seduta di apertura comunicata tramite il Sistema, la Commissione di gara procederà all'esame e valutazione delle offerte presentate applicando i criteri e la formula indicati nel presente documento. Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra, negli orari e nelle date comunicati ai concorrenti tramite il Sistema. A tal fine il Sistema garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara nonché il rispetto dei principi di trasparenza. Si precisa che alle sedute di cui sopra i concorrenti potranno assistere da remoto al Sistema nei giorni e negli orari che saranno comunicati. Eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati, tramite portale, entro cinque giorni dalla loro adozione.

Gli esiti delle operazioni di cui sopra sono registrati dal Sistema. All'esito le operazioni di cui sopra la commissione di gara redige la graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica (principio del criterio qualitativo).

**L'Offerta è esclusa in caso di:**

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;

- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara;
- presentazione di offerte economiche maggiori o uguali all'importo di gara.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che appaia anormalmente bassa in base, per esempio, ai costi della manodopera. A tal fine possono essere richiesti chiarimenti e indicati termini non superiori a 3gg. indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenuta anomala. Anche in base all'esame degli elementi di chiarimenti forniti la Commissione esclude le offerte che nel complesso risultino inaffidabili.

#### **Art. 4 – Sopralluogo -Verifica dei luoghi**

Prima di presentare la propria offerta i concorrenti potranno prendere accurata visione dei locali, e degli arredi esistenti accertandosi della loro funzionalità e di tutte le condizioni che potrebbero eventualmente influire sull'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Il sopralluogo può essere effettuato, previa prenotazione concordata con 3 o 4 giorni di anticipo con il Responsabile di area o suo delegato fino a 5 giorni prima della scadenza dei tempi di presentazione della richiesta di offerta. Al termine del sopralluogo verrà rilasciata la corrispondente attestazione.

Nessuna eccezione potrà in seguito essere sollevata dalla Ditta Aggiudicataria.

**Il sopralluogo è obbligatorio.**

#### **Art. 5 – Indicazione del prezzo - Importo dell'appalto**

**Importo dell'appalto € 162.500,00 al netto di Iva**

**di cui € 1.000,00 Costi per la sicurezza non soggetti a ribasso**

**ed € 66.382,92 Costo per la manodopera** (incomprimibile ai sensi dell'art.41, comma 14, con eventuali giustifiche); valutato sulla base dei minimi salariali retribuzione lorda definiti dalle tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, settore CCNL "Ristorazione collettiva" vigente, per n. 11 unità: n. 1 cuoco livello 6°; n.1 aiuto cuoco livello 4°; n. 8 addetti servizio mensa liv. 6° n.1 autista liv. 6°, per complessivi presunti gg. 156 tenuto conto e differenziati da impieghi come da esigenze del calendario scolastico anche dell'asilo nido.

**L'importo del servizio a base d'asta ammonta ad € 95.117,08 al netto di Iva;**

Il prezzo a base d'asta del pasto comprensivo di acqua minerale, stoviglie a perdere e quant'altro richiesto dal presente capitolato è fissato in **€ 4,75 al netto di Iva, per pasto cotto** destinato agli alunni, ai docenti ed al personale ATA avente diritto, delle scuole dell'infanzia e primaria e del nido.

Nel sopraindicato prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta Aggiudicataria tutti i servizi richiesti, le derrate, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. Nel prezzo unitario di un pasto-al netto del ribasso- si considerano interamente compensati dall'A.C. alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi richiesti, le derrate, le prestazioni del personale, i trasporti, le stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovaglie per apparecchiature, tovagliolini, etc.) migliorie ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

**Costo totale del servizio € 169.000,00 Iva al 4% inclusa.**

L'importo sopra indicato ha valore puramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento e degli utenti presenti non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste.

**Di conseguenza, l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti.**

#### **Art. 6 – Inizio del servizio**

La Ditta Aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale dalla data di stipula del contratto o dal verbale di consegna in via d'urgenza.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto alla Ditta Aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento. Analogamente non potranno essere avanzate richieste nel caso di variazioni dell'organizzazione del servizio dipendenti da esigenze

comunicate dall'Autorità scolastica.

### **Art. 7 – Caratteristiche delle derrate alimentari e specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme legislative generali e, se esistenti, da quelle particolari che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari.

La scelta di prodotti biologici certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte, o provenienti da colture a basso impatto ambientale o a filiera corta, dovrà essere tenuta in debita considerazione. Se vengono utilizzate materie prime provenienti da agricoltura biologica, ai sensi del regolamento C.E. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, devono essere in possesso dei requisiti di qualità, della certificazione e della etichettatura previsti dalla normativa vigente in materia.

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992). La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. Le verdure surgelate potranno essere utilizzate occasionalmente, l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. Per la fornitura del pesce è preferibile utilizzare quello surgelato o congelato. In ogni caso sono preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo. Inoltre non sono consigliati neanche i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo, ecc. E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati, in riferimento alla L.R. n.9/2000. La Ditta Aggiudicataria deve inoltre garantire che le derrate alimentari crude e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti e valori guida secondo quanto previsto dal regolamento CE 2073/2005.

MENU'

### **Art. 8 – Rispetto del menù e delle tabelle dietetiche**

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche vigenti redatte e vidimate dall'ASP SIAN. La Ditta Aggiudicataria dovrà:

- garantire che i piatti proposti giornalmente corrispondano per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nella tabella dietetica (MENU') allegata al presente capitolato.
- rispettare gli ingredienti comunque compresi nella tabella dietetica approvata dalla autorità competente.
- attenersi alle grammature che, per quanto attiene la quantità, sono stabilite nella tabella dietetica e rappresentano un obbligo per il gestore.
- utilizzare prodotti alimentari di prima qualità e scelta e provenienti dalle migliori case accreditate italiane e prodotti in Italia.

### **Art. 9 – Variazione del menù**

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

È consentita, in via temporanea una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- per altre cause di forza maggiore.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta (prioritariamente via posta elettronica) e dovrà mantenere gli equilibri dietetici del pasto.

In occasioni di momenti di verifica l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di proporre modifiche e/o alternative e/o miglioramenti alla composizione del menù.

L'Amministrazione Comunale potrà, inoltre, richiedere variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente Sanitario locale.

#### **Art. 10 – Condimenti**

Nelle preparazioni a crudo deve essere usato olio extra vergine d'oliva. Per la cottura, solo nel caso in cui l'olio extravergine di oliva non sia gradito, può essere utilizzato olio mono seme di arachide.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano o grana padano), andrà aggiunto al momento del pasto.

Per i condimenti delle pietanze si dovrà utilizzare esclusivamente quanto previsto nelle tabelle dietetiche.

#### **Art. 11 – Diete speciali e in bianco**

La Ditta Aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali di cui all'art. 6 del vigente Regolamento del servizio di refezione scolastica, in particolare per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico (malattia celiaca, diabete) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali, fornendo una gamma completa di prodotti alternativi quali pizza, gnocchi, lasagne, ravioli, budini, dolci, ecc. senza glutine, ovvero preparati in maniera particolare a renderli adatti ad utenti con particolari disabilità (es. somministrazione omogeneizzati/frullati) con onere di approvvigionamento a proprio carico, nonché diete in bianco per periodi di tempo limitati.

Per le diete speciali, da richiedere al Comune, deve essere presentato annualmente un certificato medico, attestante la patologia, rilasciato da sanitario della struttura pubblica (pediatra o medico di base, specialista del S.S.N.) di recente rilascio e le indicazioni per la predisposizione della dieta devono provenire da parte del medico curante, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso.

L'attivazione del regime dietetico speciale deve avvenire al massimo entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione.

Nel piano di autocontrollo del centro di cottura dovranno essere descritte le procedure adottate per evitare il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati nonché le azioni di emergenza per l'ipotesi di improvvisa indisponibilità di alimenti richiesti per il regime dietetico.

La Ditta Aggiudicataria si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco che non devono avere una durata superiore a cinque giorni e devono essere attivate il giorno stesso della richiesta. Le diete in bianco non necessitano di certificato medico.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare, oltre i cinque giorni, la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Sia per i pasti dietetici, che per quelli in bianco, che per i pasti legati ad esigenze religiose, devono essere utilizzate mono razioni, confezionate in materiale a perdere e termo sigillate idonee al contatto con gli alimenti; le stesse devono essere trasportate in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle norme vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato con il nome dell'utente che deve risultare perfettamente ed inequivocabilmente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

### **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

#### **Art. 12 – Tipologia e dimensioni dell'utenza**

L'utenza del servizio è costituita da:

- bambini della scuola pubblica dell'infanzia
- alunni della scuola pubblica primaria

- adulti (docente curriculare e personale ATA in servizio, da comunicazione Dirigenziale)

Il numero dei pasti presunti da fornire può essere preventivato **in circa 33.800** da distribuire come segue:

- a) asilo nido (5 giorni a settimana da lunedì a venerdì)
- b) scuola dell'infanzia (5 giorni a settimana da lunedì a venerdì)
- c) scuola primaria (5 giorni a settimana da lunedì a venerdì)

Il numero dei pasti di cui al comma precedente è puramente indicativo, in quanto il consumo è subordinato al numero effettivo degli utenti che richiedono il servizio e/o altre cause circostanti e può variare.

#### **Art. 13 – Elenco dei refettori**

I refettori ove devono essere consegnati i pasti, preparati e confezionati nel centro cottura della Stazione Appaltante ubicato nei locali del Plesso “Quasimodo”, oggetto del presente appalto, sono ubicati presso le seguenti scuole:

<b>Asilo nido</b>	<b>ubicazione</b>	via G.Galilei
<b>Scuola dell'Infanzia “S.Quasimodo”</b>	<b>ubicazione</b>	via M. Carbonaro
<b>Scuola dell'Infanzia “A. Manzoni”</b>		viale Immacolata
<b>Scuola dell'Infanzia “Immacolata”</b>		viale Immacolata
<b>Scuola dell'Infanzia “M.Marano”</b>		via F. Crispi
<b>Scuola dell'Infanzia “Walt Disney”</b>		via A. Musco fraz. Carruba
<b>Scuola primaria “S. Quasimodo”</b>		via M. Carbonaro.

Le ubicazioni di consegna dei pasti potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che la Ditta possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto, o rimborso spese a qualsiasi titolo.

#### **Art. 14 – Tipologia del servizio richiesto**

I pasti preparati, confezionati in multiporzione, soluzione finalizzata al ridotto impatto ambientale, al contenimento e all'eliminazione delle confezioni monouso (piatti e pellicola di rivestimento), saranno trasportati con il sistema del legame fresco-caldo per vitto comune ed anche in monoporzione per le diete speciali, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà privilegiare l'utilizzo di articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabili ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse riducendo al minimo gli sprechi.

Sono considerate a tal fine utilizzo di stoviglie, piatti, bicchieri, in materiale lavabile (melamina). E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia d'utenza.

#### **Art. 15 – Prenotazione dei pasti**

Il numero effettivo dei pasti, da erogare in ogni plesso scolastico, verrà giornalmente rilevato entro le ore 9:30 dal personale incaricato dall'Area III ammettendo al servizio gli utenti autorizzati.

Il numero dei pasti può variare giornalmente in dipendenza della richiesta dei fruitori del servizio.

#### **Art. 16 – Confezionamento, imballaggio ed etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle norme vigenti (D.Lgs 109/92, D.Lgs 110/92, D.Lgs 68/00, circolare n. 165 del 31/03/2000 e al D.Lgs 259/00, Legge 3/08/2004 n. 204 e Reg. CE 1035/200) e successive modifiche.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

#### **Art. 17 – Distribuzione dei pasti**

La consegna e la distribuzione dei pasti deve essere effettuata, franche da ogni spesa e a cura della Ditta Aggiudicataria, con idonei mezzi di trasporto debitamente autorizzati, nei locali adibiti a refettorio presso i rispettivi plessi scolastici di cui all'art. 13.

La distribuzione dei pasti deve avvenire negli orari indicati dalle rispettive scuole, in funzione dell'articolazione delle attività didattiche e devono essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo è ammesso.

I pasti devono essere consegnati ad ogni singolo commensale sul posto stabilito dall'Amministrazione comunale in ogni plesso scolastico ove avviene la consumazione.

La somministrazione deve, comunque, essere effettuata dal gestore negli intervalli compresi tra l'orario antimeridiano e l'orario pomeridiano delle attività didattiche degli alunni, come stabilito dall'Autorità scolastica ed anche al fine di non creare nocumento o ritardo nella ripresa delle attività didattiche pomeridiane.

Il tempo occorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni refettorio, alle temperature indicate dal DPR327/80 e successive modifiche e integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento di condizioni organolettiche ottimali e non dovrà intercorrere un lasso di tempo superiore a 30 minuti.

#### **Art. 18 – Attrezzature e contenitori**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti, del pane, della frutta e di quant'altro elencato nel menù devono essere idonei, sia sotto il profilo igienico – sanitario, sia del materiale e tali da assicurare il mantenimento delle temperature previste e le caratteristiche igieniche e organolettiche dell'alimento, nonché conformi al DPR 327/80, al Reg. (CE) n. 852/2004 e al Reg. (CE) n. 853/2004.

I pasti da somministrare agli alunni dei refettori dovranno essere confezionati in appositi contenitori multiporzione sigillati, i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per pasta, per sugo, per pietanze, per i contorni).

I suddetti contenitori sigillati dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici (gastronorm) a chiusura ermetica, pienamente conformi alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, gli stessi devono essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione.

I contenitori non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

I contenitori termici dovranno essere opportunamente identificabili, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la qualità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Sono espressamente esclusi i contenitori termici in polistirolo.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

#### **Art. 19 – Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto, in numero adeguato al servizio, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, conformi alla vigente normativa comunitaria con automezzi registrati ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004, e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43, e al Reg. (CE) n. 853/2004.

Il gestore si assume tutte le responsabilità relative alla idoneità dei mezzi di trasporto ed alle autorizzazioni richieste per l'espletamento di tale servizio, sollevando con ciò l'Amministrazione da ogni responsabilità penale e civile. I mezzi di trasporto impiegati, di cui deve essere indicata tipologia e dati di immatricolazione devono essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conformi alle iscrizioni contenute nel D.P.R. n. 327 del 1980 ed eventuali ss. mm.ii. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. Si specifica inoltre che è

tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate alla fornitura oggetto del presente appalto.

La Ditta Aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, con la descrizione degli orari di carico e scarico, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio.

#### **Art. 20 – Informazioni all'utenza**

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti i Menù, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

#### **Art. 21 – Norme igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980, alle norme Regionali, oltre ai Regolamenti CE 178/02 e 852/04.

#### **Art. 22 – Organizzazione del lavoro e della produzione**

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

La Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

#### **Art. 23 – Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale della Ditta Aggiudicataria deve, quindi, esprimersi per cercare di ottenere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche delle proprietà organolettiche dei piatti previsti dal menù, correlando le tipologie di produzione e di distribuzione alle particolarità intrinseche del piatto stesso, in modo tale da perseguire sempre maggiori livelli di soddisfazione dell'utenza.

Le operazioni che precedono la cottura degli alimenti sotto indicati devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e + 4°C;
- È possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda unicamente per il pesce;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il parmigiano reggiano o grana padano deve essere grattugiato in giornata;
- Tutte le verdure devono essere accuratamente controllate per evidenziare eventuali corpi estranei, il lavaggio deve essere fatto utilizzando un disinfettante appropriato;
- Tutta la frutta, prima della distribuzione, dovrà essere accuratamente lavata, utilizzando il bicarbonato di sodio;
- Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e il taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- Per le verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento, per ciò che attiene i salumi non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti

acquistati già affettati;

- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura o l'infarinatura non devono essere cotti in friggitrice, ma preparati in forni a termo convenzione;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in una unica razione (una scaloppina, una coscia ecc.);
- È assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati indicati nei commi seguenti.

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Non è ammesso l'utilizzo di piatti preparati e sottoposti a trattamenti di surgelazione o congelamento, da riattivare nel punto di distribuzione.

#### **Art. 24 – Riciclo**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

#### **Art. 25 – Pulizia e sanificazione**

La Ditta Aggiudicataria deve trasmettere all'Amministrazione comunale la relativa documentazione dalla quale in particolare risulti:

- modalità e le periodicità degli interventi di pulizia stessi, nonché gli orari di svolgimento delle relative operazioni;
- l'elenco di tutti i prodotti utilizzati, con relative schede tecniche e di sicurezza che dovranno essere adeguate al DM 14/06/2002; una copia di dette schede deve essere tenuta presso i locali dove è custodito il prodotto.

Ogni variazione della suddetta documentazione deve essere oggetto di comunicazione all'Amministrazione Comunale prima della sua introduzione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

#### **Art. 26 – Caratteristiche dei detersivi**

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere:

- conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;
- compatibili con l'utilizzo richiesto dal tipo servizio espletato;
- contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi, anche nelle scuole e comunque lontani dai generi alimentari;
- impiegati nelle concentrazioni, nelle dosi e alle temperature, indicate nelle confezioni e nelle relative schede tecniche e di sicurezza.

#### **Art. 27 – Oneri a carico della Ditta Aggiudicataria**

##### **A- Spese inerenti il servizio**

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico della Ditta Aggiudicataria, eccetto quelle esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale.

In particolare sono a carico della Ditta Aggiudicataria:

- l'acquisto e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e l'esecuzione del presente appalto, secondo le allegate tabelle dietetiche e merceologiche, occorrenti al confezionamento dei pasti;

- la preparazione, la cottura, il confezionamento presso il centro cottura della Stazione Appaltante ubicato in via Mario Carbonaro nei locali del plesso "Quasimodo", nonché il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti medesimi nei locali adibiti a refettorio dei vari plessi scolastici.

#### **B- Conservazione dei campioni**

Al fine di garantire efficacia dell'attività di controllo successivo, la Ditta Aggiudicataria deve giornalmente prelevare presso il centro di cottura un campione, raccolto al termine del ciclo di preparazione, rappresentativo dei pasti del giorno, in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi e pertanto di almeno 150 gr. di ogni prodotto, crudo e/o cotto, somministrato; il campione deve essere mantenuto refrigerato a + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori, ermeticamente chiusi, i contenitori devono riportare un'etichetta con l'indicazione della denominazione del prodotto, ora e giorno dell'inizio della preparazione.

Inoltre, in merito ai valori di riferimento relativi ai limiti di contaminazione microbica, la Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi a quanto previsto dal Regolamento CE 2073/2005.

#### **D- Spese**

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della Ditta Aggiudicataria.

Nessun compenso è dovuto dall'Amministrazione Comunale per la formazione delle offerte.

### **IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE**

#### **Art. 28 – Struttura**

La ditta, in caso di aggiudicazione, dovrà provvedere a munirsi di tutte le autorizzazioni necessarie per poter svolgere la propria attività all'interno del centro di cottura comunale sito in via Mario Carbonaro all'interno del plesso "Quasimodo". Le utenze sono a carico del Comune. Le manutenzioni ordinarie sono a carico della ditta aggiudicataria. La ditta dovrà curare lo smaltimento dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata secondo il calendario vigente nel territorio comunale.

La ditta inoltre deve possedere la piena disponibilità giuridica di un centro di cottura proprio, munito di ogni autorizzazione e con capacità tecnica e organizzativa per la preparazione, confezionamento e distribuzione di circa 17.000 pasti al trimestre, ubicato entro e non oltre 50 km dal Comune di Riposto **da utilizzare solo in caso di fermo tecnico del centro di cottura comunale.**

#### **Art. 28bis – Royalties**

Qualora la capacità produttiva del centro cottura comunale fosse superiore al fabbisogno del servizio oggetto di gara, su richiesta della ditta appaltatrice e previa autorizzazione scritta del Comune, il centro cottura potrà essere utilizzato per la produzione di pasti per altre utenze. La ditta, dovrà dimostrare l'appropriatezza della capacità produttiva del centro cottura, in caso contrario adeguarla con oneri a suo carico; inoltre dovrà riconoscere al Comune, a titolo di royalties, una quota per ogni pasto prodotto per l'altra utenza pari al 15% del costo unitario del pasto come offerto in sede di gara. La ditta è obbligata a trasmettere mensilmente a tal fine al Comune il prospetto contenente il numero dei pasti prodotti per altre utenze ai fini del calcolo delle royalties. La produzione di pasti per ulteriori utenze non dovrà in nessun modo inficiare la qualità del servizio richiesto dal presente Capitolato.

### **PERSONALE**

#### **Art. 29 – Personale**

La ditta dovrà prevedere personale per almeno 1 unità ogni 35 bambini e comunque garantire 1 unità per ogni plesso anche se inferiore a 35 bambini. Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale, alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e le altre norme legislative che riguardano l'appalto.

L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nel servizio o tenessero un comportamento o un linguaggio riprovevole. In ogni fase, l'organizzazione del personale deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità

e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto. La Ditta Aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione del servizio a sua cura e spese.

La Ditta Aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, ferie e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 30 - Direzione del servizio**

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno biennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore di ristorazione scolastica di consistenza almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con l'incaricato comunale addetto al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi.

In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia, ecc.), la Ditta Aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

#### **Art. 31- Formazione**

Tutto il personale impiegato nel servizio, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento, specifico per tipologia professionale e funzioni svolte, per una corretta applicazione del sistema HACCP e con regolare rilascio di certificazione di frequenza. Di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati, deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione e previsti nel presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria deve altresì garantire l'addestramento del personale sugli aspetti fondamentali del servizio.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 20 ore annuali e deve affrontare i seguenti temi:

- alimentazione e dietetica
- autocontrollo nella ristorazione collettiva
- igiene e microbiologia degli alimenti
- conservazione degli alimenti
- salute e sicurezza sul lavoro
- comportamento igienico del personale durante il lavoro

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore a 10 ore annuali e deve trattare i seguenti temi:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo - D.L. gs. n. 81/2008 e s.m.i.
- pulizia, sanificazione, disinfezione
- comunicazione con l'utenza
- comportamenti in situazioni di emergenza

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore a 6 ore annuali e deve riguardare i seguenti temi:

- organizzazione e tempistica del servizio
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo
- temperature di mantenimento del pasto trasportato
- situazioni di emergenza.

#### **Art. 32 – Vestiario**

Sarà cura della Ditta Aggiudicataria fornire a tutto il personale gli indumenti da lavoro presenti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare nelle ore di servizio. Dovrà

inoltre fornire a tutto il personale:

- a) calzature antinfortunistiche;
- b) mascherine e guanti monouso, sia nei casi previsti dalla normativa vigente, sia quando il loro uso è opportuno;

Dovranno essere previsti indumenti distinti uniformati ed in perfette condizioni igieniche in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e dalle altre norme vigenti. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa appaltatrice.

#### **Art. 33 – Igiene del personale**

Il personale, in servizio, addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia e in più in particolare deve:

- 1) mantenere uno standard elevato di pulizia personale;
- 2) rispettare le più elementari norme igieniche di comportamento;
- 3) attenersi alle procedure operative per la corretta gestione del servizio (sistema HACCP).

#### **Art. 34 – Rispetto delle normative**

La Ditta Aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dal contratto di lavoro, delle vigenti leggi e dai decreti relativi alla prevenzione degli infortuni e dell'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria invalidità e vecchiaia, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela dei lavoratori .

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta Aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione Comunale la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici. Analogamente dovrà procedere nel caso di variazioni del personale.

L'inottemperanza agli obblighi sopra precisati sarà motivo di risoluzione del contratto.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguente a vertenze con personale della Ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la Ditta e il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della Ditta nei confronti del personale stesso.

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistiche (D.Lgs. 81/2008), a garantire l'incolumità del personale addetto al servizio, dell'utenza, nonché di chiunque altro presente e per non produrre danni a beni pubblici e privati.

Rimane espressamente convenuto che in caso di infortunio, la Ditta Aggiudicataria, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati nella forma più completa, l'Amministrazione Comunale e il suo personale. Rimane ugualmente a totale carico della Ditta stessa il relativo risarcimento dei danni.

Ai sensi dell'art. 25-bis del D.P.R. 14/11/2002 n. 313, aggiunto dall'art. 2 del D.Lgs. 39/2014, considerato che i servizi oggetto del presente capitolato comportano contatti diretti e regolari con i minori, la Ditta, in quanto datore di lavoro, ha l'obbligo di accertare che il personale addetto non abbia subito condanne per i reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

#### **Art. 35 – Applicazione contrattuale e clausola sociale**

Trattandosi di servizio ad alta intensità di manodopera e richiamato l'art. 57 D.Lgs 36/2023 è prevista l'applicazione della clausola sociale al fine di garantire stabilità occupazionale del personale impiegato.

L'organico deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie all'acquisizione degli alimenti, alla distribuzione dei pasti nei refettori nei tempi e modi stabiliti, al riordino dei tavoli. L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dalla ditta aggiudicataria.

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

La Ditta Aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive nel rispetto delle normative vigenti e CCNL di categoria.

Su richiesta dell'Amministrazione comunale la Ditta Aggiudicataria dovrà esibire idonea documentazione comprovante la regolarità delle posizioni contrattuali dei dipendenti. L'Amministrazione comunale, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione alla Ditta Aggiudicataria delle inadempienze riscontrate denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva.

La Ditta Aggiudicataria nell'eventualità di nuove assunzioni per il servizio oggetto dell'appalto, dovrà assicurare il rispetto della Legge 12/03/1999, n. 68.

#### **Art. 36 – Norme di comportamento per gli operatori dell'Appaltatore**

La Ditta Appaltatrice si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti comunali di cui al D.P.R. n.62/2013 e ss.mm.ii. del Codice integrativo. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, in ragione della gravità o della reiterazione.

Ai fini della conoscibilità del Codice di comportamento dei dipendenti comunali, si rimanda al sito istituzionale consultabile all'indirizzo [www.comune.riposto.ct.it](http://www.comune.riposto.ct.it)

#### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA, ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

##### **Art. 37 – Disposizioni in materia di sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo alla Ditta Aggiudicataria di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 09/04/2008, n. 81 e ss.mm.ii. ("Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro").

Entro 15 giorni dall'inizio delle attività, la Ditta Aggiudicataria deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa

##### **Art. 38 – Norme generali per l'igiene del lavoro**

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi pretesi dal presente capitolato quanto richiesto dal citato D.Lgs.81/2008.

#### **CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

##### **Art. 39 – Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell' A.S.P 3-Distretto di Giarre (CT), il Responsabile Servizi Scolastici del Comune di Riposto o altro personale comunale appositamente incaricato. Le modalità di controllo si esplicano a mezzo di:

- a) controlli intesi a verificare la rispondenza del servizio alle norme del capitolato e alle norme legislative vigenti in materia;
- b) verifica del rispetto delle norme amministrative quali: assicurazioni, oneri contributivi, dichiarazioni e certificazioni richieste dal presente capitolato;
- c) prelievi di campioni alimentari da sottoporsi ad analisi di laboratorio.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, tutti i controlli necessari per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'appalto. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO

- rispetto della data di scadenza dei prodotti
  - modalità di distribuzione
  - caratteristiche dei sanificanti
  - modalità di sanificazione
  - stato igienico sanitario del personale addetto
  - professionalità degli addetti, attraverso la verifica della frequenza i corsi di formazione
- controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche;  
 controllo dell'abbigliamento degli addetti al servizio;  
 controllo delle risorse umane impiegate nei diversi servizi;  
 controllo della corretta applicazione delle norme HACCP

#### - CONTROLLI ANALITICI

prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio (le spese verranno addebitate alla ditta appaltatrice).

Ai prelievi deve assistere un responsabile dell'impresa;

Le non conformità rilevate durante i controlli potranno dar luogo, nei casi di particolare gravità, anche al rifiuto immediato del prodotto.

Non potendo prevedere l'interruzione del servizio, data la sua particolare natura, sarà considerato insindacabile il giudizio degli organismi preposti al controllo di cui al presente articolo.

#### **Art. 40– Verifiche di gradimento della mensa - Metodologia del controllo qualità**

L'Amministrazione Comunale potrà disporre controlli sulla qualità. Gli incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

L'Amministrazione Comunale si riserva:

- di vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- di monitorare il gradimento del pasto, anche attraverso schede di valutazione appositamente predisposte;
- di suggerire soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio, nonché iniziative finalizzate all'educazione alimentare dei bambini;
- la verifica della pulizia dei locali e delle stoviglie;
- la verifica del rispetto da parte del personale delle norme igienico sanitarie in atto;
- l'assaggio, in area dedicata, di alimenti cotti o crudi prelevati a cura del personale della Ditta Aggiudicataria;
- il controllo sulla distribuzione dei pasti con riferimento alla quantità e qualità degli stessi;
- la verifica sulla qualità e sullo stoccaggio delle derrate;
- in generale, il controllo sul rispetto del capitolato d'oneri.

I componenti l'organo di controllo devono indossare, all'atto del controllo, apposito camice chiaro e copricapo anche monouso, che devono essere forniti dalla Ditta Aggiudicataria.

#### **Art.41– Osservazioni e contestazioni**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta Aggiudicataria per iscritto (prioritariamente via posta elettronica certificata) le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la Ditta Aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta Aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate. I tecnici incaricati dalla committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Committente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

#### **Art. 42 – Esercizio dell'autocontrollo da parte della Ditta Aggiudicataria**

La Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi Reg. (CE) n. 852/2004, che si impegna rispettare in ogni struttura e per ogni servizio erogato;

Il sistema di autocontrollo sull'igiene degli alimenti previsto dalla normativa vigente deve essere documentato e specifico per il servizio di refezione scolastica del Comune di Riposto.

Il Piano HACCP deve essere presentato dalla Ditta Aggiudicataria, unitamente al manuale di corretta prassi igienica, entro l'inizio del servizio.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente all'Amministrazione Comunale il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Il progetto di controllo della qualità del servizio che la Ditta Aggiudicataria ha presentato in sede di gara sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto ed eventuale rinnovo.

Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dall'Amministrazione Comunale.

### **GESTIONE CONTRATTO**

#### **Art. 43 – Elenco fornitori**

L'impresa appaltatrice deve inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco dei fornitori nonché ogni aggiornamento di tale elenco.

#### **Art. 44 – Migliorie**

La Ditta Aggiudicataria deve mettere in atto le migliorie proposte, qualora espressamente accettate dall'Amministrazione Comunale a far data dall'effettivo servizio. A tal fine il contenuto delle dette proposte formerà oggetto di specifico allegato al Contratto di appalto come, e con, valore di clausola contrattuale.

Nel caso in cui le migliorie proposte dalla Ditta non fossero state accolte dall'Amministrazione Comunale, la Ditta stessa deve mettere in atto le migliorie alternative richieste dall'Amministrazione Comunale per un importo pari al costo delle migliorie proposte in sede di offerta.

#### **Art. 45– Revisione dei prezzi**

In ottemperanza all'art. 60 del D. Lgs n. 36/2023, si applicano alla presente procedura le clausole di revisione dei prezzi. Queste ultime non apportano modifiche che alterino la natura generale del contratto o dell'accordo quadro; si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo dell'opera, della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire in maniera prevalente.

#### **Art. 46 Durata dell'affidamento- Proroga**

L'affidamento del servizio in oggetto avrà durata di gg.presunti 176 e comunque fino al raggiungimento del numero dei pasti n. 33.800 a decorrere dalla data di stipulazione del contratto, nei giorni di cui al calendario a.s. 2024/2025.

E' ammessa la proroga contrattuale ai sensi e con le modalità di cui all'art.120, co.10,11,del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. Tale opzione è esercitata tramite l'invio di pec al domicilio digitale dell'affidatario entro

la scadenza del contratto.

#### **Art. 47 – Pagamenti**

Il pagamento delle fatture emesse dall'Appaltatore sarà effettuato, tramite bonifico bancario, a fornitura eseguita, previa presentazione: (a) di regolare fattura elettronica da parte del gestore in rate mensili posticipate, sulla scorta dei pasti effettivamente somministrati ai commensali per il periodo considerato nella fattura; (b) Mod. D.M.10 per il versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali del personale. Il numero di pasti dovrà essere documentato da parte del gestore con le modalità e le procedure stabilite dal Comune.

Per la liquidazione delle fatture da parte del Comune, la Ditta deve essere in regola con la certificazione D.U.R.C., ai sensi della legislazione vigente, e deve assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari mediante la segnalazione di un proprio conto corrente bancario o postale dedicato anche se non riferibile in via esclusiva, di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative accertate a carico della Ditta Aggiudicataria, l'Amministrazione comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione, senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento.

Il pagamento delle fatture, che dovranno riportare il totale dei pasti consegnati suddivisi per tipologia di scuola, dovrà trovare riscontro, anche, nel totale dei buoni pasto riconsegnati, mensilmente, all'ufficio preposto.

#### **Art. 48 - Penali**

1. Analisi delle qualità merceologiche

- Qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita si applica una penale del 0.3% dell'importo contrattuale per ogni singola infrazione contestata.
- Qualora il confezionamento e/o l'etichettatura delle derrate alimentari non è conforme alla vigente normativa in materia si applica una penale di €. dell' 0.3% per ogni infrazione.

2. Cibi e bevande

- Evidenti carenze del rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la presentazione o la fornitura di cibi comportano una penale del 0.6 % per ciascuna infrazione.

3. Ritardo orario nella distribuzione dei pasti

- Se viene distribuito il pasto in ritardo rispetto all'orario previsto di inizio della refezione (ritardo superiore a 15 minuti) si applica una penale del 0.4% per ciascuna infrazione.

4. Arbitraria modifica menù

- Se viene variato il menù senza comunicazione ed autorizzazione del Comune si applica una penale del 0.4% per ciascuna infrazione.

5. Mancata consegna dei pasti

- Se non vengono consegnati i pasti ordinati si applica una penale del 1 %

6. Mancata consegna di una portata del pasto

- Se non viene consegnato una portata del pasto si applica una penale del 1 %

7. Fornitura di cibi incommestibili per bruciature o per cottura non adeguata

- La fornitura di cibi non commestibili per bruciature o per cottura non adeguata comporta una penale del 1 %

8. Abbandono arbitrario del servizio

In caso di abbandono arbitrario del servizio si applica una penale del' 1 % per infrazione oltre alla risoluzione del contratto.

9. Mancato rispetto norme igienico-sanitarie del personale

In caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante nel centro-cottura pasti ed addetto alla distribuzione nei locali mensa si applica una penale del 0.4%.

L'applicazione delle penali di cui ai commi precedenti deve essere preceduta da regolare contestazione di inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice ha la facoltà di presentare le controdeduzioni entro 5 giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata la penale per ogni singola infrazione.

La riscossione dell'ammontare della penalità, da parte del Comune, viene effettuata mediante ritenuta diretta sull'importo dovuto per il servizio del mese e dei mesi successivi nel quale è assunto il provvedimento definitivo di applicazione delle penali, oltre all'incameramento della cauzione. A fronte di tale decurtazione, la Ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito.

#### **Art. 49 – Garanzia definitiva**

La Ditta Aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia definitiva nella misura del 2% sulle alle condizioni previste all'art.117 del D.Lgs. 36/2023.

In caso di costituzione della garanzia mediante fideiussione bancaria o assicurativa, la medesima dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale. Ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. n.209/2024 La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente; essa deve essere altresì verificabile telematicamente presso l'emittente ovvero gestita in tutte le fasi mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi di legge.

La garanzia definitiva deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà in ogni modo avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria.

Nel caso di riduzioni della garanzia per prelievi effettuati dal Comune ai sensi di quanto sopra, la Ditta Aggiudicataria dovrà reintegrarla entro e non oltre 15 giorni dalla notifica, sotto pena, in difetto, di risoluzione del contratto.

#### **Art. 50– Rinuncia all'aggiudicazione**

La Ditta Aggiudicataria che receda dal contratto incorre nella perdita della garanzia di cui al precedente art. 49 senza poter elevare pretese od eccezioni ed inoltre, sarà tenuto a risarcire al Comune di Riposto l'eventuale danno per prestazione non eseguita.

#### **Art. 51 – Subappalto**

Non è ammesso il subappalto.

#### **Art. 52 – Stipulazione del contratto**

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 18 del D.lgs. 36/2023, in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa mediante sottoscrizione del presente Capitolato d'onori e del documento di stipula generato dalla piattaforma di sistema e – procurement MePA.

#### **Art. 53 – Validità della graduatoria**

In caso di decadenza dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue il primo nella graduatoria approvata con il provvedimento di aggiudicazione definitiva, alle medesime condizioni proposte in sede di gara.

Entro i termini di validità dell'offerta economica, il concorrente classificato in posizione utile in graduatoria, sarà tenuto all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione di prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto.

#### **Art. 54– Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Appaltatore**

L'impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio. Di quanto sopra dovrà essere data evidenza all'Amministrazione comunale.

### **SCIoglimento del contratto**

#### **Art. 55 – Ipotesi di risoluzione**

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento

delle obbligazioni contrattuali e ferme restando le cause di risoluzione previste dall'art. 122 e 190 del D.Lgs. n. 36/2023 costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta Aggiudicataria;
  - b) messa in liquidazione, concordato preventivo, stati di moratoria e conseguenti atti di sequestro o pignoramento o altri casi di cessione di attività o cessazione dell'impresa appaltatrice;
  - c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
  - d) impiego di personale non dipendente della Ditta Aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
  - e) grave inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e grave mancata applicazione dei contratti collettivi;
  - f) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
  - g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
  - h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
  - i) interruzione non motivata del servizio;
  - j) subappalto del servizio;
  - k) violazioni gravi e ripetute delle norme di sicurezza e prevenzione;
  - l) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
  - m) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
  - n) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
  - o) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
  - p) grave difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta ;
  - q) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature;
  - r) avvenuta escussione della garanzia, in tutto o in parte, qualora la ditta appaltatrice non abbia provveduto a ricostituirla nel termine di 15 giorni;
  - s) perdita, da parte della ditta appaltatrice, dei requisiti di idoneità per lo svolgimento dell'attività oggetto del presente contratto;
  - t) sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione;
  - w) sopraggiunti motivi di pubblico interesse;
  - x) in caso di inosservanza reiterata o di particolare gravità delle disposizioni di legge, del regolamento nonché del capitolato speciale d'appalto (è considerata inosservanza reiterata l'applicazione di almeno 4 penalità nell'arco del medesimo anno scolastico).
- Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazioni dell'Amministrazione Comunale, tramite Posta Elettronica Certificata o in subordine con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, di volersi avvalere della clausola risolutiva. L'Amministrazione Comunale si rivarrà sulla Ditta Aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti, con l'incameramento della garanzia di cui all'art.10 del presente Capitolato fatto salvo il diritto alla rifusione dell'eventuale maggior danno subito.
- In conseguenza alla risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte. In caso di risoluzione anticipata i restanti costi di ammortamento delle attrezzature verranno corrisposti alla Ditta Aggiudicataria dal Comune o dalla Ditta che subentrerà nel servizio, secondo il Piano presentato in sede di gara dalla stessa Ditta Aggiudicataria.

#### **Art. 56 – Recesso**

Ferme restando le cause di recesso di cui all'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023, ai sensi dell'art. 1, comma 13, del D.L. 95/2012 convertito nella L. n. 135/2012, l'Amministrazione Comunale ha

diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione alla Ditta appaltatrice con preavviso non inferiore a 15 (quindici giorni) e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni ancora da eseguire, nel caso in cui, tenuto anche conto dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente da CONSIP spa ai sensi dell'art. 26 comma 1 della L. n. 448/1999 siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in essere e la Ditta non acconsenta alla modifica delle condizioni contrattuali.

#### **Art. 57 – Pantouflage revolving doors**

Ai sensi dell'art.53, co.16-ter, del D.Lgs.n.165/2001 e ss.mm.ii., la società dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei confronti del medesimo, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

#### **Art.58 - Tracciabilità Finanziaria**

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 13 agosto 2010 n.136 tutti i pagamenti a favore dell'affidatario sono effettuati sul conto corrente dedicato n.

\_\_\_\_\_, acceso c/o la banca \_\_\_\_\_  
IBAN: \_\_\_\_\_ le persone delegate ad operare su detto conto sono individuate in: \_\_\_\_\_

L'operatore economico, sotto la propria esclusiva responsabilità, renderà tempestivamente note all'Amministrazione le variazioni che si verificassero circa le modalità di accredito e/o le persone delegate a riscuotere. In difetto di tale comunicazione, egli non potrà sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati. Il legale rappresentante dell'Impresa si impegna a dare immediata comunicazione al Comune ed alla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo di Catania della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

#### **Art. 59 – Trattamento dei dati personali**

I dati personali sono raccolti in banche dati , automatizzate e cartacee, trattati anche con strumenti informatici, nel rispetto dei principi stabiliti dall'art.5 del GDPR 679/2016 (liceità, correttezza e trasparenza; limitazione della finalità; minimizzazione dei dati; esattezza; limitazione della conservazione; integrità e riservatezza), esclusivamente per le finalità connesse al contratto in oggetto e per le attività ad esso inerenti, nel rispetto del Codice approvato con il D.Lgs.n.196 del 30/06/2003 e ss.mm.ii. e in rispetto del Regolamento Europeo 679/2016 sulla protezione dei dati personali. Il Titolare del trattamento (di seguito "Titolare") è il Comune di Riposto, il Data Protection Officer -Responsabile Protezione Dati, ai sensi del Regolamento UE 679/2016, è l'avv. Chiara Torrisi, con studio legale in Via Eugenio Montale n. 25 - 95024 Acireale (CT). La stessa può essere contattata ai seguenti recapiti: pec [chiara.torrisi@pec.ordineavvocaticatania.it](mailto:chiara.torrisi@pec.ordineavvocaticatania.it) e-mail: [dpo@comune.riposto.ct.it](mailto:dpo@comune.riposto.ct.it); la comunicazione dei dati personali ad altri Titolari del trattamento ai fini dell'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o connessi all'esercizio di pubblici poteri potrà avvenire laddove previsto da una norma di Legge.  
RIPOSTO, lì \_\_\_\_\_

L'OPERATORE ECONOMICO

LA STAZIONE APPALTANTE

\_\_\_\_\_

Ai sensi e per gli effetti degli artt.1341 e 1342 del Codice Civile l'Appaltatore dichiara, altresì, di aver preso visione e di accettare specificatamente il contenuto delle prescrizioni di cui agli articoli precedenti e che seguono, avendo a tal fine apposto una seconda firma digitale sul presente documento.

NORME FINALI

#### **Art. 60 – Norme legislative**

L'appalto è regolato, oltre alle norme del presente Capitolato d'onori, anche dalle leggi, regolamenti e disposizioni applicabili al servizio ed alle prestazioni richieste alla Ditta Aggiudicataria e in particolare alle norme:

- in materia di alimenti e bevande
- per la tutela igienico – sanitaria degli alimenti

- per la prevenzione degli infortuni
- per la sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro
- riguardanti il personale
- in materia di protezione dei dati personali.

**Art. 61– Controversie**

Il Foro competente per ogni controversia, non definibile in accordo fra le parti, è quello previsto per legge. Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

**Art. 62 -Responsabilità verso terzi**

Il Comune di Riposto non è responsabile di danni verso terzi per fatti riguardanti esclusivamente l'operato della società.

L'OPERATORE ECONOMICO

---

LA STAZIONE APPALTANTE

---