



# **COMUNE DI FILOGASO**

89842 (Provincia di VIBO VALENTIA)

*Tel. 0963 - 254020 – FAX - 254116 - Partita IVA 00371570797 - C.C.P 12580890*

SERVIZIO AMMINISTRATIVO

**OGGETTO : APPALTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA  
DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA MEDIA DEL COMUNE DI FILOGASO  
BIENNIO 2022/2023 e 2023/2024**

## **CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

**ELABORATO N. 04**

**Il Responsabile del Servizio Amministrativo  
Dr. Fabrizio Lo Moro**



# COMUNE DI FILOGASO

89842 (Provincia di VIBO VALENTIA)

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA MEDIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 E 2023/2024.

## ARTICOLO 1 Oggetto dell'appalto

L'Amministrazione Comunale intende procedere all'affidamento del servizio di mensa scolastica (fornitura e somministrazione pasti) per le Scuole dell'Infanzia e Media per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024

Il servizio dovrà essere svolto nel seguente modo:

La refezione dovrà essere somministrata per 5 (cinque) giorni a settimana per la Scuola dell'Infanzia e per 2 (due) giorni a settimana per la Scuola Media. Le razioni dovranno essere preparate secondo i menù giornalieri, tenendo conto delle tabelle dietetiche predisposte dalla competente Azienda Sanitaria Provinciale al fine di garantire il contenuto calorico e proteico prestabilito. Eventuali variazioni del menù, dovute a cause di forza maggiore, dovranno essere debitamente motivate e comunicate all'Ente dalla ditta, per iscritto, con almeno due giorni di anticipo. Il Responsabile del Servizio si riserva di richiedere alla ditta aggiudicataria, con dovuto anticipo, la variazione del menù, qualora in tal senso si esprima la competente Azienda Sanitaria. Ogni razione dovrà essere servita con posate, bicchieri e tovaglioli monouso. Il pane e la frutta dovranno essere mono porzionati. I pasti dovranno essere serviti dalle ore 12,00 alle ore 13.30.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla provvista dei generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti da somministrare, compresa l'acqua minerale; la cottura e preparazione sarà a carico della Ditta e dovrà avvenire nei locali, a tal fine adibiti, del Centro Cottura di proprietà comunale, sito in Orto Regina di Filogaso, provvisto di autorizzazione sanitaria (o presso altro Centro di Cottura idoneo, in caso di necessità); la somministrazione avverrà nei locali delle scuole interessate. **La ditta dovrà provvedere, senza alcun corrispettivo aggiuntivo, anche alla pulizia dei locali di ristorazione e all'attrezzatura necessaria alla preparazione dei pasti.** La ditta dovrà far pervenire al Responsabile del Servizio, per il tramite di un suo incaricato, il numero dei pasti effettivamente erogati, distinti per ogni scuola, sulla base degli alunni presenti. Il servizio dovrà essere assicurato dalla ditta anche in caso di sciopero o comunque di astensione dal lavoro degli addetti.

La ditta nulla avrà da pretendere qualora, in caso di sospensione giornaliera o pomeridiana delle lezioni, l'Ente comunichi la sospensione della fornitura dei pasti, almeno 1 giorno prima.

## ARTICOLO 2 Importo a base d'asta

Il numero complessivo presunto dei pasti da erogare nel biennio 2022/2023 e 2023/2024, viene quantificato in **7.598/anno**, stimato sulla base degli alunni iscritti alle scuole interessate, per un importo complessivo presunto a base di gara di **€ 79.779,00**, oltre I.V.A ai sensi di legge, di cui **€ 79.323,12** soggetti a ribasso ed **€ 455,88** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, prezzo a misura e non a corpo, da impegnare sul bilancio di previsione 2022/2023 e 2023/2024.

Il prezzo, a base d'asta per ogni singolo pasto effettivamente somministrato è fissato in **€ 5,28** (cinque/28), (di cui € 5,25 soggetti a ribasso) oltre I.V.A. ai sensi di legge e 0,03 € per oneri sicurezza non soggetti a ribasso.

Il numero di pasti potrà subire delle variazioni in aumento o in diminuzione, a seconda del numero degli alunni presenti, ivi compreso il personale docente avente diritto ai pasti giornalieri. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri la ditta aggiudicataria non potrà pretendere compenso o indennità alcuna per i pasti non somministrati, mentre in caso di aumento sarà corrisposto il corrispettivo per il numero dei pasti effettivamente erogati.

### ARTICOLO 3

#### Soggetti ammessi alla gara e requisiti di partecipazione

Saranno ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. n.18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. nella cui definizione, ai sensi del comma 2, rientrano i seguenti soggetti:

- a)** gli imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative;
- b)** i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
- c)** i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione di lavoro. I consorzi stabili sono formati da non meno di tre consorziati che, con decisione assunta dai rispettivi organi deliberativi, abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa;
- d)** i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome proprio e dei mandanti;
- e)** i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-te del codice civile;
- f)** le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, comma 4-ter, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, convertito con modificazioni, dalla legge 9 aprile 2009, n. 33;
- g)** i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti, all'atto della presentazione dell'offerta, comporta l'esclusione dalla gara.

Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come singolo soggetto e come componente di un raggruppamento o di un consorzio ordinario di concorrenti o di un consorzio stabile, ovvero come componente di più raggruppamenti o consorzi stabili o ordinari, pena l'esclusione del soggetto e del raggruppamento o del consorzio stabile o ordinario al quale lo stesso soggetto singolo partecipa.

Non possono, inoltre, partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile.

Sono ammessi raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, anche se non ancora formalmente costituiti.

Non è ammessa la modificazione successiva, nemmeno parziale, della composizione del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario di concorrenti dichiarata in sede di gara, pena l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in forma individuale e contemporaneamente in forma associata ovvero di partecipare in più di un R.T.I., pena l'esclusione dalla gara dell'Impresa medesima e dei R.T.I. ai quali partecipa.

Nel caso di raggruppamento non ancora costituito, a pena di esclusione, dovrà essere formalizzato, mediante apposita dichiarazione, l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli operatori economici conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza e procura al soggetto

espressamente indicato, quale soggetto mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Non è ammessa l'associazione temporanea di imprese tra concorrenti che singolarmente soddisfino i requisiti richiesti, ai fini dell'ammissione alla procedura di gara.

Per usufruire dell'istituto dell'avvalimento, di cui all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, per il possesso dei requisiti di capacità tecnica ed economica, il concorrente dovrà presentare i documenti elencati nello stesso art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016. E s.m.i.

### **Requisiti di ordine generale:**

- insussistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

### **Requisiti di ordine professionale**

-Iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente C.C.I.A.A. pienamente compatibile con le attività previste nel Capitolato Speciale d'Appalto, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs n. 50/2016 (per le cooperative iscrizione all'apposito registro Prefettizio o se regionale nell'apposito Albo regionale);

-Adozione di un piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;

-Certificato ISO 9001:2015 per i seguenti campi: somministrazione, preparazione e trasporto pasti per la ristorazione collettiva e refezione scolastica;

- Certificato UNI EN ISO 22005 o copia conforme relativo alla rintracciabilità di pasti per ristorazione collettiva.

Qualora i suindicati certificati ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 22005 siano stati rilasciati da oltre un anno, agli stessi dovrà essere allegato attestato di sorveglianza con esito positivo.

-Dimostrazione della **capacità finanziaria ed economica** (art. 83, comma 1, lett. b, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.) da dimostrarsi con la seguente documentazione:

a) idonee dichiarazioni bancarie;

b) presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio, qualora la pubblicazione del bilancio sia obbligatoria in base alla legislazione del paese di stabilimento dell'operatore economico;

c) una dichiarazione concernente il fatturato globale;

**Capacità tecnica** (art. 83 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.) da dimostrarsi (in sede di gara anche con dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445) come segue:

a) Esecuzione, nel triennio precedente la scadenza del presente bando, di servizi analoghi (per analogia si intende anche quella di ristorazione collettiva), per un importo almeno pari ad €. **40.650,00** oltre IVA(importo annuo del servizio). In caso di aggiudicazione dovrà essere prodotta documentazione probante i servizi svolti verso committenti indicando periodo, importo e soggetto committente.

b) un'indicazione dei sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento che l'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione del contratto.

-I requisiti di carattere generale e di carattere professionale devono essere posseduti alla data della consegna delle offerte, devono permanere all'atto dell'aggiudicazione.

## **ARTICOLO 4**

### **Criteria di aggiudicazione dell'appalto**

L'Appalto sarà aggiudicato mediante RDO sul Me.Pa, ai sensi dell'art. 36 del D. Lgs. 50/2016 da esperire con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, commi 2 e 3 del medesimo Decreto, ovvero a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sulla base dei criteri di seguito indicati e mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore e sulla base di criteri motivazionali da indicare nella lettera d'invito. Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è fissato in €. **5,25** ed € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA. Il numero complessivo presunto dei pasti da erogare nel biennio 2022/2023 – 2023/2024 è pari a 15.196, per un importo complessivo presunto a base d'asta di €. **79.799,00** (di cui €. **40.287,38** per il costo del personale), oltre € **455,88** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso ed IVA.

## CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

### A) OFFERTA TECNICA: 70

A1) Adeguatezza dell'offerta in relazione all'attività da espletarsi come propria capacità a realizzare la prestazione sotto il profilo tecnico e funzionale; analisi delle modalità con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'incarico con riferimento, a titolo esemplificativo:

- a) Organigramma del personale che si intende impiegare con indicazione dell'inquadramento delle diverse figure professionali coinvolte in relazione al CCNL applicato;
- b) Numero unità da assegnare al servizio dotate di esperienza pregressa nel settore della ristorazione scolastica (indicare periodi e sedi di servizio);
- c) Presenza di un responsabile di cucina con esperienza nel settore della ristorazione scolastica;
- d) Formazione del personale che si intende impiegare;
- e) Progetto di inserimento lavorativo di personale svantaggiato;
- f) Formazione del personale svantaggiato che si intende impiegare;
- g) Formazione del personale tutor dedicato alle persone svantaggiate che saranno inserite.

### **Massimo punti 30**

A2) Proposte migliorative del servizio, quali:

- a) Gestione e periodicità degli approvvigionamenti;
- b) Individuazione di prodotti "agroalimentari a filiera corta" acquistati direttamente dal produttore o reperiti in ambito locale, con l'indicazione della tipologia offerta, della programmazione di utilizzo degli stessi (settimanale, mensile, solo nel periodo estivo e/o invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro);
- c) Modalità organizzative ed operative – modalità di lavorazione;
- d) Piano di pulizia e sanificazione;
- e) Lavori che si intendono effettuare nei locali di proprietà del comune da adibire a centro di cottura in aggiunta a quelli previsti;
- f) Attrezzature che si intendono inserire nel centro di cottura;
- g) ***Disponibilità di un centro di cottura alternativo di emergenza di proprietà o in locazione, per tutta la durata contrattuale, in località distante non più di 15 Km dalla sede Comunale di FILOGASO in prospettiva che la scuola dell'infanzia attualmente dotata di locale mensa, potrà essere interessata a lavori di adeguamento sismico (opere già finanziate),***
- h) Migliorie che si intendono apportare al servizio.

### **Massimo punti 40**

In riferimento al punto A1 verranno valutate, dando maggior punteggio, pari a 1 e via via parametrando in ordine decrescente le proposte progettuali che rappresentano, in modo ottimale, la qualità complessiva in relazione all'attività da espletarsi come propria capacità a realizzare la prestazione sotto il profilo tecnico – funzionale; analisi delle modalità con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'incarico con riferimento, a titolo esemplificativo, al numero di addetti, alla loro qualifica professionale, ad attività pregressa nel medesimo settore di ristorazione scolastica, ad elevati sistemi che mantengano standard ottimali di tutela dell'igiene e sanificazione dei luoghi ove si espleta il servizio di refezione.

In riferimento al punto A2 le proposte migliorative verranno valutate, dando maggior punteggio, pari a 1 e via via parametrando in ordine decrescente le proposte progettuali che rappresentano in modo ottimale, sia in termini di chiarezza ed esaustività degli elaborati presentati che delle soluzioni adottate; un ottimo livello di gestione e periodicità degli approvvigionamenti che consentano di raggiungere elevati livelli di qualità e frequenza di approvvigionamento degli alimenti e via via uso quotidiano di almeno un prodotto certificato; individuazione di prodotti "agroalimentari a filiera corta" acquistati direttamente dal produttore o reperiti in ambito locali, con l'indicazione della tipologia offerta, della programmazione di utilizzo degli stessi (Migliorie che si intendono apportare al servizio).

## B) OFFERTA ECONOMICA: 30

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto dell'Iva.

All'offerta economica più vantaggiosa verranno assegnati 30 punti ed alle rimanenti verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$X = \text{prezzo più basso} \times \text{punteggio massimo (30)} / \text{prezzo in esame}$ .

## ARTICOLO 5

### Specificazioni sul servizio in oggetto

Il presente Capitolato Speciale d'Oneri disciplina l'affidamento del servizio mensa scolastica che consiste nella fornitura, nella somministrazione, nel trasporto pasti e nella pulizia dei refettori delle scuole dell'Infanzia e Media del Comune di Filogaso, site secondo il prospetto di cui all' art.1.

Il numero complessivo presunto dei pasti da somministrare per l'intero biennio scolastico ammonta a 16.280, fatto salvo quanto previsto nell'art.2, comma3.

## ARTICOLO 6

### Presa visione dei luoghi dove si svolgerà il servizio.

Le Imprese concorrenti devono effettuare il sopralluogo nei locali di svolgimento del servizio.

Il legale rappresentante della ditta che intende partecipare al presente appalto, nella dichiarazione di cui al bando di gara, dovrà, altresì, includere le seguenti dichiarazioni:

- a) Di aver preso conoscenza delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi, nonché delle condizioni contrattuali che possano incidere sull'esecuzione del servizio mensa, di aver giudicato il prezzo medesimo nel complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta che sta per fare;
- b) Di accettare eventuali modifiche del servizio derivanti da valide esigenze del Dirigente Scolastico e/o dell'Amministrazione comunale, alle condizioni previste nel Capitolato Speciale d'Oneri.

## ARTICOLO 7

### Assicurazione per danni

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi del Comune e di terzi, per ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi eventuali casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto alcuno di rivalsa o compensi da parte del Comune. Rimane a carico della ditta aggiudicataria la stipula di polizza assicurativa in favore degli utenti del servizio a garanzia dei rischi dipendenti dalle somministrazioni dei cibi (R.C.T.) per un massimale non inferiore ad € **500.000,00** per ogni sinistro, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Filogaso (VV).

## ARTICOLO 8

### Condizioni generali di appalto

- A) Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:
1. Fornitura e distribuzione giornaliera di tutti i pasti necessari, preparati con generi alimentari di prima qualità (compresi pane ed acqua naturale imbottigliata), sotto l'osservanza delle tabelle dietetiche, fornite dal competente Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia, e delle norme di Legge in relazione allo stato di conservazione e temperatura degli alimenti;
  2. Per la preparazione dei cibi si dovrà utilizzare sale iodato. Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio variazioni se richieste dal Dipartimento A.S.P. competente;
  3. Preparazione giornaliera dei pasti completi da distribuire nelle ore di pranzo;

4. Distribuzione giornaliera dei pasti nelle varie scuole **dalle ore 12,00 alle ore 13.30**, previo accertamento del numero degli stessi. I pasti devono essere trasportati in contenitori idonei dal punto di vista igienico sanitario e con automezzo munito di regolare autorizzazione al trasporto di sostanze alimentari (pasti caldi);
5. Personale qualificato e sufficiente per garantire la corretta fornitura e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia (detersivi, scope, stracci) e quant'altro occorre per assicurare l'igiene, nonché per il ritiro dai tavoli di refezione delle vettovaglie e dei residui pasti;
6. Fornitura dei vuoti a perdere: piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta) usa e getta;
7. Attrezzatura occorrente per la preparazione dei pasti.

B) La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali di appalto:

- 1) Misure di sanificazione ambientale
- 2) Qualità delle materie prime utilizzate per il servizio mensa.

Per le materie prime, che dovranno essere esclusivamente di prima qualità, la Ditta è tenuta all'osservanza degli obblighi previsti dalla normativa vigente.

- Idonea fornitura di ogni singolo pasto quotidianamente prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse;
- Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.;
- Integrità e freschezza delle materie prime utilizzate e con caratteri organolettici adeguati, garantiti all'atto del consumo;
- La Ditta dovrà provvedere, altresì, alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- Pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte;
- E' fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, riciclare pasti o avanzi o alimenti già scongelati;
- stipula del contratto di assicurazione R.C.T. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti. Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti. Ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi e di tutti gli ingredienti e sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili da tavola e da cucina, sia, infine, in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale;
- Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo, oltre ad essere in possesso di apposito libretto sanitario (per come previsto dal D.P.R. n. 264/61) da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di camice bianco, copricapo, mascherina ed appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.
- La Ditta provvederà anche alla fornitura di pasti per bambini in regime dietetico controllato, dietro esibizione da parte dei genitori di certificato medico.
- L'intervallo di tempo massimo consentito tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e la loro consumazione è di 1 ora.

## **ARTICOLO 9**

### Personale - obblighi

Il personale impiegato per la preparazione e somministrazione dei pasti, oltre che in regola con le normative sanitarie vigenti, dovrà indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina di carta e guanti di cellophane alle mani.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'applicazione del C.C.N.L. per i lavoratori della ristorazione.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato.

La ditta aggiudicataria è, inoltre, responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette categorie.

Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza di tali norme e di procedere all'immediata risoluzione del contratto fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare al Responsabile dell'Area Amministrativa, l'elenco nominativo del personale che intende impiegare nell'espletamento del servizio stesso e si impegna a comunicare tempestivamente tutte le variazioni che dovessero verificarsi in corso di esecuzione del contratto. Tutto il personale dovrà mantenere durante il servizio un contegno irreprensibile e decoroso e dovrà uniformarsi alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione Comunale ed agli ordini impartiti dalla stessa ditta aggiudicataria.

La ditta appaltatrice deve, nel centro cottura e presso i terminali di distribuzione, ottemperare a propria cura, verifiche ispettive periodiche sull'igiene, sull'abbigliamento, sulla pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs n. 81/2008, attuativo di direttive europee riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Produrrà, altresì, copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto da allegare al contratto.

Ai sensi dell'art. 30, comma 6, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale il responsabile unico del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto ai sensi dell'articolo 105.

## **ARTICOLO 10**

### **Igiene del personale addetto**

Tutto il personale è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani. A tale scopo dovrà essere impiegato sapone ed asciugamani a perdere.

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie o berretti ove raccogliere, sempre, i capelli;
- rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici ecc. e dovrà, inoltre, provvedere a installare presso le cucine interne dispensatori di sapone liquido.

## **ARTICOLO 11**

### **Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta**

La Ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e i documenti accompagnatori in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta appaltatrice sarà sottoposta da parte del Comune ad un piano igienico di controllo che sarà basato sui seguenti criteri:

- Prelievo a mezzo tamponi su superfici ed attrezzature di lavoro nei mesi di febbraio, aprile e dicembre;
- Verifica analitica sui piatti pronti somministrati ai bambini nei mesi di febbraio, aprile e dicembre per n. 1 campione per ogni mese per così come individuati;

- Sui campioni verrà operata una ricerca di parametri microbiologici (Cbt, Coli fecali, Coli totali, Stafilococchi, Salmonella),

## **ARTICOLO 12**

### **Durata dell'appalto**

L'appalto si riferisce agli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024.

La refezione dovrà essere garantita nei giorni:

- 1) **dal lunedì al venerdì per la Scuola dell'Infanzia di Filogaso Centro;**
- 2) **lunedì e mercoledì per la Scuola Media (salvo variazioni da parte del competente Istituto Comprensivo).**

Per l'anno scolastico 2022/2023 l'inizio del servizio avverrà presumibilmente in data **15/10/2022**, previa comunicazione scritta da parte del competente ufficio comunale e si concluderà presumibilmente in data **31/05/2023**, con interruzione per i mesi di giugno, luglio, agosto e settembre.

L'Amministrazione si riserva di comunicare all'impresa appaltatrice eventuali variazioni con letteraraccomandata o tramite posta elettronica certificata (P.E.C.).

La Ditta aggiudicataria gestirà il servizio giornaliero di ritiro dei buoni mensa.

L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio per ragioni di interesse pubblico, debitamente motivate, senza alcun diritto a compenso della Ditta.

## **ARTICOLO 13**

### **Modalità di pagamento**

Il pagamento delle spettanze alla Ditta aggiudicataria sarà effettuato entro la fine del mese successivo a quello di riferimento, dietro presentazione di regolare fattura elettronica nella quale dovrà essere indicato il numero complessivo dei pasti distribuiti (per singola scuola) corredata dei prospetti mensili riportanti l'indicazione dei pasti giornalieri somministrati e dei relativi buoni dei pasti consumati; la stessa, fatti i dovuti controlli, sarà liquidata con determinazione del Responsabile del Servizio competente, previa acquisizione on-line del documento comprovante l'avvenuto pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali (DURC) in favore dei lavoratori impiegati dalla ditta nel servizio di che trattasi.

Il prezzo unitario di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto. Il presente appalto, pertanto, non è soggetto alla revisione dei prezzi contrattuali.

L'impresa è tenuta a trasmettere tutti i dati necessari per adempiere alle vigenti norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

## **ARTICOLO 14**

### **Divieto di cessione del contratto**

E' fatto assoluto divieto all'impresa aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata rescissione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

## **ARTICOLO 15**

### **Osservanza delle clausole contrattuali e penalità**

1. Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale e, previ opportuni accordi, dai rappresentanti dei Consigli di Circolo degli Istituti scolastici e, se istituita, dalla Commissione Comunale Mensa di cui faranno parte anche rappresentanti dei genitori. Qualora venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione del servizio, l'Amministrazione, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli oppure su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.P., accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di €. 250,00;
- b) alla seconda segnalazione una penale di €. 500,00;

- e) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per maggiori spese sostenute.
2. Qualora la distribuzione dei pasti dovesse interrompersi per tre giorni consecutivi di attività scolastiche, la stazione appaltante potrà, con pieno diritto, previa comunicazione alla Ditta, risolvere il contratto e recedere dall'aggiudicazione, con rivalsa nei confronti della ditta stessa delle maggiori spese sostenute per l'eventuale affidamento dell'appalto ad altra ditta

## **ARTICOLO 16**

### **Esecuzione del servizio**

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla Ditta aggiudicataria sotto l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri, con esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese, comunque motivate, in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato, sotto la verifica ed il controllo del direttore dell'esecuzione coincidente con la figura del Responsabile del Procedimento.

## **ARTICOLO 17**

### **Pasti per celiaci**

Qualora si verificasse la necessità di somministrare pasti a soggetti affetti da malattia celiaca (alunni e/o docenti e/o personale non docente), la ditta aggiudicataria si obbliga a garantirli, allo stesso prezzo di aggiudicazione, senza nulla pretendere in aggiunta dall'Amministrazione Comunale. A tal fine la ditta che partecipa alla gara d'appalto dovrà allegare alla domanda di partecipazione una specifica dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dalla quale emerga esplicitamente che **"la ditta è nelle condizioni di poter preparare anche pasti per celiaci, senza che vi sia alcun rischio per la salute di questi ultimi e si impegna ad usare tutte le accortezze e le precauzioni che la normativa richiede per la preparazione di pasti per celiaci"**.

## **ARTICOLO 18**

### **Disponibilità centro cottura**

La ditta che partecipa alla gara dovrà allegare apposita dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dalla quale emerga **la propria disponibilità e l'indicazione di un centro di cottura di emergenza, in possesso delle necessarie autorizzazioni, ubicato nel territorio comunale di Filogaso**, da utilizzare nell'eventualità di guasti e/o grave impedimento del centro di cottura comunale e/o delle attrezzature, senza nulla pretendere in aggiunta rispetto alle condizioni d'appalto, neanche in termini economici, dall'Amministrazione appaltante.

## **ARTICOLO 19**

### **Stipula contratto**

La stipula del contratto avviene a conclusione della procedura di gara ed è subordinata all'acquisizione on-line delle informazioni antimafia ai sensi della normativa vigente. Ai sensi del protocollo di legalità stipulato tra il Comune di Filogaso e la Prefettura di Vibo Valentia, qualora le informazioni di cui sopra dovessero essere negative a servizio avviato, si procederà alla revoca dello stesso e all'avvio di una nuova procedura di affidamento del servizio di che trattasi.

## **ARTICOLO 20**

### **Spese di contratto, registro ed accessorie**

Tutte le spese del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della Ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa.

## **ARTICOLO 21**

### **Controversie**

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, che non sarà possibile risolvere con accordo bonario ai sensi degli artt. 205 e seguenti del D.lgs. 56/2017, sarà competente il foro di Vibo Valentia.

## **ARTICOLO 22**

### **Risoluzione del contratto**

L' Amministrazione si riserva di risolvere il contratto in qualsiasi momento qualora, per effetto di disposizioni di legge, per eventi non dipendenti dall'Amministrazione o per inadempienza, il servizio non venga più assicurato o in ogni caso per ragioni di pubblico interesse.

## **ARTICOLO 23**

### **Costituzione in mora**

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto, senza obbligo per il Comune della Costituzione in mora dell'appaltatore.

## **ARTICOLO 28**

### **Rinvio a norme vigenti**

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa riferimento alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia, nonché alle altre norme in materia, sempre in quanto applicabili.

Filogaso, lì 09/09/2022

Il Responsabile del Servizio  
Dr. Fabrizio Lo Moro