



**COMUNE DI FLORESTA**

(Città Metropolitana di Messina)

Pec: [comunedifloresta@pec.it](mailto:comunedifloresta@pec.it)

**CAPITOLATO SPECIALE  
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DIMENSA SCOLASTICA  
CIG Z25385DFF8**

**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**  
Periodo Gennaio – Maggio 2023

*Approvato con determinazione del Responsabile dell’Area Amministrativa n. del*

## Sommario

- Art. 1 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO
- Art. 2 - DURATA DEL SERVIZIO
- Art. 3 – IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO
- Art. 4 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO
- Art. 5 – FORNITURA
- Art. 6– PREPARAZIONE DEI PASTI
- Art. 7 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
- Art. 8 – PERSONALE
- Art. 9– DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO
- Art. 10 – RESPONSABILITA'
- Art. 11–OBBLIGHI DELL' AFFIDATARIO
- Art. 12–CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL' AFFIDATARIO
- Art. 13 –DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
- Art. 14 –ATTIVITA' DI VIGILANZA
- Art. 15 –ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA
- Art. 16–RESPONSABILITA' DELL' AFFIDATARIA
- Art. 17 –CORRISPETTIVI PAGAMENTI
- Art. 18 –DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO
- Art. 19 –INADEMPIENZE E PENALITA'
- Art. 20 –RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- Art. 21–AFFIDAMENTO SERVIZIO
- Art. 22–SPESE CONTRATTUALI
- Art. 23–ONERI FISCALI
- Art. 24–CONTROVERSIE
- Art. 25– RINVIO
- Art. 26- ALLEGATI

### **Art. 1 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO**

L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di fornitura e somministrazione dei pasti **per la scuola dell'infanzia e primaria di Floresta facente parte dell'Istituto Comprensivo di Castell' Umberto, per l'anno scolastico 2022/2023 – periodo gennaio/maggio 2023.**

Il servizio comprende la fornitura e la somministrazione dei pasti nell'ora di pranzo fissata dall'autorità scolastica, nel plesso scolastico in quantità variabile in base alla presenza degli alunni e secondo le tabelle dietetiche allegate, debitamente vidimate dal Servizio di Medicina Scolastica dell'A.S.P. 5 di Messina - Distretto di Patti.

Per servizio di ristorazione scolastica si intende la preparazione e la somministrazione dei pasti.

Il servizio verrà svolto quotidianamente su 5 giorni alla settimana (da Lunedì a Venerdì). Il servizio, fatto salvo quanto specificato negli articoli seguenti, consiste in:

- a) La fornitura dei pasti nel plesso scolastico di Via Aldo Moro, somministrazione di tutti i pasti giornalieri per la scuola dell'infanzia e primaria;**
- b) l'organizzazione del servizio da parte dell'operatore affidatario avverrà con personale alle proprie dipendenze, in possesso di adeguata professionalità e titoli, opportunamente informato e formato sulle norme di sicurezza, igiene e prevenzione dagli infortuni sul lavoro;**
- c) Responsabilità gestionale complessiva del servizio affidato secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.**

### **Art. 2 - DURATA DEL SERVIZIO**

Il contratto relativo al presente appalto ha durata, presumibilmente, **dalla data di affidamento fino al 31 maggio 2023.**

L'erogazione del servizio alle singole scuole segue il calendario scolastico che sarà comunicato, in tempo utile, a cura del competente Ufficio Comunale.

### **Art. 3 – IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO**

Il prezzo per ogni pasto completo (primo, secondo, contorno, pane e frutta di stagione) è di **€ 8,62** oltre **IVA al 10%** così determinato: **€ 8,21** importo soggetto a ribasso d'asta, **€ 0,41** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

Il limite massimo di spesa per l'erogazione del servizio di refezione scolastica è determinato dalle risorse assegnate ammontanti ad **€ 9.300,00 IVA** e oneri della sicurezza compresi.

### **Art. 4 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà espletato secondo il calendario scolastico e per il numero di pasti presunti di seguito indicati.

Utenza:

- **Scuola dell'Infanzia: alunni previsti n. 5;**
- **Scuola Primaria: alunni previsti n. 5;**

Il servizio dovrà essere erogato nei giorni e negli orari decisi dalla direzione didattica.

I pasti presunti complessivi dell'affidamento sono circa **n. 980 pasti.**

I pasti presunti possono avere una modificazione in diminuzione o in aumento. Nulla può essere preteso dalla ditta in caso di produzione inferiore alle previsioni.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, previa comunicazione alla Ditta, di apportare modifiche in funzione delle esigenze degli utenti ovvero del Plesso Scolastico.

Il servizio prevede la preparazione, e la somministrazione per le utenze della scuola dell'Infanzia, della scuola Primaria. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dalla Ditta Affidataria.

Il servizio specificatamente deve garantire le seguenti prestazioni:

- a) la preparazione dei pasti conformemente alle tabelle dietetiche vidimate dall'ASP di Patti;**
- b) la somministrazione dei pasti quotidiani dell'utenza;**

La preparazione e la somministrazione dei pasti agli alunni avverranno sulla base di segnalazioni giornaliere numeriche acquisite dalle scuole, negli orari che saranno fissati dalle autorità scolastiche sulla base dei rientri pomeridiani.

L'autorità scolastica segnalerà alla ditta affidataria i nominativi di soggetti che per particolari motivi (religiosi, di intolleranza, ecc.) necessitano di un'alimentazione individualizzata e per i quali dovrà quindi essere garantita una dieta speciale.

Il Comune gestirà i rapporti con l'A.S.P. competente per quanto concerne la composizione e le eventuali variazioni di menù provvedendo ad informare adeguatamente l'amministrazione comunale in ordine alle eventuali proposte di variazione di menù.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti forniti alle scuole sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti, salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- **primo;**
- **secondo;**
- **contorno;**
- **pane;**
- **frutta di stagione;**

Il numero dei pasti indicato nel presente capitolato ha, come evidenziato, valore "presunto": tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in aumento o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto del servizio.

La Ditta Affidataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Prima dell'inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale concorderà con la Ditta Affidataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc.), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

#### **Art. 5 – FORNITURA**

Le derrate alimentari, utilizzate per la fornitura è posta a carico della Ditta Affidataria a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- **di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;**
- **di marche conosciute a livello nazionale (Es: Findus, Parmigiano Reggiano, Barilla, Star ecc);**
- **conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanata in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Siciliana) e dalle prescrizioni specifiche dell'A.S.P. competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;**
- **conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.**

Si evidenzia inoltre che:

- a) **è fatto tassativo divieto di fornire prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";**
- b) **l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori che garantiscano l'affidabilità sia in termini di qualità, costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;**
- c) **le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;**
- d) **è assolutamente vietato congelare alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all' A.S.P. è consentito l'utilizzo dei prodotti surgelati;**
- e) **è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse e relativa sostituzione;**
- f) **l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza giornaliera, settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo;**
- g) **a fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;**
- h) **le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.**

## Art. 6 – PREPARAZIONE DEI PASTI

### a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo), a cura della ditta appaltatrice.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- **non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;**
- **le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.**

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La Ditta Affidataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa, l'Amministrazione Appaltante.

### Composizione:

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche, delle tabelle dietetiche e delle grammature individuate nei menù predisposti dall'A.S.P. competente (tabella dietetica) allegati al presente capitolato.

### b) Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menù. In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- **guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.**

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'affidataria, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

### c) Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

### 6) Diete speciali:

La Ditta affidataria si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla Ditta affidataria, con congruo anticipo, dal servizio comunale competente.

La Ditta affidataria si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani).

Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione ASL) renderanno noti al responsabile del servizio mensa con apposita autocertificazione, all'inizio dell'anno scolastico, gli alimenti da escludere dalla dieta.

Nel secondo caso l'A.S.P. competente provvederà alla modifica del menù, escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente con presentazione del certificato del pediatra o medico di base.

## Art. 7 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso la scuola nelle aule, secondo le modalità indicate dai Responsabili del plesso scolastico e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie di utenza nel precedente art. 4, a cura della Ditta affidataria, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

## Art. 8 – PERSONALE

### a) Personale:

L'Affidataria dovrà provvedere a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio con proprio personale in possesso di requisiti professionali e titoli.

Lo staff dovrà essere costituito da personale specializzato, idonei e numericamente sufficienti a garantire il regolare espletamento del servizio. Tutto il personale dovrà essere in possesso della tessera di idoneità sanitaria secondo la normativa vigente in materia.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'affidataria è tenuta ad informare l'Amministrazione Comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'Ente Comunale si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'affidataria e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

#### **b) Rispetto della normativa:**

L'Affidataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'Affidataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

La Ditta si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

#### **c) Osservanza dei contratti collettivi:**

L'Affidataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

### **Art. 9 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO**

L'Affidataria si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza sui luoghi di lavoro, volte alla prevenzione degli infortuni e malattie professionali, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni.

L'affidataria è obbligata a rispettare tutte le disposizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

#### **a) Igiene del personale:**

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale e di igiene tipo della Regione Sicilia e dal presente capitolato.

### **Art. 10 – RESPONSABILITÀ**

L'Affidataria assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

### **Art. 11– OBBLIGHI DELL’AFFIDATARIO**

E' posta a carico dell'Affidataria la fornitura di ogni materiale di consumo, necessario per l'esplicazione, in ogni fase del servizio oggetto del presente capitolato (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, ecc.), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Al termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura, la somministrazione dovrà avvenire nel più breve tempo possibile.

La ditta affidataria assume tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati e/o avariati e, comunque, connesse all'espletamento del servizio. La ditta pertanto risponderà direttamente

dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

#### **Art. 12 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO**

L'Affidataria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 e 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'affidataria, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, analisi merceologiche, microbiologiche e chimico e/o fisiche.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- **la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;**
- **la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase.**

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001: Ed. 2000, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

L'Affidataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

#### **Art. 13 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

L'Affidatario assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 recante "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di *"tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"* e al successivo D.lgs. 3 agosto 2009, n. 106 contenente *"Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"*.

#### **Art. 14 – ATTIVITA' DI VIGILANZA**

E' piena facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo "a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio, al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'affidataria alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Affidataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizi nello svolgimento del servizio.

#### **Art. 15 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA**

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi facenti capo all'A.S.P. territoriale, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione Comunale, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, secondo le rispettive competenze.

#### **Art. 16 – RESPONSABILITA' DELL'AFFIDATARIO**

L'Affidataria assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Affidataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione Comunale, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'affidataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'Affidataria esonera l'Amministrazione Comunale ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

#### **Art. 17 – CORRISPETTIVI – PAGAMENTI**

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Affidataria è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, documentati attraverso la presentazione dei relativi "buoni mensa" che verranno timbrati e vidimati, preventivamente dal Comune e rilasciati previo acquisto, ai genitori degli alunni nonché l'attestazione delle presenze da parte dell'Autorità scolastica.

L'Affidataria ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente forniti.

Le fatture avranno cadenza mensile ed il pagamento sarà effettuato entro il 30 giorno dalla data di ricevimento della fattura.

Al termine del servizio si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile di servizio competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo.

#### **Art. 18 – DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto del presente capitolato, a pena di risoluzione immediata del contratto.

#### **Art. 19– INADEMPIENZE E PENALITA'**

Ove si verificano inadempimenti della Ditta Affidataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dall'Amministrazione Comunale penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Le penali minime, da comminare alla Ditta in detrazione alle fatture mensili, che l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare sono le seguenti:

- €. 150,00 ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;
- €. 50,00 per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menù;
- €. 50,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato sulle pesate della stessa preparazione;
- €. 50,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche;
- €. 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- €. 50,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
- €. 35,00 per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto dal plesso scolastico;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
- €. 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
- €. 1.000,00 per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
- €. 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
- €. 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- €. 300,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione Comunale della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P;

L'inosservanza delle prescrizioni del presente capitolato e della normativa in materia comporta la possibilità per il Comune di rivalersi sulla ditta appaltatrice previa contestazione, qualora il fatto non rivesta carattere di gravità tale da dover essere tutelato nelle forme di legge, in sede civile o penale. Il Comune in ogni caso in cui sulla base delle verifiche effettuate da propri rappresentanti o incaricati, dovesse ritenere che la gestione del servizio non avviene in maniera soddisfacente o che l'appaltatore deroga alle condizioni contrattuali, provvederà alla contestazione del fatto con lettera raccomandata contenente anche l'indicazione del termine per le relative controdeduzioni e per l'eliminazione dell'inadempimento. Trascorso inutilmente detto termine il Comune è autorizzato a comunicare, con lettera raccomandata, all'appaltatore la intervenuta risoluzione del contratto per inadempimento dell'appaltatore. In caso di risoluzione del contratto spetterà all'appaltatore esclusivamente il pagamento dei servizi eseguiti regolarmente, salvo il risarcimento dei danni determinati.

Qualsiasi riserva o pretesa dell'affidataria non potrà essere presa in considerazione se non venga formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata. Non saranno prese in considerazione riserve o pretese avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.

Qualunque controversia insorgesse nel corso dell'esecuzione dell'affidamento, l'affidataria non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.

#### **Art. 20– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione Comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;



- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) dopo tre infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti previsti per l'accesso al servizio;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, cherendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione Comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

#### **Art. 21 – AFFIDAMENTO SERVIZIO**

L' affidamento del servizio è subordinata all'accertamento dei requisiti di ordine generale, economico finanziario, tecnico professionali dichiarati ed avverrà mediante determina di aggiudicazione.

#### **Art. 22 – SPESE CONTRATTUALI**

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico della Ditta Affidataria.

#### **Art. 23 – ONERI FISCALI**

Saranno a carico della Ditta affidataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

#### **Art. 24 – CONTROVERSIE**

Per eventuali controversie sarà competente il foro di **Patti (ME)**

#### **Art. 25 – RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamenti vigenti nelle materie oggetto del servizio.

#### **Art. 26 – ALLEGATI**

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale le Tabledietetiche approvate dall'ASP di Patti.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa  
Santina Marzullo