



COMUNE DI RAGUSA

ALLEGATO A

CAPITOLATO D'APPALTO

BIENNIO SCOLASTICO 2023/2024 e 2024/25

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PER ALUNNI E PERSONALE SCOLASTICO

SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

CIG: 97503768CF

COMUNE DI RAGUSA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

INDICE

- ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**
- ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO**
- ART. 3 - NUMERO PASTI e SEDI DI CONSEGNA**
- ART. 4 - PREZZO A BASE D'ASTA E VALORE DELL'APPALTO**
- Art. 5 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**
- ART. 6 - SPESE E ONERI**
- ART. 7 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO**
- ART. 8 - PAGAMENTI CORRISPETTIVO e REVISIONE PREZZI**
- ART. 9 - Gestione informatizzata prenotazione e pagamento pasti**
- ART. 10 - MODALITA' DI TRASPORTO, CONSEGNA E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**
- ART. 11 - REQUISITI TECNICI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**
- ART. 12 - REQUISITI TECNICI DEI LOCALI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DEI PASTI**
- ART. 13 - ATTREZZATURE PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E MANUTENZIONE DELLE STESSE**
- ART. 14 - CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**
- ART. 15 - ASSICURAZIONI**
- ART. 16 - SOSPENSIONI DEL SERVIZIO A CAUSA DI SCIOPERI E ASSEMBLEE**
- ART. 17 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**
- ART. 18 - PERSONALE IMPIEGATO PRESSO LA DITTA APPALTATRICE**
- ART. 19 - FORMAZIONE E COMPORTAMENTI DEL PERSONALE ADDETTO ALLA REFEZIONE SCOLASTICA**
- ART. 20 - OBBLIGHI CONTRATTUALI PER IL PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA**

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO -DERRATE ALIMENTARI E MENU

- ART. 21 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**
- ART. 22 - UTILIZZO DI DERRATE PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE E A FILIERA CORTA**
- ART. 23 - MENU'**
- ART. 24 - DIETE SPECIALI**
- ART. 25 - DIETE IN BIANCO**
- ART. 26 - MENU' ALTERNATIVI**
- ART. 27 - PREPARAZIONE E COTTURA**
- ART. 28 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO CUCINA**
- ART. 29 - RESPONSABILE TECNICO**
- ART. 30 - CONSERVAZIONE DERRATE E CAMPIONI**
- ART. 31 - RICICLO**
- ART. 32 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI**
- ART. 33 - GESTIONE DEI RIFIUTI ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**
- ART. 34 - ONERI DELLA SICUREZZA**
- ART. 35 - PENALITA'**
- ART. 36 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**
- ART. 37 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

ALLEGATI - ELENCO PLESSI SCOLASTICI

- ELENCO UNITA' IMPIEGATE NEL SERVIZIO**

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la somministrazione di pasti a caldo destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie statali che effettuano il tempo prolungato nel Comune di Ragusa, oltre che per il personale ATA operante nei plessi destinatari.

Il presente capitolato si ispira ai principi di Sostenibilità Ambientale di cui al vigente Codice degli Appalti, per quanto attiene la fornitura di prodotti e servizi di Ristorazione collettiva erogati dalla Pubblica Amministrazione.

Nella valutazione delle offerte inerenti questa tipologia di appalti di servizio, la Stazione Appaltante deve tener conto in particolare della qualità dei generi alimentari e delle derrate da somministrare, privilegiando *“prodotti biologici, tipici e tradizionali, quelli a denominazione protetta, nonché quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale”*, in osservanza altresì del *“rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti”* (art.144 D.Lgs. 50/2016). Ciò al fine di contribuire sia alla qualità del pasto fornito all'utente finale che al minore sfruttamento intensivo del territorio, a maggiore tutela della salute e dell'ambiente.

Le prestazioni richieste dal presente appalto sono regolamentate dalla normativa europea, nazionale e regionale vigente in materia di Alimenti e Ristorazione collettiva, che qui si intende interamente richiamata.

In particolare, le prestazioni richieste con il presente capitolato verranno rese ai sensi:

- dell'art. 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. (principi di sostenibilità ambientale) ;
- delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute il 29.4.2010 e gli Indirizzi nutrizionali per la Ristorazione scolastica emanate dalla Regione Sicilia;
- dei nuovi Criteri Minimi Ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020) per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;
- della Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 “sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente”;
- dell'Ordinanza Sindacale n.460 del 24.05.2019 che dispone per gli esercenti e ristoratori l'introduzione del monouso biodegradabile e compostabile;
- Legge n. 61 del 17/05/2022 -Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta.

Nello specifico, il presente appalto prevede, a carico della Ditta aggiudicataria:

- l'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti secondo il menù elaborato dall'affidatario in base alle indicazioni del presente capitolato di gara, *previa* approvazione della competente Azienda Sanitaria Locale;

- la preparazione e la cottura dei pasti giornalieri presso un proprio centro di cottura, allocato all'interno del territorio del Comune di Ragusa, secondo quanto esplicitato all'art.10; va altresì garantita la fornitura di una merenda di metà mattina per tutta l'utenza avente diritto;

- il trasporto dei pasti ai vari plessi scolastici di destinazione, in appositi contenitori termici idonei a mantenere la temperatura necessaria e conformi alle normative sanitarie vigenti;

- la pulizia e preparazione dei tavoli presso le mense o aule scolastiche e loro apparecchiatura;

- la dotazione in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge riciclabile e/o biodegradabile di quanto occorrente per l'apparecchiatura dei tavoli (tovaglie, tovaglioli e rotoloni di carta) necessarie allo svolgimento del servizio e conformi alle normative vigenti in materia in quanto destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari;

- l'uso di stoviglie, piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate in materiale riutilizzabile (come previsto dai vigenti CAM: porcellana, plastica dura, vetro, ceramica) fornita come dotazione iniziale ad ogni utente per il quotidiano consumo dei pasti. Tale dotazione individuale dovrà essere mantenuta nelle ideali condizioni igieniche per il quotidiano riutilizzo; sarà onere delle ditte partecipanti esplicitare nella descrizione del servizio le modalità per garantire tale igienizzazione delle stoviglie (ritiro e lavaggio a proprio carico, o altre modalità offerte in sede di progetto tecnico dal concorrente);

- le prestazioni di scodellamento, porzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti usufruenti della mensa, con personale proprio della ditta aggiudicataria; nella descrizione del servizio che si intende proporre le ditte concorrenti si impegneranno ad utilizzare un numero *congruo* di unità impegnate nello scodellamento presso le attuali n.28 sedi scolastiche destinatarie del servizio (vedi art. 10 del presente capitolato);

- l'accurata pulizia e riordino dei tavoli adibiti a mensa e/o dei refettori, ove presenti, da effettuarsi giornalmente subito dopo la somministrazione ed il consumo dei pasti;

- lo sgombero delle immondizie e dei materiali di risulta (organico o meno) dalle sedi di consumazione dei pasti e la conseguente gestione dei rifiuti.

Art. 2 - Durata dell'appalto

Il contratto avrà la durata di due anni scolastici, 2023/2024 e 2024/25, con possibilità di rinnovo per altri due anni scolastici (ad esclusiva facoltà dell'amministrazione, ai medesimi patti e condizioni del presente capitolato), laddove lo svolgimento del servizio da parte dell'operatore economico sia stato rispettoso di tutti i vincoli di prestazione richiesti nel periodo dell'appalto e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del periodo di esecuzione del presente appalto.

L'inizio effettivo del servizio avrà decorrenza dalla data di aggiudicazione, e comunque dalla data comunicata dall'appaltatore nella quale si intende dare avvio al servizio, in accordo con l'aggiudicatario, di norma il 1° ottobre di ogni anno.

La somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata da parte dell'aggiudicatario per cinque giorni a settimana dal lunedì al venerdì, in concomitanza con i giorni effettivi di didattica in presenza e in conformità con il calendario scolastico ministeriale/regionale; sono esclusi i periodi di festività natalizie e pasquali, ponti, festività soppressive e padronali e giornate in cui per motivi imprevisi e contingenti viene sospesa l'attività didattica (scioperi, assemblee sindacali, ecc).

I giorni di effettivo servizio reso sono stimati mediamente in n.150 per un anno scolastico.

Allo scadere del contratto d'appalto, ove ricorrano le condizioni previste dall'art. 106 comma 11 del DL50/2016, il servizio potrà essere affidato all'aggiudicatario in regime di proroga tecnica, per la durata limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l'affidatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni del presente appalto.

Art. 3 - Numero dei pasti e sedi di consegna

La media dei pasti previsti da erogare, tenendo conto dell'andamento dell'ultimo anno del servizio refezione, è mediamente di n°1.450 giornalieri, distribuiti su n.28 plessi o sedi distaccate facenti capo ai n. 8 istituti scolastici e circoli didattici cittadini. Di questi pasti circa n.200 sono destinati al personale ATA/collaboratori scolastici in servizio presso le rispettive sedi scolastiche.

Questo numero, ricavato dalla media statistica dell'ultimo anno di fruizione nel Comune di Ragusa, è puramente indicativo e non impegnativo per l'Ente, in quanto l'erogazione giornaliera dei pasti può subire variazioni a seguito degli alunni realmente presenti fruitori della mensa, o dell'istituzione, nel corso del periodo di affidamento, di eventuali classi aggiuntive che effettuano il tempo pieno, nonché dal variare del numero pasti destinato al personale docente e ausiliario assegnato al servizio dal Dirigente Scolastico, e da variabili non preventivate né preventivabili come gite scolastiche, scioperi, ponti ecc. che possono coinvolgere tutti o alcuni plessi scolastici interessati al servizio.

La stazione appaltante si riserva di ampliare, ridurre o sostituire le sedi destinatarie del servizio di refezione scolastica e/o il numero degli utenti senza che la ditta possa avanzare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

Le sedi ove è richiesta la fornitura dei pasti giornalieri sono riportate nell'elenco dei plessi scolastici presenti nel territorio comunale allegato in calce al presente capitolato.

Art. 4 - Prezzo a base d'asta e valore dell'appalto

Il prezzo unitario a base d'asta è fissato per ogni singolo pasto in € 6,05 oltre I.V.A., al netto dei costi di sicurezza pari ad € 0,0155 a pasto, non soggetti al ribasso.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compresi tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso e non espresso dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il valore complessivo dell'appalto è stimato in € 1.850.204,66 Iva compresa per due anni scolastici a carico del bilancio comunale, così calcolato:

APPALTO REFEZIONE SCOLASTICA biennio scolastico 2023/24 e 2024/25						
COSTO SINGOLO PASTO A BASE D'ASTA oltre IVA	media pasti erogati all'anno	costo stimato ad anno scolastico	ammontare stimato a carico del bilancio comunale (un anno scolastico)	percentuale a carico del bilancio comunale (un biennio scolastico)	IVA 4%	importo complessivo occorrente Iva compresa per un biennio scolastico
€ 6,05	213.000	€ 1.288.650,00	€ 889.521,47	€ 1.779.042,94	71.161,72 €	€ 1.850.204,66
COSTI SICUREZZA						
			numero medio pasti ad anno	costo a pasto	costo sicurezza un anno scolastico	costi biennio
			213.000	0,0155	3.301,50 €	6.603,00 €

L'ammontare calcolato con la presente tabella è del tutto presuntivo, in quanto strettamente legato al numero di pasti giornalieri effettivamente erogati, soggetto ad oscillazioni non previste né prevedibili. In caso di diminuzione del numero di pasti giornalieri rispetto alla media prevista la Ditta aggiudicataria non avrà a pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte dell'Ente.

I costi di manodopera per il presente appalto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in base alle tabelle ministeriali di riferimento, sono presuntivamente stimati in € 888.098,24 .

Resta inteso che il corrispettivo liquidato all'aggiudicatario sarà corrispondente al numero di pasti effettivamente erogati nei giorni e nei mesi di effettuazione del servizio.

Art. 5 – Criteri di aggiudicazione e modalità di partecipazione alla gara

L'aggiudicazione del servizio oggetto del presente appalto avverrà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 60 e 95 del Decreto Legislativo n°50/2016.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi posti a base di gara. La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e può decidere, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs succitato, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Le modalità di svolgimento della gara, i soggetti ammessi, i requisiti di partecipazione, le modalità di presentazione della domanda, ed ogni altra informazione riguardante le fasi precedenti all'aggiudicazione, saranno indicate nel bando di gara.

La procedura di gara sarà espletata da una Commissione giudicatrice nominata dall'UREGA – Sezione di Ragusa, secondo modalità previste dalla L.R. n°12 del 12/07/2011.

Art. 6 – Spese e Oneri

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla predisposizione dei locali/aule scolastiche utilizzati per la mensa, alla distribuzione e allo scodellamento, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto degli arredi, delle suppellettili, delle attrezzature e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, al conferimento/riciclo dei rifiuti sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'IVA e i costi della sicurezza derivanti da lavorazioni interferenti saranno a carico dell'amministrazione comunale.

Art. 7 – Deposito cauzionale definitivo

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, la ditta aggiudicataria dovrà costituire una garanzia fidejussoria nei modi definiti dall'art. 113 del Codice dei Contratti, secondo le modalità definite nel bando di gara.

Nel caso di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla ditta aggiudicataria e fatti salvi i maggiori diritti della Città, la Civica Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo. La cauzione verrà svincolata al completamento del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria trascurasse ripetutamente e in modo grave l'adempimento delle condizioni del presente capitolato ovvero risultassero violate le norme igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente, il Comune potrà in pieno diritto, senza formalità di sorta risolvere ogni rapporto con la ditta stessa, a maggiori spese di questa con diritto al risarcimento degli eventuali danni oltre all'incameramento della cauzione definitiva. La ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione comunale avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato dal responsabile di settore competente alla scadenza del contratto, in assenza di controversia.

Art. 8 Pagamenti corrispettivo – Revisione dei prezzi

Il pagamento del servizio alla ditta aggiudicataria sarà effettuato in parte a seguito di fatturazione mensile all'amministrazione comunale e in parte mediante buoni pasto venduti all'utenza da parte della ditta stessa (differenziati per fasce di reddito approvate dalla Giunta comunale). La distribuzione dei buoni pasto alle famiglie resta a totale carico e cura della ditta aggiudicataria, senza alcun altro onere economico aggiuntivo per l'Ente o per le famiglie.

Il pagamento dei corrispettivi da parte dell'Amministrazione avverrà entro 60 giorni dalla presentazione delle singole fatture emesse a scadenza mensile dalla ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria ha diritto di esigere da tutti i destinatari del servizio di refezione scolastica il prezzo definito in sede di aggiudicazione per ogni pasto.

Le fatture emesse dovranno contenere analiticamente il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, l'attestazione di regolarità da parte del responsabile competente e la conferma della fornitura effettuata anche mediante il riscontro con le bolle di accompagnamento giornaliere dei pasti controfirmate dai collaboratori scolastici consegnatari. Il costo addebitato all'Amministrazione e riportato analiticamente nelle fatture, suddiviso secondo le fasce di reddito, sarà quello risultante dalla differenza tra la somma già pagata dal fruitore del servizio con l'acquisto del buono pasto e il costo di aggiudicazione del singolo pasto.

L'appaltatore è tenuto ad assumere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto. Il mancato rispetto degli obblighi relativi alla tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce – ai sensi della vigente normativa – causa di risoluzione del relativo contratto.

Il prezzo offerto dall'Aggiudicataria rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto e potrà essere soggetto a revisione solo a decorrere dal secondo anno di esecuzione dell'appalto, su espressa richiesta dell'affidatario, in misura pari alla variazione dell'indice Istat rilevato al 31 dicembre dell'anno precedente. Si precisa che un eventuale aumento del costo del lavoro previsto dai CCNL applicabili ai dipendenti dell'appaltatore non costituirà valida ragione per richiedere la revisione del prezzo di appalto, trattandosi di circostanza non imprevedibile.

Art. 9 – Gestione informatizzata prenotazione e pagamento pasti

L'affidatario dovrà provvedere alla fornitura e gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e riscossione dei corrispettivi per gli utenti interessati dal servizio mensa, completo in ogni aspetto e funzionante dal primo giorno del servizio medesimo. In particolare, per la riscossione dei corrispettivi, l'aggiudicatario dovrà dotarsi di almeno un punto di *front-office* per l'utenza all'interno del territorio comunale. Tutti gli oneri economici e gestionali derivanti dal suddetto sistema si intendono a carico della ditta affidataria.

L'informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere:

1. la gestione completa della fornitura pasti in base al database dell'utenza quotidianamente aggiornato, la cui realizzazione, compreso il caricamento delle anagrafiche delle utenze e del personale insegnanti/Ata opportunamente separate, rimane a carico dell'affidatario, come pure l'emissione a favore dell'utenza della documentazione spese pasti necessaria per le detrazioni fiscali della dichiarazione dei redditi.

2. la fornitura di una APP per le famiglie attraverso cui effettuare le ricariche dei pasti e ricevere tutte le notizie e aggiornamenti inerenti il servizio (menù della giornata, iniziative promosse, sospensioni, ecc), *fermo restando almeno un punto di front-office sul territorio* come sopra stabilito in base all'utenza scolastica interessata e regolarmente iscritta al servizio mensa, la cui gestione è onere dell'affidatario.

Entro le ore 9,15 di ogni giornata di servizio, verrà comunicato da ogni plesso interessato dal servizio il numero effettivo dei pasti da erogare, sulla base delle presenze degli alunni in ogni classe.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla suddetta rilevazione delle presenze degli alunni e del personale ATA mediante l'apposito dispositivo tablet già attualmente fornito dal Comune ad ogni singolo plesso scolastico.

Sarà onere dell'affidatario la eventuale sostituzione, per malfunzionamenti o avarie, dei tablet attualmente in dotazione di ogni plesso scolastico con dispositivi analoghi da impiegare per la prenotazione informatizzata dei pasti.

Art. 10 – Modalità di trasporto, consegna e somministrazione dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati presso i vari plessi scolastici a cura della ditta aggiudicataria con personale e mezzi propri idonei al trasporto pasti dal proprio centro cottura alle varie sedi destinatarie del servizio.

La consegna dovrà essere **tassativamente** effettuata:

- presso ogni scuola dell'infanzia dalle ore 11.30 alle ore 12:00
- presso ogni scuola primaria dalle ore 12.00 alle 12:30

Per ogni terminale la ditta aggiudicataria emetterà documento di trasporto con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva. A fronte di un eventuale controllo, la fornitura in consegna deve coincidere con quanto ordinato, con quanto indicato in bolla e con il menù del giorno.

Il piano di consegna dei pasti dovrà essere organizzato in modo che il trasporto sia il più breve possibile; pertanto la distanza tra il centro di produzione pasti e il punto di consumo più lontano non potrà essere superiore ai 25 km. Ciò al fine di ridurre al massimo l'intervallo temporale tra la produzione e la consumazione dei pasti, a maggiore garanzia della qualità, freschezza e gradimento delle portate somministrate.

Per la medesima finalità, il trasporto dei pasti deve essere effettuato con un numero di mezzi adeguato a garantire la brevità del percorso e con mezzi collaudati, in regola con le vigenti normative sanitarie e sulla circolazione stradale. In particolare i mezzi utilizzati devono essere *a basso impatto ambientale*, agevolmente lavabili e disinfettabili, termicamente isolati e destinati esclusivamente al trasporto alimenti, in osservanza ai CAM vigenti.

Il pasto dovrà essere trasportato in contenitori termici conformi alle vigenti normative, e adeguati a garantire condizioni organolettiche ottimali e un livello di temperatura adeguato fino al momento della somministrazione. L'Amministrazione si riserva di verificare e controllare le qualità organolettiche dei pasti anche presso le singole sedi scolastiche.

L'affidatario si impegna ad espletare il servizio indicando un numero di mezzi ritenuto congruo al numero di sedi di consegna previsto nel presente capitolato (attualmente n.28), per una consegna dei pasti ottimale rispetto ai tempi stabiliti nel presente articolo.

Il numero degli addetti richiesti all'affidatario per l'attività di somministrazione dei pasti nelle sedi destinatarie deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio garantendo comunque un rapporto medio giornaliero di 1 addetto ogni 50 utenti/pasti.

Il piano di trasporto e di consegna/somministrazione dei pasti sarà specifico oggetto di valutazione in sede di offerta tecnica da parte della ditta concorrente, secondo i criteri di attribuzione punteggio approvati unitamente al presente capitolato d'oneri.

La distribuzione degli addetti può essere pianificata e motivata in maniera differente a seconda di particolari variabili quali ad esempio le singole logistiche scolastiche, la tipologia di tecnica di distribuzione, l'età degli alunni.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti"(caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Appaltatore adotti le misure necessarie (es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto.

Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo per il Committente e non saranno fatturate. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Art. 11 – REQUISITI TECNICI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria dovrà essere dotata di tutte le autorizzazioni sanitarie e documentali atte allo svolgimento dell'attività quali DIA sanitaria, agibilità e destinazione d'uso con relative certificazioni degli impianti e dovrà mettere a disposizione dell'amministrazione le planimetrie dei locali.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre dimostrare di avere impiantato e di realizzare un procedimento di autocontrollo secondo sistema HACCP. Detto sistema dovrà essere puntualmente descritto nel manuale di autocontrollo integrato ed adattato all'azienda con evidenze sulle procedure adottate per tutti i processi aziendali; con maggiore evidenza sui flussi di lavorazione (compresi i processi di sanificazione) e le procedure di preparazione dei pasti assegnati nel menù. A tal fine è indispensabile che l'azienda fornisca in maniera precisa e dettagliata i flussi di movimentazione del personale e delle materie prime.

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare l'acquisizione della certificazione ISO 9001 quale standard di riferimento internazionale riconosciuto per la gestione della qualità.

Prima dell'inizio del servizio la ditta affidataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dal Servizio Prevenzione della locale ASP competente territorialmente, attestante che il centro di produzione pasti è in condizioni igienico sanitarie ottimali e che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture e attrezzature.

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASP.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

- Subappalto - Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione.

Art. 12 – Requisiti tecnici dei locali destinati alla produzione dei pasti

I locali destinati alle preparazioni alimentari che la ditta aggiudicataria utilizzerà per la preparazione dei pasti destinati agli alunni delle scuole del Comune di Ragusa dovranno avere le seguenti caratteristiche che dovranno trovare riscontro anche nel manuale di autocontrollo adottato:

- stampo industriale, in modo da assicurare la corretta movimentazione delle materie prime, del personale addetto e del personale esterno che deve conferire con il responsabile aziendale.
- assenza assoluta di flussi promiscui tra i dipendenti aziendali e il personale esterno o i possibili visitatori;
- spogliatoi e servizi separati per operatori e visitatori;

- una sala di ricezione visitatori e/o una sala direzionale per la conduzione di eventuali audit di qualità o controlli sul rispetto del capitolato predisposti dal comune;
- una sala mensa/ristoro per il personale addetto;
- una sala per lavaggio, mondatura e taglio delle materie prime;
- una sala per la cucina/confezionamento dei pasti;
- una cella di stoccaggio adeguatamente ampia per i prodotti deperibili;
- un magazzino organizzato in modo da garantire il F.I.F.O. delle materie prime;
- una zona di ricezione delle materie prime ben distinta dall'ingresso del personale dipendente e non;
- un'area per la sosta momentanea dei contenitori alimentari riscaldati e non, che verranno consegnati alle scuole;
- area /zona Glutine Free;

La ditta concorrente ha obbligo di effettuare un sopralluogo, entro i termini indicati dal bando di gara, accompagnata dal personale dell'Ufficio Scolastico per verificare la dislocazione dei plessi scolastici, l'ubicazione, l'accessibilità dei locali interessati, degli arredi e attrezzature presenti. La dichiarazione dell'avvenuto sopralluogo dovrà essere allegata alla documentazione di partecipazione alla gara.

Il suddetto obbligo di sopralluogo non sussiste per la ditta uscente.

Art. 13- Attrezzature per la distribuzione dei pasti e manutenzione delle stesse

L'azienda dovrà essere dotata di strumentazione adatta alla preparazione a regola d'arte e con requisiti di massima igiene e qualità di circa 1450 pasti giornalieri e quindi, a titolo di esempio, dovrà avere in dotazione ed utilizzare brasiere e non normali pentole e fornelli (che non garantiscono sempre un'omogeneità nelle preparazioni, con ripercussioni sulla qualità finale dei pasti), oppure centrifughe atte al lavaggio di verdure e/o frutta, in modo da garantire il corretto grado di igiene degli alimenti di natura vegetale che andranno spesso serviti crudi.

Per evitare l'utilizzo di prodotti surgelati e pronto-cuoci (pizza, purè di patate, ecc..) che non sono ammessi, sarà necessaria la presenza di strumentazione adeguata tipo passatutto, impastatrici ecc..

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere in ogni caso a fornire in prestito d'uso ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio carrelli termici, bilance, sacchi e contenitori per la raccolta dei rifiuti. La manutenzione straordinaria e ordinaria delle attrezzature di mensa, utilizzate per lo svolgimento del servizio, sarà a totale carico della ditta, compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità.

Per ogni plesso scolastico, la ditta dovrà provvedere in ogni caso alla fornitura giornaliera di tutti gli utensili di acciaio inox, debitamente lavati e protetti dall'esterno, necessari per la distribuzione dei cibi ad ogni utente, la miscela delle bevande, mentre il pane verrà somministrato in monoporzioni sigillate.

L'azienda appaltatrice dovrà altresì occuparsi del riciclo delle eventuali plastiche residue dei pasti presso le scuole presentando le adeguate certificazioni e le procedure con le quali intende effettuare il servizio, come da art. 33 del presente capitolato d'onere.

Art. 14 - Controlli da parte dell'Amministrazione comunale

L'amministrazione comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso. L'amministrazione comunale farà pervenire alla ditta aggiudicataria per iscritto 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. I rilievi mossi alla ditta saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi dovranno essere indicate le relative azioni correttive adottate.

La ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'amministrazione comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. La ditta dovrà mettere a disposizione del personale dell'Amministrazione (o di chi da questa incaricato) tutta la documentazione e tutte le informazioni richieste, senza alcuna eccezione.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato d'Appalto.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare minimo n. 10 porzioni);
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;

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.

Per tutta la durata dell'affidamento il servizio reso sarà soggetto a verifica di conformità in corso di esecuzione ai sensi dell'art 102 del Dlgs 50/2016. A seguito della suddetta verifica l'amministrazione comunale potrà recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante formale comunicazione da darsi con almeno 20 giorni di preavviso da comunicare alla ditta appaltatrice tramite Posta Elettronica Certificata. La ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Durante i controlli gli incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio o sottoposti al vaglio della competente ASP locale.

L'Amministrazione Comunale provvederà entro due 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.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati, che dovrà comunque essere rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento.

I rappresentanti degli insegnanti e dei genitori degli alunni, appositamente nominati, possono partecipare al controllo del funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione mensa, che può effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso presso le cucine e le sedi di consumo dei pasti.

I componenti della Commissione Mensa devono limitare la loro attività alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

La ditta dovrà fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura.

Art. 15 - Assicurazioni

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità sia civili che penali derivanti ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente appalto, comprese le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo la ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione Comunale in sede di stipula del contratto la seguente polizza assicurativa stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione in cui venga indicato espressamente che l'Amministrazione Comunale (i suoi amministratori e dipendenti) debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti:

Polizza R.C.T.O.: riferita all'esercizio delle attività di preparazione e consegna pasti per il servizio di refezione scolastica nelle scuole indicate nel presente capitolato, con massima RCT non inferiore ad euro 10.000.000 e RCO di almeno euro 2.000.000 con il limite di euro 1.000.000 per ogni utente del servizio. Nella polizza dovranno essere previste le seguenti estensioni di garanzia: rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale, suoi amministratori e dipendenti;

RC personale di tutti i dipendenti ed addetti al servizio, danni agli utenti da preparazione, somministrazione, distribuzione cibi e bevande nei limiti del massimale per sinistro (euro 1.000.000) danni a cose in consegna e custodia con limite di risarcimento non inferiore a euro 300.000, danni da incendio a cose e locali di terzi derivanti da incendio di cose della ditta appaltatrice con limite di risarcimento non inferiore a euro 500.000.

La mancata consegna della polizza in sede di contratto comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 16 - Sospensione del servizio a causa di scioperi o assemblee

Nel caso di scioperi del personale comunale o scolastico:

a) se la comunicazione alla ditta avverrà entro le ore 9,00 del giorno della fornitura, l'amministrazione concederà alla ditta un accredito pari al 25% sul prezzo del pasto (calcolato sul numero di presenze del giorno precedente);

b) se la comunicazione alla ditta avverrà fra le 9,00 e le 10,00 del giorno della fornitura, l'amministrazione corrisponderà il 70% del costo del pasto;

c) se la comunicazione alla ditta avverrà dopo le ore 10,00 dello stesso giorno della fornitura, la ditta fornitrice avrà diritto al 100% del costo del pasto. Per scioperi del personale dipendente dalla ditta aggiudicataria, qualora ne sia data comunicazione entro le ore 10,00 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità sarà imputabile alla ditta succitata.

Qualora la percentuale dei pasti richiesti in una giornata risulti inferiore al 30% ad Istituto scolastico, la Ditta affidataria può avvalersi della facoltà di non erogare il servizio, comunicandone tempestivamente la sospensione alle scuole e all'Ufficio competente.

Art. 17 - Responsabile 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 triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'amministrazione comunale o di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio. Il suddetto è altresì responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP). In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere tempestivamente comunicate al competente ufficio.

Art. 18 - Personale impiegato presso la Ditta appaltatrice

La ditta aggiudicataria, in osservanza dell'art. 50 del d.lgs 50/2016 inerente la 'clausola di salvaguardia sociale', al fine di promuovere la stabilità occupazionale, è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante nell'ambito dello stesso appalto alle dipendenze dell'impresa uscente, garantendo l'applicazione del CCNL di settore; ciò nel rispetto dei principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale dell'impresa, che contempera il mantenimento dei livelli occupazionali del precedente appalto compatibilmente con l'organizzazione d'impresa della ditta subentrante, come ribadito da recentissima sentenza del Consiglio di Stato sez.V n°2806 del 20 marzo 2023.

L'appaltatore sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il centro di cottura che presso le scuole e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrenti fra lui e il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione fra il suo personale e quello comunale o statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato. Tutto il personale utilizzato per il servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire alla S, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale corredato dalla dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS nonché del numero di posizione INAIL. L'elenco sarà diviso per qualifica e con l'indicazione degli orari di lavoro, secondo il progetto gestionale presentato in sede di offerta. La Ditta appaltatrice si obbliga inoltre a esibire, in qualsiasi momento e a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia del pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, che dovrà risultare iscritto nei libri paga della Ditta appaltatrice. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'amministrazione comunale il curriculum professionale.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento dello stesso.

Il personale in organico, adoperato per l'espletamento del servizio, sarà quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa per tutta la durata del contratto, come numero, mansioni, monte ore, rispondente a quello esplicitato nel progetto gestionale da allegare all'offerta tecnica. Ogni variazione del personale e/o del monte ore assegnato che possa incidere sull'organizzazione del servizio dovrà essere comunicato al competente ufficio comunale.

A richiesta dell'Amministrazione la ditta dovrà esibire la documentazione atta a dimostrare quanto sopra.

L'appaltatore non avrà diritto a compensi di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto, oltre a quanto previsto in sede di offerta.

A richiesta del committente, altresì, l'affidatario si impegna ad utilizzare uno o più unità del proprio personale in attività di front-office presso determinate sedi scolastiche o presso sedi comunali ove ritenuto necessario dall'Ente per criticità particolari e contingenti inerenti ad esempio l'avvio del servizio (supporto operativo per l'utenza straniera, ecc)

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

La ditta aggiudicataria fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

Art. 19 – Formazione e comportamenti del personale addetto alla refezione scolastica

Tutto il personale impiegato nel servizio svolto per conto del Comune di Ragusa, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento (almeno annuale), anche al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Tali corsi devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. La formazione dovrà riguardare anche il tema di alimentazione e salute, alimentazione e ambiente, corretta gestione dei rifiuti.

Di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'amministrazione comunale: le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati all'Amministrazione comunale che vi potrà far partecipare anche propri incaricati, senza oneri aggiuntivi per l'Impresa aggiudicataria.

Il personale in servizio nel centro cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, durante le ore di lavoro deve curare l'igiene personale e dovrà essere dotato di indumenti di lavoro secondo le normative vigenti. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Art. 20 – Obblighi contrattuali per il personale dipendente della Ditta

La ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga della ditta aggiudicataria.

La ditta sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

L'aggiudicatario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza delle norme di cui ai precedenti articoli da parte della ditta aggiudicataria, riservandosi, nel caso di inosservanza di tali norme di procedere all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

DERRATE ALIMENTARI E MENU

Art. 21 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Il presente capitolato d'appalto prevede per le derrate alimentari da somministrare nella refezione scolastica i requisiti minimi stabiliti ai sensi dei nuovi Criteri Minimi Ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020) per i servizi di Ristorazione collettiva e Fornitura di derrate alimentari, oltre che l'osservanza di linee di indirizzo generale di cui all'art.1.

In merito alla sicurezza alimentare e alla tracciabilità delle derrate il Comune richiede all'affidatario e verifica la garanzia e il rispetto delle norme vigenti in materia: - Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni); - Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni; - Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni (che disciplina l'etichettatura degli alimenti).

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il suddetto Regolamento CE 178/2002 (art. 18). Per garantirne la tracciabilità gli alimenti consegnati presso le cucine, devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere etichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza.

La ditta aggiudicataria, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà fornire un elenco aggiornato dei fornitori qualificati. Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione e etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino non destinati al Comune di Ragusa devono essere separati dal resto delle derrate alimentari eventualmente presenti e chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Ragusa.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno altresì essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare, alle tabelle merceologiche vigenti ed ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente.

Art. 22 - Utilizzo di derrate provenienti da colture biologiche e a filiera corta

Il presente capitolato fa riferimento ai criteri premianti previsti dall'allegato 1 del DM 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" che prevedono al punto b1. la definizione di chilometro zero e filiera corta.

Il presente appalto intende garantire l'utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP e a filiera corta per la preparazione del menu destinato alle mense scolastiche, nel rispetto dei suddetti CAM, che impongono percentuali minime di derrate biologiche differenziate per tipologia.

La percentuale di introduzione di derrate biologiche offerte da ogni ditta concorrente sarà oggetto di valutazione in sede di offerta tecnica, in osservanza alla Legge 61/2022 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta", che all'art. 6 recita:

"La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei prodotti alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali e di prodotti a denominazione protetta e indicazione geografica tipica. Tiene altresì conto del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del presente codice, della qualità della formazione degli operatori e della provenienza da operatori dell'agricoltura biologica e sociale."

Art. 23 - MENU'

E' onere della ditta aggiudicataria elaborare il menu destinato alla refezione scolastica, articolandolo su quattro settimane. Il menù proposto, stilato da nutrizionisti/dietisti designati dall'affidatario, dovrà seguire le indicazioni generali fornite dalle linee guida sotto riportate. Sarà cura dell' ufficio Pubblica Istruzione provvedere alla convalida del menù proposto da parte della competente Asp locale.

I piatti somministrati giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità, qualità e frequenza alle indicazioni previste e stabilite dalle tabelle ministeriali in vigore (Conferenza Unificata del 29.04.2010 - Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica), e dai vigenti CAM:

Tabella 1 - Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche

Apporti raccomandati	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 - 640	520 - 810	700 - 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 - 21	18 - 27	23 - 28
di cui saturi (g)	5 - 7	6 - 9	8 - 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60 - 95	75 - 120	95 - 125
di cui zuccheri semplici (g)	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

Tabella 2 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Le tabelle riportano i livelli di assunzione giornalieri di energia e nutrienti raccomandati (LARN), relativi al pranzo, diversificati principalmente per età. L'apporto calorico stabilito per i bambini di scuola primaria (mediamente 660 kcal) è di circa il 25% in più rispetto a quello previsto per la scuola dell'infanzia (mediamente 550 kcal).

Il menù destinato ai due ordini di scuola dovrà tenere conto di questa differenziazione. Analogamente, per il pasti destinati al personale scolastico e ATA, il menù sarà elaborato in base ai valori di riferimento relativi al fabbisogno calorico medio di un adulto, secondo le vigenti tabelle nutrizionali.

E' inoltre stabilito dal presente capitolato la fornitura di una merenda di metà mattina. Tipologia e modalità di somministrazione saranno oggetto di valutazione in sede di offerta progettuale da parte delle ditte concorrenti.

Nei menù da somministrare dovranno essere riportati tutti i pesi degli ingredienti, riferiti ad ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso.

L'UTILIZZO DELLE DERRATE DA UTILIZZARE NEL MENU' SETTIMANALI DEVE ESSERE IL PIU' POSSIBILE ADERENTE AL CALENDARIO DI STAGIONALITA' di frutta, verdura e ortaggi approvato nei CAM vigenti.

E' facoltà dell'aggiudicatario proporre, in corso d'opera, modifiche alla tabella dei menù a seguito di scarso gradimento, concordando con il competente ufficio le sostituzioni da proporre a ulteriore validazione dell'Asp.

A tal fine l'affidatario si impegna a somministrare periodicamente agli utenti destinatari del servizio di mensa scolastica questionari di gradimento, da trasmettere per conoscenza al competente ufficio, per valutare la sostituzione di eventuali vivande poco gradite da parte dell'utenza o difficoltà di approvvigionamento di alcune derrate,

Il menu non può essere variato unilateralmente dall'impresa, ma è consentita, in via temporanea, una variazione solo nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, avaria di conservazione dei prodotti deperibili, ecc.,
- blocco delle derrate in seguito ai risultati di analisi eseguite.
- Impedimenti comprovati nel reperimento merci e/o difficoltà di approvvigionamento delle derrate

Nei suddetti casi l'affidatario ha facoltà di variare le portate somministrate con alimenti di analoga qualità nutrizionale, fatta salva tempestiva comunicazione alla S.A.

Sono poi stabiliti almeno tre menù "speciali" nell'imminenza di particolari festività od occasioni, anche sulla base di quanto proposto nel progetto di qualità presentato dall'azienda in sede di gara.

Copia della tabella del Menù dovrà essere inviata ad ogni plesso scolastico.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, in osservanza alle nuove normative plastic-free e ai nuovi CAM 2020 in linea con l'art.1 del presente capitolato d'oneri.

Le proposte di soluzioni per il riutilizzo delle stoviglie saranno specifico oggetto di valutazione in sede di offerta tecnica da parte delle ditte concorrenti.

Art. 24 - Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre, tramite il proprio personale nutrizionista/dietista, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari; i pasti speciali devono essere chiaramente contrassegnati per l'identificazione dell'utente cui sono destinate, onde risultare altresì perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Per l'elaborazione delle diete speciali, dovute a patologie transitorie o croniche, è fatto obbligo da parte della famiglia di presentare un certificato medico, con chiare prescrizioni sugli alimenti da non somministrare.

L'acquisto degli specifici prodotti per la preparazione di tali pasti (es. per diabete e celiachia), sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria.

La tipologia e l'aspetto esteriore dei pasti per le diete speciali dovranno essere il più possibile simili a quelli di tutti gli altri bambini. In relazione al trattamento dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito delle incombenze relative al presente articolo, la ditta dovrà attenersi alle disposizioni previste dal Regolamento (UE) 2016/679.

Art. 25 - Diete in bianco

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di un certificato medico, qualora venga fatta richiesta specifica da parte della famiglia dell'utente.

Le diete in bianco sono composte in linea di massima dagli alimenti indicati nel menù, salvo modifiche concordate tra il Comune e la ditta aggiudicataria, prima di ogni anno scolastico.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di **n.3** giorni; oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Art. 26 - Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

Il Comune si riserva per particolari occasioni di richiedere in alternativa al pasto del giorno menù particolari (etnici, vegetariani, e a buffet) da concordare con l'affidatario.

Il Comune si riserva altresì di richiedere alla Ditta Appaltatrice, in caso di adesione delle Scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù dovranno prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali e alla "filiera corta", con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche.

Art. 27 - Preparazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. La competenza professionale della ditta aggiudicataria deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Tutte le vivande somministrate dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

E' fatto divieto assoluto di fornire pasti precotti o preconfezionati.

Art. 28 - Organizzazione servizio cucina

La ditta dovrà provvedere a sue spese all'organizzazione di tutto quanto necessario al funzionamento del servizio di cucina:

- alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso;
- alla preparazione e cottura degli alimenti che deve essere effettuata a cura del personale della ditta, esclusivamente nei locali a ciò destinati;
- alla manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature della cucina;
- al lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata in cucina;
- alla pulizia dei locali di refezione e la loro eventuale disinfezione ogni volta che ciò si rende necessario, compreso l'acquisto dei materiali di pulizia.

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 una 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 dei diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati nel "Manuale di Autocontrollo", firmato dal rappresentante legale.

Art. 29 - RESPONSABILE TECNICO

E' fatto obbligo alla ditta di individuare un responsabile tecnico del servizio, di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore), dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio, reperibile quotidianamente.

Il Regolamento CE 852/2004 (pacchetto igiene) individua nel responsabile dell'industria alimentare colui che deve garantire che ogni fase di lavorazione di un alimento - dalla produzione alla vendita/somministrazione - venga effettuata "in modo igienico". Il responsabile "specificamente delegato" è il garante della salubrità del prodotto cui viene demandato l'onere e la responsabilità di individuare, nel processo lavorativo, tutte quelle fasi che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza igienica dell'alimento.

Per ognuna di queste fasi critiche devono essere identificate, "applicate, mantenute ed aggiornate" idonee misure di controllo in modo tale da eliminare o ridurre ad un livello accettabile i potenziali rischi, tramite l'adozione del sistema di autocontrollo HACCP.

Art. 30 - Conservazione derrate e campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve giornalmente prelevare due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. L'Amministrazione comunale si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

Art. 31 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati, salvo per le finalità di cui al successivo art. 33.

Art. 32- Pulizia e sanificazione locali

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso i refettori ed i locali di distribuzione delle scuole e presso i centri di cottura devono essere oggetto di specifica pulizia e detersione.

L'aggiudicatario deve utilizzare **prodotti detergenti** conformi alla vigente normativa che rispettano i criteri ecologici previsti per i prodotti destinati alla pulizia.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali, è sufficiente una adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla ditta.

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate nella cucina e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio.

Art. 33 - Gestione dei rifiuti alimentari e non alimentari

La ditta aggiudicataria si impegna a ridurre al minimo gli sprechi alimentari, e ad attivare procedure di gestione dei rifiuti da eccedenza alimentare o non consumati, come imposto dai CAM vigenti.

Analogamente, è onere dell'aggiudicatario provvedere alla gestione dei rifiuti non organici (da imballo, ecc) sia con la raccolta differenziata, che, preventivamente, con l'utilizzo di tipologie di prodotti a basso impatto ambientale, come previsto dei suddetti CAM.

Il servizio dovrà essere organizzato e gestito garantendo una generale e significativa riduzione dell'utilizzo dei materiali di consumo usa e getta ed in particolare delle quantità di plastica utilizzata, come da indirizzo espresso dall'amministrazione comunale di Ragusa con Ordinanza Sindacale n.460 del 24.05.2019, in applicazione alle nuove normative nazionali e sovranazionali.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro tre mesi dalla decorrenza contrattuale, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nei refettori, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

Art.34 - Oneri della Sicurezza

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato, nonché dell'osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro.

Costituisce allegato al presente capitolato il documento unico di valutazione dei rischi di interferenza (DUVRI) recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale documento deve essere sottoscritto tra i datori di lavoro delle parti prima dell'inizio del servizio; la valutazione dei rischi interferenti potrà essere aggiornata dal committente in caso se ne ravvisassero le necessità.

La Ditta dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

La Ditta dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi del D.lgs 81/08 e ss.mm.ii..

La ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi della normativa e dei regolamenti CE vigenti, che dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale se richiesto dalla stessa.

Art. 35 - Penalità

Qualora la ditta non attenda agli obblighi di legge e regolamentari concernenti il servizio dato in concessione, o comunque violi le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di ricorrere al semplice reclamo scritto, ove trattasi di violazione di poco conto, ovvero di applicare, secondo principi di proporzionalità e di adeguatezza, le seguenti penalità:

- **Fino a € 500,00 per le seguenti infrazioni:**

1. mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche vigenti;
2. confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa;
3. etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia;
4. distribuzione insufficiente dei pasti rispetto alle presenze comunicate dalle scuole;
5. ingiustificato ritardo e dei pasti rispetto agli orari previsti;
6. mancato o ritardato preavviso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione scolastica;
7. totale mancata somministrazione dei pasti ordinati;
8. mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
9. mancato rispetto del menù previsto;
10. mancato rispetto delle grammature;
11. mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto;
12. mancato obbligo da parte dell'impresa aggiudicataria di fornire almeno il 70% delle quantità di derrate alimentari di coltivazione e di allevamento locale, certificati a filiera corta;
13. mancato obbligo di utilizzare almeno tre prodotti appartenenti alla coltura biologica: pasta - frutta -verdura

- **Fino a € 1.000,00 per le seguenti infrazioni:**

1. mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale;
2. inadeguata igiene del centro di cottura;
3. conservazione delle derrate non conforme alle vigenti normative;
4. rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
5. rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
6. rinvenimento di parassiti;
7. inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
8. conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
9. mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione;

- **Fino a € 1.500,00 per le seguenti infrazioni:**

1. mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti rilevati dagli addetti della locale azienda Sanitaria;
2. mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti;
3. fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere idonei all'alimentazione umana;
4. sospensione del servizio giornaliero senza preavviso;
5. violazione delle norme sulla sicurezza;

L'applicazione della penalità sarà preceduta da formale contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la ditta avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro giorni otto dalla contestazione medesima. Il provvedimento sarà assunto dal Dirigente del Settore o suo delegato. Il Comune procederà al recupero della somma corrispondente alla penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Art. 36 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria
- b) messa in liquidazione o casi di situazioni straordinarie relative alla ditta aggiudicataria, quali ad es. amministrazione straordinaria o similari;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente della ditta aggiudicataria
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
- f) casi di intossicazione alimentare
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) interruzione non motivata del servizio
- i) inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato
- j) è comunque facoltà dell'amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Si precisa che il predetto elenco è meramente indicativo e esemplificativo e non deve intendersi tassativo ed esaustivo. Il provvedimento di risoluzione del contratto è oggetto di notificazione alla ditta, secondo le vigenti disposizioni di legge.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente notificate. Le cause di forza maggiore non possono essere invocate in mancanza di comunicazione tempestiva rispetto al loro sorgere. In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, il Comune di Ragusa si riserva di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

E' comunque facoltà dell'amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Il Comune avrà diritto di rescindere dal contratto, oltre che per cause imputabili all'appaltatore, anche per cause di forza maggiore, compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'amministrazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'amministrazione intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 37- Controversie e foro competente

Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione che non potesse venire definita tra le parti, unico foro competente sarà quello di Ragusa.

**ELENCO PLESSI SCOLASTICI DESTINATARI
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

ISTITUTO COMPRENSIVO BERLINGUER - via Berlinguer - rgic82000t@istruzione.it			
	SCUOLA	plesso	INDIRIZZO
1	MATERNA	COLLODI	VIA PSAUMIDA
2	MATERNA	NECKER	VIA TEOCRITO
3	MATERNA	PALLA MAGICA	VIA POMPEI
4	MATERNA	PETER PAN	VIA DIOODORO SICULO
ISTITUTO COMPRENSIVO CRISPI (VIA V.E. ORLANDO 7) - rgic82200d@istruzione.it			
	SCUOLA	plesso	INDIRIZZO
5	MATERNA	VIA CARDUCCI	VIA CARDUCCI
DIREZIONE DIDATTICA M.VENTRE (VIA PICCININI) - rgee009005@istruzione.it			
	SCUOLA	plesso	INDIRIZZO
6	MATERNA	GIORGIO LA PIRA	VIA MONGIBELLO
7	MATERNA	BRUNO MUNARI	VIA CUTRONE
8	MATERNA	M. VENTRE	VIA PICCININI
9	PRIMARIA	M. VENTRE	VIA PICCININI
DIREZIONE DIDATTICA P. VETRI (VIA DELLE PALME 13) rgee008009@istruzione.it			
	SCUOLA	plesso	INDIRIZZO
10	MATERNA	O.M. CORBINO	VIA O.M. CORBINO
11	MATERNA	P. VETRI	VIA P. VETRI
12	MATERNA	AQUILONE	VIA SACRO CUORE
13	MATERNA	C. BATTISTI	VIA C. BATTISTI
14	PRIMARIA	P. VETRI	VIA DELLE PALME, 13

	DIREZIONE DIDATTICA PALAZZELLO (VIA MONTE CERVINO) - rgee004002@istruzione.it		
	SCUOLA	plesso	INDIRIZZO
15	MATERNA	ARCOBALENO	VIA MONTE AMIATA
16	MATERNA	ACQUERELLO	VIA F. CILEA 40
17	MATERNA	GULLIVER	VIA MONGIBELLO, 80
18	MATERNA	MONGOLFIERA	VIA MONTE CERVINO, 3
19	PRIMARIA	PALAZZELLO	VIA MONTE CERVINO, 3
	ISTITUTO COMPRENSIVO VANN'ANTO'-PASCOLI (via Leoncavallo) - rgic83300x@istruzione.it		
	SCUOLA	plesso	INDIRIZZO
20	MATERNA	ECCE HOMO	VIA ECCE HOMO
21	MATERNA	SAN GIACOMO	C. DA SAN GIACOMO
	ISTITUTO COMPRENSIVO SCHININA' (VIA CANOVA) - rgic824005@istruzione.it		
	SCUOLA	plesso	INDIRIZZO
22	MATERNA	M. SCHININA'	VIA 4 NOVEMBRE
23	MATERNA	ISOLA FELICE	VIA CADORNA,1
24	MATERNA	W. DISNEY	VIA A. MORO
25	MATERNA	GIOVANNI XXIII	VIA DE NICOLA
26	PRIMARIA	RODARI	VIA DE NICOLA
	ISTITUTO COMPRENSIVO QUASIMODO VIA FIERAMOSCA - rgic831008@istruzione.it		
	SCUOLA	plesso	INDIRIZZO
27	MATERNA	MARINA DI RAGUSA	VIA PORTOVENERE
28	MATERNA	MARINA DI RAGUSA	VIA BENEDETTO BRIN

UNITA' IMPIEGATE NEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
a.s. 2022/23

n. Unità	Mansione	Livello	Ore sett	gg lav.
1	COORD.CENTRO - RESPONSABILE SERVIZIO	4	30,00	6,00
2	DIETISTA - NUTRIZIONISTA	4	20,00	5,00
3	DIETISTA	5	20,00	5,00
4	ASM COORD ADDETTE SOMMINISTRAZIONE	5	20,00	5,00
5	IMPIEGATO AMMINISTR. - COORD CORREDI	5	40,00	5,00
6	IMPIEGATO ACQUISTI	3	10,00	5,00
7	CUOCO	5	40,00	5,00
8	CUOCO	5	30,00	5,00
9	AIUTO CUOCO	5	30,00	5,00
10	AIUTO CUOCO	7	20,00	5,00
11	AUTISTA E COORD - MAGAZZINIERE	5	40,00	5,00
12	ADDETTO ALLE CONSEGNE - AUTISTA	5	15,00	5,00
13	ADDETTO ALLE CONSEGNE - AUTISTA	5	15,00	5,00
14	ADDETTO ALLE CONSEGNE - AUTISTA	5	15,00	5,00
15	ADDETTO ALLE CONSEGNE - AUTISTA	5	15,00	5,00
16	ADDETTO ALLE CONSEGNE - AUTISTA	5	15,00	5,00
17	ADDETTO ALLE CONSEGNE - AUTISTA	5	10,00	5,00
18	ADDETTO ALLE PULIZIE	7	15,00	5,00
19	ADDETTA ALLE PULIZIE	7	25,00	5,00
20	ADDETTA ALLE PULIZIE	7	20,00	5,00
21	ADDETTA ALLE PULIZIE	7	15,00	5,00
22	ADDETTO ALLE PULIZIE	7	20,00	5,00
23	LAVAPIATTI	7	15,00	5,00
24	LAVAPIATTI	7	15,00	5,00
25	AUTISTA - ADDETTO ALLO SPORZIONAMENTO	5	20,00	5,00
26	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
27	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
28	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
29	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
30	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
31	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
32	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
33	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
34	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
35	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
36	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
37	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
38	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
39	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
40	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
41	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
42	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
43	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
44	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
45	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
46	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
47	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
48	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
49	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
50	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
51	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
52	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
53	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
54	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
55	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
56	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
57	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
58	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
59	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
60	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
61	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
62	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
63	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
64	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
65	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
66	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
67	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
68	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
69	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
70	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
71	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
72	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
73	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
74	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
75	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
76	ADD. SERV. MENSA - SPORZIONAMENTO	6	7,50	5,00
			912,5	

