



## COMUNE DI DINAMI

(PROV. DI VIBO VALENTIA)

A R E A A M M I N I S T R A T I V A

(CAP 89833 - Rione palazzi – Cod.Fisc. 00303060792)

Fax 0966 990018 – Tel. 0966 904073

email: [comune.dinami@tiscali.it](mailto:comune.dinami@tiscali.it) – PEC: [ufficiamministrativi.dinami@asmepec.it](mailto:ufficiamministrativi.dinami@asmepec.it)

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

## PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I° AA.SS. - 2023/2024

#### ARTICOLO 1 - OGGETTO E DURATA

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia ,primarie e secondarie di I° del Comune di Dinami dell'importo progettuale di **€. 87.800,00**. Il servizio consiste nella fornitura di pasti veicolati in tegami fresco/caldo, nel rispetto della tabella dietetica proposta a questa Amministrazione dall'A.S.P. di Vibo Valentia.

La mensa funzionerà per un periodo di tempo limitato nel triennio scolastico 2023/2024 nei seguenti giorni settimanali:

- Scuola dell'Infanzia Dinami (scuola materna Piazza San Rocco) per n. 5 giorni (Lunedì,Martedì,Mercoledì, Giovedì e Venerdì);
- Scuola dell'Infanzia frazione Monsoreto (Scuola materna Corso Vitt. Emanuele 3<sup>a</sup>)(Lunedì,Martedì,Mercoledì, Giovedì e Venerdì);
- Scuola Primaria Dinami per n. 5 giorni ( Lunedì,Martedì,Mercoledì, Giovedì e Venerdì);
- Scuola Primaria Fraz. Monsoreto per n.5 giorni(( Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e Venerdì);
- Scuola Secondaria Dinami di 1° grado per n.2 giorni (Martedì e Venerdì);
- Scuola Secondaria frazione Monsoreto di 1° grado per n.2 giorni (Lunedì e Mercoledì);

I termini iniziali e finali del servizio saranno fissati con l'atto di aggiudicazione.

2. All'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali di proprietà del Comune da adibire a cucina, siti in via A. Diaz, salvo autorizzazione scritta da parte del Responsabile del Servizio del Comune. In tal ultimo caso l'impresa avrà l'onere di corrispondere al Comune di Dinami l'importo di € 0,40 per ciascun pasto preparato per fruitori diversi dagli alunni di Dinami;

Rimane a carico dell'appaltatore la sistemazione impiantistica, l'attrezzatura, l'arredo e l'ottenimento di tutte le autorizzazioni previste dalle vigenti norme di Legge in materia sanitaria.

La ditta aggiudicataria sarà obbligato a fornire pasti differenziati per bambini allergici, come stabilito

dalle prescrizioni del medico curante.

L'appalto avrà la durata di un anno scolastico : 2023/2024.

2. L'appalto sarà aggiudicato con il criterio di aggiudicazione del prezzo più basso, con affidamento diretto, mediante acquisizione di preventivi, in conformità alle disposizioni di cui al D.lg. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni e tramite il MEPA;

4. Il servizio avrà inizio a seguito di idonea comunicazione del Responsabile del relativo servizio e la durata del servizio è fissata, presumibilmente, dal mese di ottobre al mese di maggio.

L'inizio e il termine effettivo del servizio potrà essere differito o anticipato dal Comune in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca motivo di indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte della ditta aggiudicataria.

Detto servizio resterà fermo nelle feste natalizie, pasquali ed ogni qualvolta le scuole resteranno chiuse.

Il servizio dovrà essere svolto attenendosi agli orari fissati dalle istituzioni scolastiche e dall'Amministrazione Comunale.

L'appalto cesserà alla scadenza automaticamente e senza bisogno di disdetta di parte, fatto salvo quanto previsto al precedente comma 2 del presente articolo.

5. L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio senza alcun diritto a compenso della Ditta. La Ditta sarà comunque avvisata dieci giorni prima della chiusura della mensa.

#### **ARTICOLO 2- IMPORTO A BASE DI GARA - VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO.**

I. Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è fissato in €. 4,00 (diconsi euro quattro/00) oltre I.V.A. ai sensi di legge. Detto importo è comprensivo di ogni spesa anche accessoria (es. confezionamento, trasporto, facchinaggio, etc.).

II. Il numero dei pasti da erogare in via presuntiva, nell'anno scolastico 2023/2024 ammonta a circa 21.902 (quantitativo calcolato sulla base degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2023/2024)

III. **Importo di appalto presunto di Euro 87.800,00** . Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni. Il Comune ha l'incondizionata facoltà e la Ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata di diminuire o aumentare il numero dei pasti. In ogni caso verrà corrisposto solamente il prezzo relativo agli effettivi pasti somministrati, così come risulterà dai buoni pasto, regolarmente ritirati.

#### **ARTICOLO 3- CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO.**

1. I pasti dovranno essere distribuiti nei seguenti plessi:

- Scuola dell'Infanzia Dinami (scuola materna Piazza San Rocco) per n. 5 giorni (Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e Venerdì);
- Scuola dell'Infanzia frazione Monsoreto (Scuola materna Corso Vitt. Emanuele 3<sup>^</sup>) (Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e Venerdì);
- Scuola Primaria Dinami per n. 5 giorni (Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e Venerdì);
- Scuola Primaria Fraz. Monsoreto per n. 5 giorni ((Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e Venerdì);
- Scuola Secondaria Dinami di 1° grado per n. 2 giorni (Martedì e Venerdì);
- Scuola Secondaria frazione Monsoreto di 1° grado per n. 2 giorni (Lunedì e Mercoledì);

secondo disposizioni dell'Istituto scolastico comprensivo (giorni settimanali e orari).

**2.** Le pietanze dovranno essere confezionate, secondo le grammature stabilite nella tabella dietetica predisposta dall'ASP di Vibo Valentia, con apposite vaschette monodose del tipo "per alimenti" alimentari, che dovranno essere termosaldate o graffate, a seconda della consistenza della pietanza. I pasti per il personale scolastico dovranno essere di grammatura per adulti.

Le vaschette con le pietanze, opportunamente riposti in appositi contenitori termici, verranno veicolate con automezzi di esclusiva proprietà della Ditta aggiudicataria, muniti, unitamente al personale addetto al trasporto, di autorizzazione sanitaria secondo le disposizioni vigenti in materia.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche o di viabilità e nelle ore stabilite.

I pasti dovranno giungere presso i vari plessi scolastici unitamente al coperto costituito da:

- forchetta, cucchiaio, coltello, tovagliolo del "tipo usa e getta", preconfezionati.
- bicchieri da 200 cc del tipo "usa e getta".
- tovaglietta cm.30x40 del tipo "usa e getta".
- piatto del tipo "usa e getta", a norma delle vigenti disposizioni di legge, per pietanze non cucinate (formaggio, mozzarella, prosciutto crudo, prosciutto cotto).

**3.** La Ditta dovrà utilizzare personale professionale adeguato e fornirsi di tutto il materiale necessario per il rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato nel settore, con comprovata esperienza.

Il numero totale del personale impiegato dovrà essere tale da garantire l'inappuntabilità del servizio tenendo conto del numero medio giornaliero dei pasti da preparare.

Tutto il personale addetto, oltre ad essere in possesso di apposito libretto sanitario (per come previsto dal D.P.R. n.264/61) da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di camice bianco, copricapo, mascherina ed appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

**4.** La Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'assoluta igienicità nei processi di preparazione dei pasti giornalieri, riservando, comunque, il diritto a questa Amministrazione di effettuare controlli, a mezzo di campione da sottoporre ad esami di laboratorio, di tipo fisico/chimico e batteriologico, volti ad evidenziare la presenza di eventuali sostanze estranee e contaminanti nelle derrate.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese allo smaltimento giornaliero di tutti i rifiuti prodotti dal servizio di refezione.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare, con cadenza giornaliera, i controlli di cui al sistema HACCP previsto dal D.Lgs 26/5/1977, n. 155, a sue spese, ed a presentare relativa certificazione di esame in qualsiasi momento quest'Amministrazione lo richiedesse.

L'Ente appaltante si riserva anche la facoltà di far effettuare accertamenti sulla idoneità igienico/sanitaria degli automezzi addetti al trasporto durante la consegna dei pasti.

**5.** La Ditta aggiudicataria, nella preparazione dei pasti, dovrà obbligatoriamente far uso di prodotti di prima qualità. I prodotti dovranno essere sostituiti, qualora non fossero di gradimento dell'Amministrazione committente. Il pane deve essere di tipo "rosetta" in confezione singola. L'acqua minerale naturale dovrà essere fornita in confezioni da 500 ml, e la frutta dovrà essere fresca: banane, pere, arance, mandarini e mele.

E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall'ASP di competenza.

Per le materie prime, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

-Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.

-Integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo.

-La Ditta dovrà provvedere altresì, alla conservazione delle bolle di consegne o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli.

-Pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte.

#### **ARTICOLO 4- CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'APPALTO.**

**1.Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.**

a) Nell'esecuzione del servizio la Ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

b) I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti preceda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

**2.Sicurezza al personale addetto al servizio.**

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme infortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità.

**3.** Rimane a carico dell'Appaltatore ogni onere relativo all'adempimento degli obblighi previdenziali ed assicurativi del personale utilizzato ai fini del servizio, con esclusione di responsabilità a carico dell'Ente appaltante.

**4.** L'Amministrazione committente potrà, attraverso i suoi funzionari a ciò delegati, verificare la puntuale osservanza del CCNL vigente e del regolare pagamento dei contributi di legge a favore del personale dipendente della Ditta, pur rimanendo estranea ai rapporti economici tra la Ditta aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

#### **ARTICOLO 5- SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

##### **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:**

Sono ammessi a presentare l'offerta i soggetti individuati gli operatori economici iscritti al Mercato Elettronico della pubblica amministrazione e in possesso dei seguenti requisiti:

a) **Requisiti di ordine generale** (assenza dei motivi di esclusione di cui agli articoli dal 94 al 98 del D.Lgs. 36/2023): in particolare non incorrere in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 94 e dall'art. 95 del D.Lgs. n. 36/2023 che determinano l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione e che tali situazioni non si sono verificate per gli amministratori ed i soci muniti di rappresentanza;

b) **Requisiti di idoneità professionale** (art. 100 c.1 lett. a D.Lgs. 36/2023): Essere iscritti alla CCIAA per il settore di attività di cui all'oggetto del presente appalto ossia per

servizio di mensa scolastica - (in caso di associazione temporanea d'impresa, il suddetto requisito deve essere posseduto dalla capogruppo e dalle mandanti);

- c) **Requisiti capacità economica e finanziaria** (art. 100 c.1 lett. b D.Lgs. 36/2023): Tali requisiti saranno comprovati in sede di gara mediante dichiarazione di un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della L. 385/1993 di data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta dalla quale risultispecificatamente che il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati ai fini dell'assunzione dell'appalto;
- d) **Requisiti di capacità tecnica e professionale** (art. 100 c.1 lett. c D.Lgs. 36/2023): Dichiarazione di aver prestato negli ultimi tre anni in via continuativa i servizi specifici oggetto della presente gara.
- e) **Ulteriori requisiti:** l'appaltatore dovrà essere in possesso del Manuale di Qualità e di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (D. Lgv. 155/97 e s.m.i.); essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche; disporre di un Centro cottura con locali, attrezzature ed arredi sufficienti, adeguati all'espletamento del servizio; disporre di adeguato numero di personale qualificato in rapporto ai pasti prodotti nel centro cottura e da somministrare.

### **RTI o Consorzi**

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese (RTI) o consorzi, si applicano, oltre alle norme generali, di cui al D.lgs. 36/2023

Il concorrente dovrà allegare nella documentazione amministrativa il **Documento "PASSOE"** rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso l'A.N.A.C..

I soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

### **ARTICOLO 7- CONTROLLI DELL'AMMINISTRAZIONE E PENALI PER RITARDATA CONSEGNA DEI PASTI.**

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

- a) alla prima segnalazione una riduzione del 30% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata;
- b) alla seconda segnalazione una riduzione del 50% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per maggiori spese sostenute.

**2.** Qualora la distribuzione dei pasti dovesse interrompersi per tre giorni consecutivi di attività scolastiche, la stazione appaltante potrà, con pieno diritto, previa comunicazione alla Ditta, risolvere il contratto e recedere dall'aggiudicazione con rivalsa nei confronti della ditta stessa delle maggiori spese sostenute per l'affidamento dell'appalto ad altra ditta.

**3.** L'erogazione dei pasti in ogni singola scuola dovrà essere accompagnata da apposita bolla nella quale dovrà essere indicata la data, il numero dei pasti erogati agli alunni, ai docenti ed ai collaboratori scolastici.

Il ritardo nelle consegne comporterà, salvo che per caso eccezionali e documentati, le seguenti penali:

- a) fino a 1 ora di ritardo: € 30,00 che l'Ente tratterrà dai pagamenti dovuti;
- b) oltre 1 ora di ritardo: rifiuto delle pietanze ed addebito dell'intero importo della fornitura giornaliera maggiorato del 10%;
- c) alla terza ora di ritardata consegna: rescissione del contratto per colpa della Ditta che, dovrà rimborsare l'eventuale maggiore costo sostenuto per l'approvvigionamento effettuato presso altra Ditta da parte dell'Amministrazione appaltante, maggiorato di una penale del 10%.

I pasti giornalieri pro-capite devono rispondere alle caratteristiche, per quantità e qualità, definite nelle tabelle dietetiche fornite dal Dipartimento di prevenzione – Ufficio Igiene degli Alimenti dell'A.S.P. n. 8 di Vibo Valentia.

I pasti dovranno essere preparati giornalmente e confezionati secondo dette tabelle dietetiche e tenendo conto di eventuali diete speciali previste successivamente.

Eventuali variazioni dei menù, definite dai competenti uffici saranno comunicate con congruo anticipo e per esse non sono ammesse variazioni in aumento del prezzo contrattuale.

La ditta appaltatrice dovrà seguire il menù pedissequamente. In tale senso è obbligatorio che venga garantita la massima varietà prevista dal menù stesso. In generale la ditta è obbligata, nella stagionalità, a dar seguito alle variazioni inserite a menù.

È fatto divieto di utilizzazione di prodotti OGM.

### **Diete personalizzate**

La ditta si impegna a fornire, a seguito di comunicazione dei competenti uffici comunali e/o dell'ASP di Vibo Valentia e mediante reperimento di ogni materia prima necessaria:

- 1) "diete speciali" personalizzate per utenti (alunni ed adulti aventi diritto) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari, previa certificazione medico/specialistica;
- 2) variazioni del menù per esigenze etniche, religiose o altro.

Sia le diete speciali, di cui al precedente punto 1), sia le variazioni di cui al punto 2), non comportano variazione del prezzo di fornitura.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione perfettamente sigillate con fornitura di stoviglie e posate, con etichettatura indicante il nome del bambino/adulto, la data di confezionamento, la scuola ed il tipo di dieta. Lo stoccaggio delle materie prime utilizzate per le persone affette da allergie, con particolare riguardo ai celiaci, dovrà avvenire con le cautele necessarie per evitare possibili contaminazioni.

La produzione di tali pasti dovrà avvenire utilizzando pentolame ed attrezzature appositamente dedicati. Così pure la distribuzione dovrà essere effettuato con attrezzature non ad uso promiscuo.

### **ARTICOLO 8 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO.**

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla Ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri con esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserva o pretese, comunque motivate, in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

### **ARTICOLO 9 - RESPONSABILITÀ**

1. L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni o di danni arrecati a persone o a cose, tanto del Comune che degli utenti del servizio e di terzi, in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato.
2. L'appaltatore assume ogni responsabilità circa l'organizzazione e la prestazione del servizio reso dal proprio personale.
3. La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi

compreso casi tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune. E' a carico della ditta aggiudicataria la polizza assicurativa a favore degli utenti del servizio a garanzia dei rischi dipendenti dalle somministrazioni dei cibi (R.C.T.) per un massimale non inferiore a €. 500.000,00 per ogni sinistro, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Dinami.

La ditta è responsabile, in via esclusiva ed a tutti gli effetti, per le eventuali tossinfezioni causate dal consumo di cibi distribuiti nell'ambito del servizio regolato dal presente CSA.

### **Controlli di qualità**

La vigilanza e il controllo sul servizio avverranno con la più ampia facoltà di azione e di ispezione, nelle forme e con le modalità ritenute più idonee dall'Amministrazione comunale, che si avvarrà delle proprie figure professionali qualificate e/o di altri soggetti esterni. La ditta aggiudicataria, oltre a consentire l'effettivo e regolare esercizio di detta attività di controllo è tenuta ad attuare le azioni correttive che fossero considerate come necessarie; la mancata attuazione di dette azioni dà luogo alle sanzioni previste.

La facoltà di controllo è riferita a tutte le fasi del servizio.

A titolo esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino (prelievo quantità materie prime);
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature dei menù (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- controllo delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite in relazione alle tabelle delle grammature a cotto (anche in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sull'origine, sulla certificazione e in generale sulla qualità degli eventuali prodotti biologici proposti;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;
- controllo del rispetto dell'obbligo di conservazione delle bolle di consegna delle derrate;
- controllo del rispetto dell'obbligo del fornitore di comunicare i consumi giornalieri

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di Legge o di contratto, la ditta fornitrice dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.

Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a prodotti alimentari non conformi sono a carico totale della ditta appaltatrice.

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente CSA, avrà l'obbligo di

uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel corso dell'anno dovranno essere effettuati dalla ditta appaltatrice controlli analitici sulla materia prima, sul semilavorato, sul prodotto finito. Inoltre dovranno essere svolti tamponi ambientali e palmari.

Tutto il personale occupato nelle diverse fasi di erogazione del servizio deve essere a conoscenza del piano di autocontrollo e di eventuali adeguamenti.

L'applicazione del piano di autocontrollo deve essere documentabile e il Comune ha facoltà, in qualsiasi momento, di verificarne la corretta applicazione.

La certificazione del risultato dei controlli eseguiti è conservata dal fornitore, visionabile in qualunque momento da parte del Comune.

Il Comune si riserva di richiedere alla ditta appaltatrice, in qualsiasi momento, analisi merceologiche e microbiologiche senza limiti di qualità e quantità dei prodotti.

#### **Azioni per il monitoraggio della qualità**

La ditta affidataria è tenuta a mettere a disposizione un referente stabile il cui nominativo dovrà essere comunicato una settimana prima dell'avvio del servizio, presente presso i refettori tutti i giorni in cui viene erogato il servizio e disponibile a partecipare alle riunioni indette dal Comune, nonché ai comitati mensa.

#### **Responsabilità**

La ditta è responsabile, in via esclusiva ed a tutti gli effetti, per le eventuali tossinfezioni causate dal consumo di cibi distribuiti nell'ambito del servizio regolato dal presente CSA.

Ogni responsabilità per eventuali danni a terzi, a persone o a cose, che dovessero derivare per qualsiasi causa, connessa e/o conseguente all'espletamento del servizio, è, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della ditta.

Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, sono considerati terzi anche il Comune.

### **ARTICOLO 10 – PAGAMENTI**

Il corrispettivo dovuto è determinato dal costo pasto unitario offerto dalla ditta moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente alle singole scuole.

Il pagamento verrà effettuato mediante mandato, entro 30 gg. dalla data di accettazione di distinte fatture mensili da inviare in formato elettronico, ai sensi del D.M. 55/2013 al seguente codice univoco UFOX3F ufficio (Area amministrativa), debitamente documentate, regolari sotto l'aspetto tecnico-contabile e distinte per tipologia di scuola e per tipologia di pasto sempre che non siano pendenti contestazioni di inadempimento in corso di definizione.

Fanno fede, ai fini tecnico-contabili e costituiranno unico titolo per la successiva liquidazione delle fatture delle prestazioni, i buoni pasto contenenti le generalità dell'alunno con data e firma e le attestazioni giornaliere sulle presenze (degli alunni e del personale docente e non docente) ed attestazioni dei pasti effettivamente forniti, che la ditta appaltatrice dovrà farsi rilasciare dall'Autorità scolastica delle rispettive scuole ed allegare alle stesse fatture.

Il prezzo unitario di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

### **ARTICOLO 11- TRACCIABILITA'**

1. La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3, della legge 3/8/2010, n. 136 e s.m.i. La violazione di tale obbligo, ed alle norme tutte, comporterà la risoluzione di diritto del contratto.

### **ARTICOLO 12 - CAUZIONE**

1. Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare cauzione definitiva, per come previsto dall'art. 106 D.lgs. 36/2023

2. In caso di inosservanza delle condizioni del presente capitolato o comunque di eventuali mancati pagamenti di stipendi o contributi assicurativi e previdenziali da parte dell'appaltatore nei confronti

dei propri dipendenti e soci occupati nell'appalto, il Committente, ferma restando l'esclusione della propria responsabilità solidale, potrà, di diritto, rivalersi d'autorità sulla cauzione come sopra costituita e l'Appaltatore sarà tenuto a reintegrarla nel termine e con le modalità che saranno all'uopo fissate.

#### **ARTICOLO 13 - PROTOCOLLO DI LEGALITÀ E CODICE DI COMPORTAMENTO.**

1. La ditta appaltatrice si impegna ad osservare tutte le clausole contenute nel " Protocollo di legalità " stipulato dal Comune di Dinami con la Prefettura di Vibo Valentia.
2. L'aggiudicatario sarà obbligato, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del codice di comportamento approvato dal Comune di Dinami con Deliberazione nr.9 del 12/04/2016. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

#### **ARTICOLO 14 - CESSIONE E SUBAPPALTO**

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

#### **ARTICOLO 15 - RECESSO**

1. Il Comune potrà recedere dal contratto, con preavviso non minore di tre mesi, per motivi di pubblico interesse o, con effetto immediato, dal ricevimento di comunicazione raccomandata, per l'applicazione di disposizioni normative obbligatorie che comportino la cessazione della gestione appaltata.
2. In tal caso, sarà dovuto il corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite sino alla data del recesso.

#### **ARTICOLO 16 - SPESE CONTRATTUALI**

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto d'appalto, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico dell'Appaltatore.

#### **ARTICOLO 17 - DOMICILIO**

1. La Ditta aggiudicataria del servizio di cui al presente capitolato eleggerà il proprio domicilio presso la sede comunale.

#### **ARTICOLO 18 - FORO COMPETENTE**

1. Non si darà luogo al deferimento ad arbitri; per qualsiasi controversia che dovesse insorgere intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, che non sarà possibile risolvere in via bonaria amministrativa, sarà competente il foro di Vibo Valentia.

#### **ARTICOLO 19 - DISPOSIZIONI FINALI**

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

Il Responsabile del Servizio

Dr.ssa Maria Vittoria Pastore