



## COMUNE DI FIUMEFREDDO BRUZIO

Largo Torretta, 2  
Provincia di Cosenza  
AREA AMMINISTRATIVA

☎ 0982 77003

[www.comune.fiumefreddobruzzo.cs.it](http://www.comune.fiumefreddobruzzo.cs.it)  
pec: [protocollo.fiumefreddobruzzo@asmepec.it](mailto:protocollo.fiumefreddobruzzo@asmepec.it)  
P. IVA. 01649740782 - C.F. 86001150787



**Capitolato Speciale d'Appalto per il servizio di mensa scolastica nelle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado del Comune di Fiumefreddo Bruzio - a.s. 2024.2025, con possibilità di eventuale rinnovo per l' a.s. 2025/2026.**

### ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Servizio mensa scolastica nelle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado, ubicate presso la struttura scolastica di Via Duca Pirillo di Fiumefreddo Bruzio e presso il plesso Marina di Fiumefreddo Bruzio;

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura dei pasti, secondo il calendario scolastico:

- giornalieri, dal lunedì al venerdì, per la scuola dell'infanzia;
- nei rientri di mercoledì e venerdì, per la scuola primaria;
- nei rientri di martedì e giovedì, per la scuola secondaria di I grado.

Il numero dei pasti è stimato sulla base delle adesioni dell'anno precedente, pertanto, il numero dei pasti stessi è puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune, per cui 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.

### ART. 2 - NATURA DEL SERVIZIO

Il servizio comprende:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune, per come specificato nelle tabelle dietetiche, predisposte e approvate/vidimate sulla base delle "Linee guida per una corretta alimentazione" dell'Azienda Sanitaria Provinciale competente per territorio;
- la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso il centro di cottura sulla base del numero di alunni comunicato quotidianamente da ciascuna scuola;
- Il trasporto dovrà essere effettuato con l'impiego di idonei contenitori termici ed automezzi in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni sanitarie previsti dalle leggi e/o regolamentari vigenti in materia e devono essere nella disponibilità della Ditta aggiudicataria stessa. Tutti i contenitori usati per il trasporto degli alimenti dovranno essere sottoposti a sanificazione giornaliera. I mezzi adibiti al trasporto devono essere mantenuti costantemente puliti, in modo tale che gli stessi non possano rappresentare causa di contaminazione delle sostanze alimentari trasportate e rispondenti ai requisiti di cui alle disposizioni di legge;

I pasti preparati in tegame caldo – freddo devono essere confezionati in contenitori a chiusura termica isotermitici o termici multiporzione, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e dal suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Dovranno essere rispettati i Criteri Ambientali Minimi relativi al servizio di ristorazione scolastica previsti dalla normativa attuale;

È vietato l'utilizzo di alimenti OGM.

La somministrazione e la distribuzione del pasto giornaliero è composto da:

- un primo piatto caldo;
- un secondo con contorno, pane fresco di giornata debitamente sigillato;
- frutta fresca di stagione ed una bottiglia d'acqua minerale naturale da Lit. 0,50, per ogni alunno, che usufruisce del servizio mensa, per come indicato all'art. 1 del presente Capitolato.

Nell'ipotesi e nell'eventualità in cui le scuole interessate vengano dotate in futuro di erogatori/depuratori d'acqua collegati all'impianto idrico esistente tale da renderla idonea alla somministrazione agli alunni, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di disporre che l'acqua da fornire durante il servizio sia quello di rubinetto, che dovrà essere servita dall'appaltatore in idonee caraffe/contenitori riutilizzabili messi a disposizione dallo stesso, provvedendo anche alla loro pulizia. In tale ipotesi all'appaltatore, nella determinazione del corrispettivo dovuto per i pasti erogati, sarà scomputato dal prezzo offerto in sede di gara.

Il servizio dovrà, inoltre, garantire il pasto agli alunni affetti da particolari patologie (diabete, celiachia ecc.), per i quali sarà prevista apposita tabella dietetica.

Deve essere garantita la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri monouso con materiale biodegradabili (mater b), nonché, vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, tutti di buona qualità e conformi alle norme CE il tutto con materiale atossico, l'apparecchiare e lo sparecchiare dei tavoli, la distribuzione dei pasti nei refettori, nonché la pulizia e la sanificazione delle cucine, dei refettori e dei locali accessori con l'impiego di idonei prodotti per come previsto dalle leggi vigenti.

La raccolta ed il trasporto, nei punti di raccolta individuati dal Comune, dei rifiuti solidi urbani dovrà seguire le istruzioni comunali sulla raccolta differenziata.

La Ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. La separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.lgs. n. 231/2017, D.lgs. n. 68/00 e D.lgs. n. 259/00). Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

### **ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO**

L'appalto avrà la durata per l'a.s. 2024/2025 e con decorrenza dalla data di attivazione del servizio, presumibilmente dal 04/11/2024 e fino al 31/05/2025, con possibilità di eventuale rinnovo per l'a.s. 2025/2026.

Sono fatte salve le festività ed i periodi di chiusura, secondo quanto prescritto dal calendario scolastico dell'anno di riferimento o dal Comune stesso;

Il Comune, inoltre, si riserva la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere danni o compensi di sorta se non il corrispettivo per quanto effettivamente prestato.

#### **ART. 4 – VALORE DELL'APPALTO, PREZZI E CONDIZIONI DI PAGAMENTO**

L'importo a base d'asta per l'a.s. 2024/2025 è fissato, per ciascun pasto, in € 5,00 oltre IVA, per un importo complessivo presunto di € 45.000,00 oltre IVA, oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 180,00;

Il valore complessivo presunto contrattuale ammonta ad € 90.000,00 comprensivo dell'eventuale rinnovo per l'a.s. 2025/2026;

I pagamenti saranno effettuati a data scadenza fattura, a servizio espletato, in assenza di formali contestazioni. Si procederà ai pagamenti solo a seguito di apposita verifica della regolarità del documento unico di regolarità contributiva (DURC). In caso di accertata irregolarità del DURC da parte degli organi competenti, il termine di pagamento resterà sospeso sino ad avvenuta regolarizzazione dello stesso, senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere.

Si precisa, inoltre, che alla fattura dovrà essere allegato rendiconto dettagliato da cui si possano desumere chiaramente le varie voci che compongono il pagamento. In particolare, dovrà essere evidenziato, per ogni giorno di servizio effettuato, il numero dei pasti giornalmente erogati e coperti dai "buoni ticket mensa", con la distinzione per scuola e sezioni. Detti buoni dovranno essere allegati a ciascuno rendiconto. La Ditta aggiudicataria non potrà accampare alcuna pretesa per una eventuale diminuzione, anche sensibile, del numero dei pasti da fornire, né alcun diritto qualora l'Amministrazione Comunale dovesse decidere di interrompere il servizio prima della naturale scadenza del termine, per il verificarsi di imprevedibili situazioni che obiettivamente non permettano la prosecuzione dello stesso.

#### **ART. 5 - LUOGO DI PREPARAZIONE DEI PASTI**

La Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere alla manipolazione dei cibi (preparazione, cottura, ecc.) presso il centro di cottura comunale ubicato in Via Castello di Fiumefreddo Bruzio.

#### **ART. 6 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime (la Ditta aggiudicataria sarà, quindi, responsabile dei prodotti acquistati dai fornitori, dell'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, del loro magazzino e dell'eventuale deterioramento);
- preparazione e produzione dei pasti;
- veicolazione e trasporto dei pasti;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- le spese di riparazione o sostituzione delle attrezzature;
- tutte le opere di manutenzione ordinaria relative agli impianti ed alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio;
- eventuali integrazioni di stoviglie, utensili e quanto altro (pedane, carrelli, ecc.) occorrente che rimarranno di proprietà della stessa;
- bombole di gas;
- eventuale ulteriore arredo che si rendesse necessario per il regolare espletamento del servizio;
- pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla cottura dei pasti;
- pulizia dei locali di consumo.

In caso di eventi eccezionali e/o di emergenza o impedimenti all'uso di detti locali deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata. In tale eventualità, la Ditta aggiudicataria dovrà rispettare tutte le prescrizioni indicate dal presente Capitolato.

## **ART. 7 – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

Il pasto dovrà essere somministrato e servito agli alunni di ogni sezione, presumibilmente, entro le ore 12.00/13.30, o come diversamente indicato dalle singole scuole. Il pasto caldo dovrà essere distribuito presso i centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali e comunque secondo le modalità prescritte dalle norme vigenti. I pasti, opportunamente confezionati a norma di legge, dovranno essere trasportati a destinazione tramite l'impiego di idoneo automezzo, nella disponibilità della stessa Ditta, fornito di tutte le autorizzazioni di legge e nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie. La Ditta aggiudicataria provvederà, inoltre, alla fornitura dei pasti ai soli insegnanti e/o al personale ATA eventualmente incaricato della sorveglianza degli alunni durante il servizio mensa.

## **ART. 8 - PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE**

Per eseguire il contratto l'appaltatore si avvarrà di personale, professionalmente qualificato, munito di attestato professionale e tenuto costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, che impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

Per fini sociali quali il mantenimento dei livelli occupazionali e per la salvaguardia del principio di continuità che per tipologia di prestazione di servizio diventa imprescindibile, la ditta aggiudicataria è tenuta a rispettare l'art. 57 del D.lgs 36/2023, ad assorbire ed utilizzare, in via prioritaria, se disponibili, i lavoratori del precedente appalto, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio e previa verifica del mantenimento del possesso dei titoli qualificanti necessari per l'espletamento del suddetto servizio, nonché l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore.

Inoltre, per lo svolgimento del servizio, il gestore dovrà impiegare esclusivamente personale per il quale sono stati regolarmente adempiuti gli obblighi previsti dalle vigenti leggi in materia d'assicurazioni sociali, assistenziali, previdenziali ed antinfortunistiche e igienico -sanitarie.

Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà essere munito di adeguati strumenti di protezione, essere esperto per l'esercizio cui è abilitato e dovrà mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Ente.

La Ditta aggiudicataria s'impegna a sostituire gli addetti che non osservassero una condotta irreprensibile. La Ditta aggiudicataria si obbliga a rispettare la tenuta dei documenti, registri e quanto altro obbligatorio ai sensi delle vigenti disposizioni in materia.

## **ART. 9 - TABELLE DIETETICHE**

I pasti devono rispecchiare le "Tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti", approvate e vidimate dall'Azienda Sanitaria competente per territorio, sia per la qualità che per la grammatura.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 Legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 facendo uso di contenitori termici, per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere effettuate in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

## **ART. 10 - VARIAZIONE DEL MENU'**

I menù di norma non sono modificabili. È consentito, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi (**nota ASP di Cosenza prot. N. 0083162 del 02/07/2024**):

- interruzioni e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Tali eventuali variazioni dovranno essere comunicate per iscritto dalla Ditta aggiudicataria, esclusivamente agli uffici comunali che informerà l'Azienda sanitaria, le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale dei menu ordinari.

#### **ART. 11 - VIGILANZA, CONTROLLO E PENALITA'**

L'Amministrazione comunale ha la facoltà di effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta aggiudicataria e con le modalità che ritiene più opportuni controlli (compreso il centro cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. I controlli possono essere effettuati anche dalla Commissione Mensa di cui all'art. 20 del presente capitolato.

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. La Ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'amministrazione comunale.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, tutta la collaborazione necessaria, consentendo, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti e locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare a richiesta la lista dei propri fornitori, conservare e a richiesta, esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

La Ditta aggiudicataria è responsabile verso l'Amministrazione contraente del buon e regolare andamento del servizio e della disciplina dei suoi dipendenti. Incombe sulla Ditta aggiudicataria ogni responsabilità civile e penale per qualsivoglia tipo di danno derivante dall'esercizio agli utenti ed a terzi. Il verificarsi di manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla Ditta aggiudicataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, è contestato dall'Amministrazione Comunale, per iscritto a mezzo PEC entro giorni 15 (quindici) dalla piena conoscenza del fatto.

Alla Ditta aggiudicataria viene riconosciuto un termine per contro dedurre alle osservazioni della Stazione appaltante. Tale termine non può essere inferiore a giorni cinque (naturali e consecutivi) e superiore a giorni quindici (sempre naturali e consecutivi) decorrenti dalla data di ricevimento della nota di contestazione. La Ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare proprie memorie giustificative e difensive sull'inadempienza riscontrata. Esaminate dette memorie – o trascorso infruttuosamente il termine assegnato – è facoltà dell'Amministrazione Contraente, a suo insindacabile giudizio, applicare le relative sanzioni pecuniarie, mediante trattenuta sul rateo mensile da liquidare o, in alternativa, rivalendosi sulla cauzione definitiva.

Ferma restando l'applicazione delle più gravi sanzioni previste dalle norme di legge, di regolamento o di atti amministrativi (nazionali, regionali o locali) in materia e ferma restando l'applicazione delle più gravi sanzioni penali o civili, per la mancata o ritardata esecuzione degli obblighi contrattuali e del presente capitolato speciale non imputabili a cause di forza maggiore, sono a carico della Ditta aggiudicataria le penalità qui appresso specificate:

- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi - penale di € 250,00;
- consegna dei pasti con temperature dei cibi inferiore a quelle previste nel presente capitolato: penale di € 300,00;
- uso di alimenti non conformi: penale di € 300,00;
- esecuzione di menù non corrispondenti: penale di € 300,00;
- non corrispondenza delle grammature indicate: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di € 350,00;
- fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: penale di € 350,00;
- mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia: penale di € 400,00;

- mancato preavviso di almeno 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di € 250,00;
- distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate: penale di € 150,00.

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione comunale potrà chiedere la risoluzione dell'appalto. Indipendentemente dai casi sopra previsti, l'Amministrazione comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione dell'affidamento nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- inosservanza da parte della Ditta aggiudicataria di uno o più impegni assunti con il Comune;
- fallimento e/o frode;
- inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile. In tutti i casi previsti la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della eventuale cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

#### **ART. 12 - OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo. La Ditta aggiudicataria sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, in corso di appalto, ai fruitori del servizio mensa, e in generale, a persone o cose. A tale scopo dovrà produrre Polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, che copra tutti i rischi R.C.T./R.C.O. nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione, conduzioni degli impianti e somministrazione degli alimenti prodotti, con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 a copertura anche dei rischi di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, nonché copertura R.C. verso prestatori d'opera con massimale adeguato alle retribuzioni del personale.

Il servizio di ristorazione e di somministrazione dei pasti deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/1990. In caso d'eventi eccezionali e di breve durata, che possono influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria s'impegna alla predisposizione di un piano di emergenza al fine di assicurare il servizio.

#### **ART. 13 - PAGAMENTO IMPOSTA DI BOLLO – STIPULA DEL CONTRATTO - GARANZIA**

Le spese per imposta di bollo sono a carico esclusivo dell'operatore contraente, il quale dovrà corrispondere l'importo in conformità alla tabella di cui all'allegato I.4 del D.lgs. 36/2023, nello specifico pari ad € 40.00;

All'esito positivo delle verifiche sul possesso dei requisiti di partecipazione si addiverrà all'aggiudicazione dell'appalto e, successivamente, alla stipula del contratto.

Il contratto d'appalto sarà stipulato, mediante corrispondenza secondo l'uso commerciale, consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o sistemi elettronici di recapito certificato qualificato, ai sensi del regolamento UE n. 910/2014 del parlamento europeo e del consiglio del 23 luglio 2014.

Nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge. Ogni spesa, imposta o tassa, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, di affidamento del servizio, ivi comprese le spese di registro e le relative variazioni nel corso della

sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della ditta affidataria.

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario è tenuto a costituire apposita garanzia definitiva, a norma dell'art. 53 del D.lgs. n. 36/2023.

La garanzia può essere costituita mediante cauzione, come precisato nell'art. 106 del D.Lgs 36/2023, al quale si formula espresso rinvio, o con garanzia fideiussoria, anche in questo caso, con le modalità specificate dal citato art. 106, purché contenga la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, preveda l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

La somma della cauzione definitiva, mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, è pari al 10% dell'importo complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023;

La garanzia fideiussoria deve avere una scadenza posteriore di almeno 2 (due) mesi a quella prevista per la conclusione del servizio.

La cauzione potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la P.A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto. La cauzione rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del responsabile del servizio.

Con riferimento alla garanzia definitiva, per fruire delle riduzioni di cui all'art. 106, comma 8, del D.lgs. 36/2023, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Come stabilito dall'art. 55, comma 2, del D.lgs. n. 36/2023, non si applica il termine dilatorio di stand-still di 35 giorni per la stipula del contratto.

#### **ART. 14 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Fermo quanto previsto da altre disposizioni di legge, è applicabile l'art. 122, del D.Lgs. 36/2023.

Si precisa che, ai fini del presente affidamento, costituiscono senz'altro "gravi inadempienze":

1. gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti del servizio o, anche indirettamente, all'Amministrazione;
2. la violazione dell'obbligo di permettere all'Amministrazione di vigilare sul corretto svolgimento del servizio;
3. l'inosservanza ripetuta delle prescrizioni dell'Amministrazione volte ad assicurare la regolarità dei servizi, la sicurezza degli utenti, il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
4. la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità della dell'operatore economico

In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, non spetta all'Impresa alcun indennizzo, e l'Amministrazione ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato all'appaltante.

L'appalto si intenderà revocato e quindi il contratto risolto nel caso di fallimento dell'impresa o di sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento dei servizi, salvo il recupero dei maggiori danni sulla cauzione.

La facoltà di recesso da parte della stazione appaltante è regolata dall'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023.

## **ART. 15 – SUBAPPALTO E CESSIONE**

Il subappalto e la cessione non sono consentiti.

## **ART. 16 – ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO**

Il Comune di Fiumefreddo Bruzio promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Quanto sopra non fa venire meno l'obbligo per le imprese di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, con costi a proprio carico.

LA Ditta deve attenersi, comunque, a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al D.lgs. 81/2008.

## **ART. 17 – AUTOCONTROLLO**

Come previsto dal Regolamento CE 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare "devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato", pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto, devono essere adottate misure adeguate a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare, dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale. Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista l'effettuazione di esami eseguiti da un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità. Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dalla Ditta aggiudicataria in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi Ufficiali. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali di improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali e del competente Organo Comunale, presso i centri di cottura. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con l'Amministrazione comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

## **ART. 18 - COMMISSIONE MENSA**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata (redigendo un verbale con la presenza di almeno due rappresentanti):

- da un rappresentante dell'Amministrazione comunale;
- da un rappresentante dei genitori;
- da un rappresentate del Comune;
- da un referente scolastico.

Alla predetta Commissione viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I componenti della "commissione mensa", oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, possono effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il



controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

#### **ART. 19 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Ditta aggiudicataria dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore ad una temperatura di + 4° ed in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura, il contenuto ed il giorno di preparazione.

#### **ART. 20 -TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

I dati dovranno essere trattati nello scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 196/03 e s.m.i. - con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed all'adozione delle prescritte misure di sicurezza - e del regolamento UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali entrato in vigore il 25 maggio 2018.

L'impresa aggiudicataria, contestualmente al conferimento dell'affidamento del servizio, è responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie;

La Ditta aggiudicataria è autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica.

La Ditta non è autorizzata a riprodurre o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopra descritte, fatti salvi i casi di estrema necessità in cui la comunicazione dei dati risulti indispensabile per la tutela dell'incolumità degli assistiti (es. comunicazioni di dati a strutture sanitarie in caso di infortuni, incidenti o qualora si renda necessario in caso di ricoveri d'urgenza degli assistiti durante il servizio).

La Ditta aggiudicataria sarà responsabile per la puntuale ed integrale osservanza, da parte dei propri dipendenti e consulenti/collaboratori, dei predetti obblighi di riservatezza.

L'inosservanza degli obblighi di riservatezza e di sicurezza previsti dal D. Lgs. n. 196/03 e s.m.i. e dal Regolamento Europeo comporterà la piena ed esclusiva responsabilità dell'impresa e l'Amministrazione avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'aggiudicataria sarà in tal caso tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Amministrazione o a terzi soggetti.

#### **ART. 21 – FORO COMPETENTE**

In caso di controversie, scaturenti dalla stipula del contratto, il Foro competente è quello di Paola.

#### **ART. 22 – NORME DI RINVIO**

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso riferimento al vigente D.lgs. 36/2023, alla normativa vigente in materia ed alle norme del Codice civile.

Fiumefreddo Bruzio, 04/09/2024

Il Responsabile dell'area amministrativa  
Dott. Vincenzo Aloise