



COMUNE DI SCILLA

(Città Metropolitana di Reggio Calabria)

AREA AMMINISTRATIVA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DELL'AREA

REGISTRO DEL SERVIZIO		OGGETTO: AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO ANNI SCOLASTICI 2023/2024 E 2024/2025 (CIG A011718194)		
NUMERO D'ORDINE 87	DATA 27.09.2023			
REGISTRO GENERALE		<input type="checkbox"/> ORIGINALE <input checked="" type="checkbox"/> COPIA	PUBBLICAZIONE ALBO	
NUMERO D'ORDINE 470	DATA 27.09.2023		DAL	AL

IL RESPONSABILE DELL'AREA

Premesso:

- che il 06.04.2023 il Consiglio dei Ministri, su proposta del Ministero dell'Interno, ha deliberato lo scioglimento del Consiglio comunale di Scilla a norma dell'art. 143 del D.Lgs. n.267/2000;
- che con decreto del Presidente della Repubblica del 11.04.2023, sono state conferite ad una Commissione straordinaria le attribuzioni spettanti al Consiglio comunale, alla Giunta ed al Sindaco, nonché ogni altro potere o incarico attribuito dalla legge per la durata di 18 mesi;
- che con decreto n.1 del 05.05.2023, la Commissione Straordinaria ha nominato la scrivente Responsabile dell'Area Amministrativa;

Premesso che il Comune di Scilla è titolare delle funzioni di organizzazione e gestione dei servizi scolastici ai sensi dell'art. 117 della Costituzione ed intende affidare ad operatore esperto del settore il servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025 per la fornitura dei pasti agli alunni, al personale ATA e ai docenti della Scuola dell'Infanzia, per le scuole primarie e secondarie di primo grado di Scilla;

Visto il D. Lgs. n.36 del 31.03.2023 rubricato "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n.78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici" e, in particolare, le seguenti disposizioni:

- l'art. 17 rubricato "fasi delle procedure di affidamento" ai sensi del quale: "1. Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte. 2. In caso di affidamento diretto, l'atto di cui al comma 1 individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale";
- l'art. 18 rubricato "il contratto e la sua stipulazione" ai sensi del quale il contratto è stipulato, a pena di nullità, in forma scritta in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante, con atto pubblico notarile informatico oppure mediante scrittura privata;
- l'art. 50, comma 1, lett. b), che limitatamente all'affidamento diretto, precisa che le stazioni appaltanti procedono all'affidamento di servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante;

- l'art. 62 che così dispone: "aggregazioni e centralizzazione delle committenze" ai sensi del quale: "Tutte le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo non superiore alle soglie previste per gli affidamenti diretti, e all'affidamento di lavori d'importo pari o inferiore a 500.000 euro, nonché attraverso l'effettuazione di ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza qualificate e dai soggetti aggregatori";

Visto, altresì, il comma 130 dell'art. 1 della Legge n.145/2018 (legge di bilancio 2019) che ha modificato l'art. 1, comma 450, della legge n.296/2006, innalzando la soglia per affidamenti diretti per non incorrere nell'obbligo di ricorrere dal MEPA- da € 1.000,00 ad € 5.000,00 per l'acquisto di beni e servizi;

Dato atto:

- che presentandosi l'urgenza di fornire il servizio in costanza dell'anno scolastico ormai cominciato, è stata condotta sul MEPA procedura negoziata (RDO n.3742112) finalizzata all'individuazione di un operatore esperto del settore che, alle condizioni contrattuali previste da capitolato speciale di appalto, svolga in servizio in parola per un numero presunto di 9.500 pasti per anno scolastico;
- che l'invito è stato rivolto alla società Serranò Giovanni S.R.L. con sede legale in via dei Garibaldini, snc, C.F./P.Iva 03026360804, avendo questa società già fornito con alta professionalità ed accuratezza il servizio in parola ed essendo l'operatore in possesso delle abilitazioni e certificazioni previste dalla normativa per i servizi di ristorazione collettiva;
- che è stato richiesto di formulare un'offerta economica sulla base di asta di € 4,80 per pasto;
- che l'operatore economico invitato ha offerto l'importo di € 4,50 per pasto;

Ritenuto che l'offerta economica presenta dal predetto operatore economica possa giudicarsi congrua in ragione del prezzo medio applicato per analoghi servizi forniti agli enti locali per come risultate da un'indagine di mercato;

Precisato in ordine al combinato disposto dell'art. 192, del D.lgs. 264/2000 e del citato art. 17 rubricato "fasi delle procedure di affidamento" del D. Lgs. n.36 del 31.03.2023 che:

- a) il fine che il contratto intende perseguire, per come sopra già evidenziato, è quello di organizzare il servizio di refezione scolastica nell'ambito delle competenze dalla normativa vigente e compatibilmente con le disposizioni previste dalle leggi finanziarie e dalle previsioni annuali di bilancio dell'Ente;
- b) l'oggetto del contratto è l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025, con pasti preconfezionati, consistente nella preparazione (con utilizzazione di derrate alimentari fornite dalla ditta), nel confezionamento dei pasti presso un centro di cottura in uso della ditta appaltatrice, nel trasporto degli stessi presso la sede dei plessi scolastici interessati, nella distribuzione agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado statali, secondo il menù approvato dalla competente Azienda Sanitaria Locale.
- c) il contraente è la società Serranò Giovanni S.R.L. con sede legale in via dei Garibaldini, snc, C.F./P.Iva 03026360804;
- d) ragioni della scelta: per come sopra precisato la società ha già fornito con alta professionalità ed accuratezza il servizio in parola e possiede le certificazioni previste dalla normativa per i servizi di ristorazione collettiva;
- e) il contratto verrà stipulato nel rispetto del citato art. 18 D.lgs. n.36/23 in forma scritta in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale

Dato atto:

- che ai sensi dell'art.3 della Legge n.136 del 13.08.2010, è stata acquisita la dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt.46 e ss. del DPR 445/2000 in merito alla tracciabilità dei flussi finanziari
- che la presente procedura è registrata presso l'ANAC con C.I.G. A011718194;
- che è stata accertata la regolarità contributiva del suddetto operatore economico, per come risulta dal DURC on-line, prot. n. INPS_36325551 del 07.06.2023 avente validità fino al 05.10.2023;

Dato atto, infine, che ai sensi del richiamato art. 15 del D.Lgs. n.136/2023, Responsabile Unico del Progetto (RUP) della presente procedura è la scrivente dott.ssa Antonia Criaco;

Rilevato che ai sensi dell'articolo 183 del d. Lgs. n. 267/2000 e del principio contabile applicato all. 4/2 al d. Lgs. n. 118/2011, occorre assumere il necessario impegno di spesa a carico del bilancio con imputazione nell'esercizio in cui l'obbligazione è esigibile;

Richiamate:

- la deliberazione del Consiglio Comunale n. 10 del 15.03.2022 con la quale è stato approvato il Bilancio di previsione per il periodo 2022/2024;
- la deliberazione del Consiglio Comunale n. 17 del 29.04.2022 con la quale è stato approvato il Rendiconto di gestione dell'esercizio 2021;

Tenuto conto che la suddetta spesa graverà sul Cap.660.7 del bilancio 2022/2024, annualità 2023 e 2024, sufficientemente capiente, in forza di impegno di spesa che viene assunto con l'adozione del presente provvedimento da parte del Servizio ragioneria;

Accertato, quindi, che la spesa derivante dal presente atto è compatibile con gli stanziamenti di bilancio, con il piano dei pagamenti e con le regole di finanza pubblica;

Dato atto che in capo al sottoscrittore del presente e al responsabile del relativo procedimento non sussistono situazioni di conflitto di interessi, neanche potenziale, in applicazione delle vigenti disposizioni di legge, del codice di comportamento –nazionale e integrativo- e del Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza;

Verificata e attestata la regolarità amministrativa del presente atto ai sensi dell'art. 147-bis del decreto legislativo 18 agosto 2000 n.267;

Visti:

- lo Statuto comunale;
- il vigente Regolamento per l'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi;

DETERMINA

La premessa forma parte integrante e sostanziale del presente atto;

- 1. di approvare**, per le motivazioni indicate in premessa e che qui si intendono integralmente riportate, la negoziazione conclusa sul MEPA tramite richiesta di offerta (RDO n. 3742112) tra questo ente e la Serranò Giovanni S.R.L. con sede legale in via dei Garibaldini, snc, C.F./P.Iva 03026360804, riguardante l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli anni 2023/24 e 2024/25;
- 2. di affidare** quindi, per l'effetto del superiore punto, il servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025, al prezzo per anno di € 42.750,00 iva esclusa per n.9.500 pasti al prezzo di € 4,50 ciascuno pari a complessivi € 85.500,00 per i due anni scolastici;
- 3. di dare atto** che il capitolato speciale di appalto è stato stipulato in modalità elettronica mediante il portale del Mercato elettronico della P.A;
- 4. di impegnare**, ai sensi dell'articolo 183 del D.Lgs. n 267/2000 e del principio contabile applicato all. 4/2 al D.Lgs. n. 118/2011, le seguenti somme corrispondenti ad obbligazioni giuridicamente perfezionate, con imputazione agli esercizi in cui le stesse sono esigibili: € 44.460,00 (iva compresa) sul capitolo 660.7 nell'esercizio finanziario 2023 ed € 44.460,00 (iva compresa) sul capitolo 773 nell'esercizio finanziario 2024;

5. di accertare, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;

6. di dare atto, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000 e dal relativo regolamento comunale sui controlli interni, che il presente provvedimento, oltre all'impegno di cui sopra, non comporta ulteriori riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico finanziaria o sul patrimonio dell'ente;

7. di dare atto che il presente provvedimento è rilevante ai fini dell'amministrazione trasparente di cui al D.Lgs. n. 33/2013;

8. di dare atto che la presente determinazione diverrà esecutiva con l'apposizione del visto di regolarità contabile e copertura finanziaria, mediante firma digitale, ai sensi dell'art. 147bis, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
(dott.ssa Antonia Criaco)

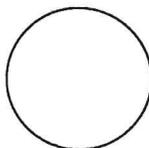


VISTO DI REGOLARITÀ TECNICA

Sulla presente proposta di determinazione si esprime, ai sensi dell'art.147 bis, comma 1, D.Lgs. n. 267/2000, parere di regolarità contabile

- FAVOREVOLE
 NON FAVOREVOLE

Il



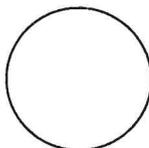
Responsabile del Servizio Amministrativo

[Handwritten signature]

Con l'apposizione del visto di regolarità contabile di cui copra il presente provvedimento è esecutivo.

VISTO DI REGOLARITÀ CONTABILE

Sulla presente proposta di determinazione si esprime, ai sensi degli artt. 49, comma 1 e 147 bis, comma 1, D.Lgs. 267/2000, parere FAVOREVOLE di regolarità contabile con attestazione della copertura finanziaria (art. 151, comma 4, D.Lgs. 267/2000).



Il Responsabile del Servizio Finanziario

[Handwritten signature]

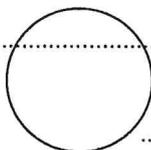
Con l'apposizione del visto di regolarità contabile di cui copra il presente provvedimento è esecutivo.

ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA

Il Responsabile del Settore Finanziario attesta, ai sensi dell'art. 153, comma 5, del D.Lgs. n. 267/2000, la copertura finanziaria della spesa in relazione alle disponibilità effettive esistenti negli stanziamenti di spesa e/o in relazione allo stato di realizzazione degli accertamenti di entrata vincolata, mediante l'assunzione dei seguenti impegni contabili:

Impegno	Data	Importo	Capitolo	Esercizio
N.				

Note:



Il Responsabile del Servizio Finanziario

[Handwritten signature]

Con l'apposizione del visto di regolarità contabile di cui copra il presente provvedimento è esecutivo.

.....



Comune di Scilla

Albo Pretorio

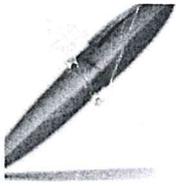
ufficio protocollo/messi/Albo

Data di inizio affissione: 28/09/2023 Data di fine affissione 13/10/2023

Sezione: Determinazioni

Ente mittente	Comune di SCILLA
Data oggetto	27/09/2023
Oggetto	AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO ANNI SCOLASTICI 2024/2025 (CIG: A011718194).
Nr. atto	470
U.O.R. Mittente	ufficio protocollo/messi/Albo

Addetto alla pubblicazione
GIOVANNA NASONE



SERRANO' GIOVANNI

Firmato il 24/09/2023 15:10

Seriale Certificato: 2434337

Valido dal 11/05/2023 al 11/05/2026

InfoCamere Qualified Electronic Signature CA



Comune di Scilla

(Città Metropolitana di Reggio Calabria)

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ALUNNI SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO
ANNI SCOLASTICI 2023/24 - 2024/25**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Approvato con determinazione n. del

CAPO I: OGGETTO DEL CONTRATTO

- Art. 1 – Principi generali e finalità dell'appalto
- Art. 2 – Normativa di riferimento
- Art. 3 – Oggetto dell'appalto
- Art. 4 – Servizio trasporto pasti caratteristiche mezzi
- Art. 5 – Garanzie generali di qualità del servizio

CAPO II: SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

- Art. 6 – Responsabile e referente del servizio
- Art. 7 – Modalità di svolgimento del servizio
- Art. 8 – Qualità dei pasti
- Art. 9 – Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 10 – Eventuali sostituzioni e modifiche al menù
- Art. 11 – Pasti speciali

CAPO III: DURATA, CORRISPETTIVO E FATTURAZIONE

- Art. 12 – Durata e valore dell'appalto
- Art. 13 – Modalità di pagamento e fatturazione
- Art. 14 – Aggiornamento dei prezzi
- Art. 15 – Obblighi di tracciabilità

CAPO IV: DOVERI DEL PERSONALE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- Art. 16 – Doveri dell'appaltatore rispetto al personale
- Art. 17 – Obblighi dell'aggiudicatario

CAPO V: RESPONSABILITA', ASSICURAZIONE, CONTROLLI, PENALI

- Art. 18 – Responsabilità civile verso terzi - Assicurazioni
- Art. 19 – Controlli
- Art. 20 – Penalità

CAPO VI: RISOLUZIONE, RECESSO E DIVIETI

- Art. 21 – Risoluzione del contratto
- Art. 22 – Recesso del contratto
- Art. 23 – Subappalto e cessione del contratto

CAPO VII: DISPOSIZIONI FINALI

- Art. 24 – Domicilio legale e comunicazioni
- Art. 25 – Tutela della privacy e trattamento dei dati

CAPO I: OGGETTO DEL CONTRATTO

Articolo 1 – PRINCIPI GENERALI E FINALITA' DELL'APPALTO

Il Comune di Scilla è titolare delle funzioni di organizzazione e gestione dei servizi scolastici, ai sensi dell'art. 117 della Costituzione, ed intende affidare a operatore esperto del settore, il servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025 per la fornitura dei pasti agli alunni, al personale ATA e ai docenti della Scuola dell'Infanzia, per le scuole primarie e secondarie di primo grado di Scilla.

L'ente organizza il servizio di refezione scolastica nell'ambito delle proprie competenze, stabilite dalla normativa vigente, compatibilmente con le disposizioni previste dalle leggi finanziarie e dalle previsioni annuali di bilancio dell'Ente. Il servizio di refezione scolastica, improntato a criteri di qualità, efficienza ed efficacia, contribuisce ad agevolare la frequenza scolastica degli alunni residenti nel Comune di Scilla.

Art. 2 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

1. Il servizio è regolato dalle norme del presente Capitolato Speciale di Appalto, dalle norme del Codice civile e della legislazione speciale in materia. È inoltre regolato dalle disposizioni previste dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento 29/04/2010).

La ditta aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio mensa, e comunque non oltre 10 giorni, dovrà esibire le autorizzazioni di cui alle leggi sanitarie 27/07/1934 n. 1265; 30/04/1962, n. 283; 26/03/1980, n. 327.

2. Sono a carico dell'appaltatore:

- l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa e gravanti sull'operatore del settore alimentare come definito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea della Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, con particolare riferimento agli obblighi di cui agli artt. 17, 18, 19 del Regolamento CE n. 178/2002;

- l'adempimento di tutti gli obblighi gravanti sull'operatore del settore alimentare come previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Art. 3 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2023/2024 e 2024/2025, con pasti preconfezionati, consistente nella preparazione (con utilizzazione di derrate alimentari fornite dalla ditta), nel confezionamento dei pasti presso un centro di cottura in uso della ditta appaltatrice, nel trasporto degli stessi presso la sede dei plessi scolastici interessati, nella distribuzione agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado statali, secondo il menù approvato dalla competente ASL.

2. I pasti dovranno essere confezionati secondo il menù vistato dal Servizio Igiene Pubblica dell'ASL. Eventuali variazioni di menù saranno concordate d'intesa con il predetto ufficio d'igiene pubblica. I vari componenti del menù dovranno essere serviti secondo le grammature indicate nello stesso.

3. All'appaltatore spetta di implementare e fare osservare il sistema di controllo HACCP presso il proprio centro di cottura dei pasti e in tutti i plessi scolastici, dove i pasti vengono consumati. Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica e la fornitura di derrate alimentari previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020. In particolare, la Stazione appaltante obbliga l'Appaltatore all'applicazione dei criteri minimi ambientali "di base", come disciplinato nel corpo del presente capitolato, relativamente a:

- requisiti degli alimenti;
- flussi informativi;
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti;
- prevenzione e gestione dei rifiuti;
- pulizie dei locali e lavaggio delle superfici dure;
- formazione e aggiornamento professionale del personale addetto al servizio.

4. Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli, il ricevimento di pasti, la distribuzione degli stessi, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio. Il servizio di refettorio è interamente remunerato nel prezzo di aggiudicazione del pasto.

Sono a carico della Ditta i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione dei locali e pertinenze adibiti a refettori.

ART. 4 – SERVIZIO TRASPORTO DEI PASTI – CARATTERISTICHE MEZZI

L'appaltatore deve trasportare i pasti dal proprio centro di cottura ai vari plessi scolastici. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa di settore. Tutti i mezzi utilizzati per il servizio di cui al presente capitolato, devono essere in possesso di attestato di idoneità igienico sanitaria, perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C., in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione. È fatto obbligo all'appaltatore di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 5 - GARANZIE GENERALI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

1. L'appaltatore deve essere in possesso delle seguenti certificazioni riconducibili all'erogazione di servizi di ristorazione collettiva: certificazione UNI EN ISO 9001; certificazione UNI EN ISO 22005; certificazione UNI EN ISO 22000; certificazione UNI EN ISO 14001. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss. mm. ii., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato. La ditta, pertanto, solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. n. 155/1997 (Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario) e s.m.i.

2. È facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento dei controlli, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso il centro cottura ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'onori.

3. Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente allo scopo. Inoltre, è facoltà dell'Amministrazione Comunale avvalersi di un'apposita Commissione per il controllo sulla qualità a tal fine costituita, così formata:

- Commissari o loro delegati;
- Dirigente scolastico o suo delegato;
- un genitore per ogni plesso scolastico dove verrà svolta la mensa scolastica, nominati

dal Consiglio d'Istituto;

- Rappresentante dell'Appaltatore;

I componenti della Commissione non devono avere alcun conflitto di interesse, anche potenziale, con la ditta aggiudicataria.

CAPO II: SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Art. 6 - RESPONSABILE E REFERENTE DEL SERVIZIO

1. Al fine di agevolare l'esecuzione del contratto e favorire i rapporti fra la Ditta e la stazione appaltante, l'impresa aggiudicataria dovrà indicare, almeno 15 giorni prima l'avvio del servizio, un Responsabile, in possesso di comprovata esperienza nel settore, che dovrà essere reperibile negli orari di svolgimento del servizio stesso e che avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento dello stesso, nonché programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti previsti dal presente Capitolato.

2. Il Responsabile del servizio nominato dalla ditta dovrà avere sufficiente autonomia decisionale in merito alla gestione del servizio e si rappresenterà, per gli adempimenti conseguenti al presente Capitolato, con il referente dell'Ufficio Istruzione del Comune.

Art. 7 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. L'orario dei pasti nonché i giorni di svolgimento del servizio di refezione sarà fissato d'intesa tra l'ente ed il Dirigente scolastico e comunicato successivamente all'aggiudicatario.

Il termine di inizio effettivo e fine del servizio sarà stabilito, dall'Amministrazione Comunale, di concerto, eventualmente, con le Autorità scolastiche.

2. La data di inizio effettivo sarà comunicata alla Ditta aggiudicataria con preavviso di 3 giorni; il termine finale del servizio coinciderà in linea di massima con quello dell'anno scolastico, riservandosi il Comune di anticipare il termine finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole o di posticiparlo per la scuola dell'infanzia al 30 giugno.

3. La ditta provvede alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura sito in locali di sua proprietà o disponibilità, attrezzati a proprie spese, ed al trasporto dei pasti presso i plessi scolastici.

4. I cibi debbono essere confezionati col sistema monodose e debbono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti monodose separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità. I pasti dovranno essere sempre serviti in contenitori sigillati a norma di legge e trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dall'art. 31 del D.P.R. 6/03/1980 n. 327.

5. In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno e deve accompagnare il pasto veicolato.

5. Per ogni singolo pasto deve essere assicurata la fornitura di una bottiglia di acqua minerale, nella misura di un quarto, di prima marca o media. I pasti devono essere distribuiti assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo e tovagliolo (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dall'Organizzazione Scolastica.

ART. 8 - QUALITA' DEI PASTI

1. Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiama la normativa vigente in materia di ristorazione scolastica. Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dalle tabelle dietetiche, concordate con il Sian dell'Asp di Reggio Calabria. I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

2. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.;
- prodotti che non contengono O.G.M.;
- prodotti non transgenici.
- non potranno essere utilizzati prodotti precucinati o precotti.

3. La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del Servizio e quando la stazione appaltante lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino la rintracciabilità. I pasti per gli insegnanti/operatori verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola.

4. La Ditta dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti medici specialisti per soggetti che debbano seguire diete speciali (es. per celiaci, diabeti, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc.); tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara.

5. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari, previa consultazione dei competenti organi dell'ASL.

6. Per le predette tipologie, i pasti dovranno essere contenuti in contenitori monoporzione e monoporzione bi-scomparto, monouso, biodegradabili e compostabili, sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti. La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni plesso scolastico necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto, limone e sale, per il completamento del condimento.

7. Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati o carni a rischio BSE, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Art. 9 – CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

I pasti ed i quantitativi da fornire sono quelli previsti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Provinciale e depositata presso il Servizio Amministrativo del Comune.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.

Il Comune si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008 e s.m.i., "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

ART. 10 - EVENTUALI SOSTITUZIONI E MODIFICHE AL MENU'

1. Su richiesta del Comune, sentito il parere del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria

Provinciale, potranno essere richieste, in sostituzione o parziale integrazione della dieta standard, forniture di derrate alimentari, prodotti e/o pasti per alunni affetti da celiachia e integratori dietetici che, in ogni caso, non faranno superare il totale delle calorie previste dalla dieta base standard. Le sostituzioni di cui sopra saranno calcolate ai fini economici al pari di un pasto comune.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di visite d'istruzione ed altri eventi occasionali senza variazioni di prezzo.

2. Il Comune, inoltre, si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare variazioni in aumento o in diminuzione (fino a un massimo del 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza.

3. L'Impresa si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

ART. 11 PASTI SPECIALI

1. Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita dal Comune, oppure dalla certificazione medica specifica che la ditta dovrà scrupolosamente rispettare.

2. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari. Nessun'altra somma potrà essere richiesta all'Ente appaltante neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura e in modo particolare per il mancato servizio di distribuzione o per il non raggiungimento del numero dei pasti previsto.

3. Il Comune si riserva 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 potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche. In tali casi le eventuali maggiori spese sopportate dalla ditta appaltatrice, debitamente documentate, saranno a carico dell'utente.

CAPO III: DURATA, CORRISPETTIVO E FATTURAZIONE

Articolo 12 – DURATA E VALORE DELL'APPALTO

1. L'appalto è costituito da un unico lotto, stante l'omogeneità dei contenuti prestazionali e l'indivisibilità del servizio che ne è oggetto. La gara sarà espletata mediante richiesta di offerta (RDO) su piattaforma Consip MePA ed aggiudicata con il criterio del minor prezzo rispetto al valore del prezzo base riferito ad un pasto per come sotto precisato.

2. La durata dell'appalto è stabilita in anni 2 (DUE), corrispondenti agli anni scolastici 2023/24 e 2024/25, con decorrenza il giorno 01/10/2023 e scadenza il giorno 08/06/2025.

3. L'importo totale dell'affidamento è pari ad euro 91.200 è dato dalla moltiplicazione del valore attribuito al costo unitario del pasto (pari ad euro 4,80) per il numero dei pasti preventivati di moltiplicato per la durata dell'appalto (pari a 2 anni), per come ricapitolato nella tabella sottostante.

A. Valore singolo pasto	4,50
B. Numeri pasti annuali previsti	9.500
C. Totale costo pasti per anno	42.750,00
D. Valore totale appalto (2anni) (Cx2)	85.500,00

4. Il valore oggetto dell'offerta e di eventuale ribasso da parte del concorrente aggiudicatario è quello del singolo pasto pari ad € 4,80. Il prezzo pasto si intenderà onnicomprensivo con la sola eccezione dell'IVA. Si conviene inoltre che il prezzo-pasto dovrà essere unico per tutte le tipologie di utenza e di servizio effettuato, nonché per eventuali cestini di viaggio per pasto freddo completo (ad esempio per le gite di istruzione). Il prezzo sarà stabilito dalla Ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso e invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

5. L'effettiva consistenza del servizio non è correlata ad un numero minimo o massimo di iscritti e, di conseguenza, oggetto di possibili modifiche da parte dell'ente.

6. Le quantità delle prestazioni sono puramente indicative, non sono impegnative, essendo subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (calendario ed orari scolastici annuali, iscrizioni dell'utenza, luoghi e tempi di svolgimento di uscite didattiche ecc.); tali dati hanno quindi valore presuntivo ed indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo e vincolo per il Comune.

7. Alla scadenza il rapporto contrattuale si intende risolto di diritto, senza obbligo di preventiva espressa disdetta. Il contratto potrà essere prorogato, sulla base di un provvedimento espresso e motivato dell'Amministrazione comunale, in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure di selezione di un nuovo appaltatore e del conseguente passaggio gestionale. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

8. I giorni di effettuazione del servizio saranno quelli del calendario scolastico, con interruzione delle festività natalizie e pasquali, fatte salve eventuali variazioni apportate dall'autorità scolastica locale.

9. L'ente si riserva l'esercizio dell'opzione della proroga tecnica alle medesime condizioni contrattuali del presente capitolato.

10. In merito agli oneri della sicurezza per la prevenzione e protezione dei rischi da interferenze, ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i., il servizio presenta rischi da interferenze, per cui l'importo di detti oneri è pari allo 0,25% del prezzo del singolo pasto e non possono essere oggetto di ribasso in sede di offerta economica.

Articolo 13 - MODALITA' DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE

1. Le prestazioni dell'appaltatore verranno remunerate in base al seguente calcolo: prezzo del pasto per il numero dei pasti erogati nel mese.

2. Il pagamento del corrispettivo per le prestazioni erogate avverrà presumibilmente entro 30 gg. dalla data di ricevimento della fattura.

3. La fattura dovrà obbligatoriamente indicare il periodo di riferimento del servizio e il numero dei chilometri e giorni in cui il servizio è stato regolarmente ed effettivamente svolto.

ART. 14 – AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

1. I prezzi si intendono fissi per tutto il primo anno dell'appalto.

2. A partire dall'inizio del secondo anno scolastico i prezzi saranno revisionati in base all'indice ISTAT-F.O.I. per i prezzi al consumo delle famiglie degli operai ed impiegati, rilevato al 30 giugno di ciascun anno. La OEA dovrà presentare entro il giorno 31 luglio di ciascun anno di appalto successivo al primo apposita richiesta di revisione del prezzo. In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi, non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice Civile, la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

ART. 15 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'

1. L'appaltatore è tenuto ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto di cui al presente capitolato.
2. La Stazione Appaltante verifica, in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto di cui al presente capitolato, costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della Legge n. 136/2010 e s.m.i., causa di risoluzione del relativo contratto.

CAPO IV: DOVERI DEL PERSONALE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 16 - DOVERI DELL'APPALTATORE RISPETTO AL PERSONALE

1. L'Aggiudicatario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune, per tali risorse umane la stessa ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge e contrattuali relativi alla tutela dei lavoratori da essa impiegati, quali in particolare gli obblighi della contribuzione previdenziale ed assistenziale nonché antinfortunistica e quelli determinati dai contratti collettivi di lavoro, rispetto ai quali l'Amministrazione Comunale è sollevata da ogni responsabilità.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa vigente.
3. Il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto, a curare l'igiene personale e l'abbigliamento.
4. Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.
5. Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario e il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti dell'Aggiudicatario e delle imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso.
6. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Aggiudicatario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D.Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.

Art. 17 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

1. L'Aggiudicatario dovrà presentare al Servizio competente del Comune di Scilla in relazione al Centro di Produzione Pasti:
 - autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura;

· attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti, rilasciata dall'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli alimenti e della Nutrizione;

· documento di cui all'art. 17 del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni.

· manuale HACCP ai sensi del REG CE 852/04.

2. Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'Aggiudicatario. La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente Appaltante o qualsiasi altro Ente di controllo, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

CAPO V: RESPONSABILITA', ASSICURAZIONE, CONTROLLI, PENALI

ART. 18 – RESPONSABILITA' CIVILE VERSO TERSI - ASSICURAZIONI

1. La ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'Amministrazione, agli utenti del servizio, a prestatori di lavoro (RCO), a terzi (RCT) e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare per un massimale non inferiore a € 1.500.000,00.

2. Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore. La presente garanzia si estende inoltre ai danni alle cose ed agli impianti oggetto del servizio, di proprietà e/o in uso e/o in comodato dal Comune di Scilla. In particolare, l'appaltatore si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, distribuite e/o somministrate tramite la mensa del Comune, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compresi errori nel rispetto del termine di scadenza. Tale copertura dovrà essere estesa anche alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della ditta aggiudicataria. In alternativa la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche suindicate e produrre un'appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata non dovrà prevedere limiti al numero dei sinistri indennizzabili. L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo la stessa lo scopo di ulteriore garanzia. Copia della polizza assicurativa specifica o dell'appendice di polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto o comunque prima dell'inizio del servizio.

ART. 19 – CONTROLLI

1. Potranno essere effettuati controlli da parte dell'ente per accertare il rispetto degli orari, la qualità e tipologia dei pasti, l'idoneità dei mezzi di trasporto utilizzati, ecc.

2. Potranno essere attivate, in collaborazione con l'appaltatore, altre forme di verifica dell'andamento del servizio come, ad esempio, questionari verso gli utenti o altri strumenti a raccogliere informazioni sul servizio. In ogni momento l'appaltatore può proporre innovazioni che, nel rispetto del presente capitolato, siano funzionali a migliorare la qualità del servizio.

3. Il verificarsi di eventuali inadempienze sarà segnalato per iscritto dal Comune all'Azienda Aggiudicataria, con invito a provvedere alla loro eliminazione in un congruo termine fissato in relazione al tipo d'infrazione.

Articolo 20 – PENALITÀ

1. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, l'ente si riserva la facoltà di applicare le seguenti sanzioni:

- € 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 250,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate alimentari, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, di pulizia e del controllo della qualità;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati.

Inoltre, da € 100,00 ad € 500,00 per ogni altra ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato a seconda della gravità e ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale. Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nell'intera durata dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata ed alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata e così via.

2. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Amministrazione comunale.

3. Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale tramite il Settore competente attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo mensile nel quale sarà assunto il provvedimento.

4. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'attivazione del procedimento di risoluzione del contratto, anche prima della scadenza qualora l'ammontare complessivo delle penali superi il 10 % dell'importo contrattuale.

5. L'ammontare delle penalità è addebitato sui crediti dell'impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono.

6. La casistica di cui sopra ha carattere meramente esemplificativo e non esaustivo, pertanto, potranno essere altresì sanzionati ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione tutti gli ulteriori comportamenti (ivi incluse le omissioni), in violazione del presente capitolato e che comunque incidano negativamente sulla qualità del servizio. Per reiterati inadempimenti - a giudizio insindacabile della stazione appaltante - il Comune avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

7. I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Aggiudicatario, per via telefonica e confermati per iscritto entro i tre giorni successivi. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all'Aggiudicatario, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'Aggiudicatario non fornisce motivata

giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, o l'Aggiudicatario stesso non provveda entro detto termine, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

CAPO VI: RISOLUZIONE, RECESSO E DIVIETI

ART. 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il contratto verrà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., previa eventuale diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 C.C., nei seguenti casi:

- violazione di leggi, norme, regolamenti in materia di sicurezza e di tutela dei lavoratori impiegati nel servizio o di ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro e violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;
- gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali o abituali negligenze o deficienze del servizio, regolarmente accertate e notificate che, a giudizio della Stazione Appaltante, compromettano gravemente l'efficienza del servizio stesso o siano tali da determinare rischi di sicurezza per gli utenti o per terzi, persone o cose;
- arbitrario abbandono o ingiustificata sospensione di tutto o di parte del servizio oggetto dell'appalto;
- mancata osservanza del divieto di cessione del contratto;
- mancata osservanza del divieto di cessione del credito maturato nei confronti della Stazione Appaltante, senza espresso consenso della Stazione Appaltante stessa;
- violazione delle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- accertata mancanza, anche parziale, dei requisiti richiesti dalla legge (nazionale e/o regionale) per l'esercizio di attività oggetto dell'appalto;
- quando l'appaltatore si renda colpevole di frode;
- perdita dei requisiti di idoneità morale, tecnica e finanziaria previsti dalla normativa vigente in materia;
- manifesta incapacità o inidoneità, anche solo legale, nell'esecuzione del servizio appaltato;
- in caso di accertate cause di decadenza, sospensione o divieto di cui all'art. 67 comma 1 e 8 del D. Lgs. 159/2011, ottenute mediante la comunicazione antimafia;
- in caso di mancata comunicazione alla Stazione Appaltante di ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, ovvero ancora di qualsiasi tentativo di pressione criminale che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del contratto nei confronti di un rappresentante dell'appaltatore, o di un agente o di un dipendente, ai sensi del protocollo di legalità;
- inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto ed alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare;
- arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno da parte dell'impresa;

2. Il Comune inoltre avrà diritto a richiedere la risoluzione del presente contratto qualora, successivamente alla stipula del medesimo, siano accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, come previsto dall'art. 91 del d.lgs. 159/2011.

3. Si richiama inoltre espressamente la vigenza del D.P.R. 62/2013 articolo 2 che prevede l'applicazione, per quanto compatibile, del Codice di Comportamento per i dipendenti pubblici anche ai titolari e collaboratori a qualsiasi titolo dei contraenti con la pubblica amministrazione, oltretutto la vigenza del Codice di comportamento dei dipendenti del comune di Scilla rilevabile sul sito dell'ente. Il mancato rispetto delle sopracitate norme comportamentali da parte dell'Appaltatore potrà costituire clausola di risoluzione e decadenza del rapporto in caso di violazione

degli obblighi derivanti dal suddetto codice, previa procedura di contestazione degli addebiti e valutazione della gravità degli stessi.

ART. 22 – RECESSO

1. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni da comunicarsi all'appaltatore mediante PEC e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza dell'appalto dovesse essere costretta a rimodulare sostanzialmente il servizio, con modalità difformi, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di servizio mensa.

2. In caso di recesso della Stazione Appaltante, l'appaltatore ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente e a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente, fin d'ora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 C.C.

Articolo 23 - SUBAPPALTO. CESSIONE CONTRATTO

Non è ammessa, in relazione alla particolare natura del servizio, la cessione ed il subappalto, anche parziale, del servizio medesimo.

A pena di nullità, il contratto non può essere ceduto né può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto medesimo.

CAPO VII: DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 24 - DOMICILIO LEGALE

1. L'appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito indicato nell'offerta, al quale verranno, pertanto, indirizzate tutte le comunicazioni o le notifiche relative al presente appalto.

2. Tutte le comunicazioni inerenti al presente appalto saranno effettuate a mezzo PEC. La data di trasmissione risultante dal rapporto di trasmissione costituirà data certa ad ogni effetto di legge nei confronti dell'Ente e della Ditta Aggiudicataria.

Articolo 25 - TUTELA DELLA PRIVACYE TRATTAMENTO DEI DATI

1. Il soggetto aggiudicatario è tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti del servizio da qualsiasi fonte provengano e si impegna a nominare un Responsabile del Trattamento dati, inerente alla gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato. L'aggiudicatario deve comunicare all'Ufficio Servizi Educativi - il nominativo del Responsabile del Trattamento dati (o figura equivalente); qualora non venga espletata la suddetta comunicazione, l'Amministrazione considererà come Responsabile Privacy il legale rappresentante dell'Impresa aggiudicataria; il trattamento dei dati acquisiti nello svolgimento del servizio deve avvenire solo ed esclusivamente per lo svolgimento dello stesso; è vietata la diffusione e/o ogni qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso; tutti i dati acquisiti dall'utenza dovranno essere accuratamente custoditi, in modo da garantirne la sicurezza; sono vietate fotografie e riprese video raffiguranti minori;

2. L'aggiudicatario si impegna ad applicare i protocolli di protezione dei dati che verranno elaborati dal Comune in relazione al Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e ai decreti attuativi che dovessero entrare in vigore nel corso dell'esecuzione del presente appalto.

3. I dati personali relativi alle imprese partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa, per i soli fini inerenti alla procedura di gara e all'esecuzione del contratto; detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente; in ogni caso, in relazione ai dati forniti, i soggetti aggiudicatari potranno esercitare i diritti previsti dalla normativa.