



Comune di Santa Margherita di Belice

LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

SETTORE AMMINISTRATIVO & SERVIZI SOCIALI
Ufficio Servizi Scolastici e Segreteria Remota

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO, DI SANTA MARGHERITA DI BELICE, PER GLI ANNI SCOLASTICI 2016/2017 – 2017/2018" (C.I.G.): 6790899B20

Premessa:

IL Comune di Santa Margherita di Belice (Ente Committente) intende appaltare il servizio di refezione scolastica per le scuole statali dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado per gli anni scolastici 2016/2017- 2017/2018, mediante procedura negoziata ai sensi dell'art.35 e 36 del D.lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del citato decreto, a criteri e modalità definiti nel presente capitolato .

La procedura sarà gestita dalla Centrale Unica di Committenza - Unione dei Comuni "TERRE SICANE" con sede in Via Palminteri Avona n.1, 92013 Menfi (Ag.).

ART. 1

Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto dell'appalto il servizio di refezione scolastica, per gli alunni della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo grado, che effettuano il tempo prolungato, per il personale docente e ATA, aventi diritto al pasto e a quanti specificamente autorizzati, nel modo seguente:

- presso la Scuola dell'Infanzia, dotata di cucina in loco;
- presso le Scuole Primaria e Secondaria di I grado, con pasti caldi veicolati, con centro di cottura presso la scuola dell'Infanzia "R. Agazzi".

Il Centro di cottura dovrà essere attrezzato e munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge a cura della Ditta.

L'Amministrazione Comunale (in appresso individuata come A.C.) per esigenze sopravvenute, si riserva di modificare in corso d'opera l'organizzazione del servizio.

ART.2 Tipologia del Servizio richiesto

L'appalto comprende le seguenti prestazioni:

- Coordinamento e organizzazione del servizio di refezione scolastica in tutte le sue fasi
- Acquisto , fornitura e controllo delle derrate alimentari necessarie per la realizzazione dei menù, nel rispetto dei prodotti specifici per diete speciali, e per motivi etico –religiosi;
- Predisposizione di menù, sulla scorta delle linee guida del LARN2014, visti e autorizzati dalle competenti autorità sanitarie, preparazione , cottura, suddivisione in monoporzioni dei pasti sulla base del numero degli utenti, rilevato giornalmente;
- raccolta giornaliera dei dati per la prenotazione dei pasti da somministrare e ritiro dei buoni corrispondenti al numero dei pasti erogati;
- Veicolazione dei pasti e loro trasporto con adeguati automezzi e con idonei contenitori;
- Ricevimento dei contenitori, apparecchiatura e spaccatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, lavaggio delle stoviglie sporche, smaltimento rifiuti, oltre alla pulizia, al riassetto e alla sanificazione dei centri di distribuzione delle mense scolastiche e di tutte le attrezzature e dei refettori;
- Ritiro dei contenitori e loro veicolazione nel centro di produzione pasti;
- Pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate, pulizia ordinaria dei locali di refezione e dei locali dispensa;
- Fornitura dei materiali ed attrezzature occorrenti per la pulizia e la sanificazione , che dovranno essere eseguite secondo le normative dell'HACCP;
- Fornitura di materiali, arredi, attrezzature e stoviglie di cui il centro cottura dovesse risultare carente , ai fini della resa di un'ottimale servizio

Quanto sopra elencato viene reso secondo le condizioni e le modalità specifiche di effettuazione, indicate nei successivi articoli del presente Capitolato, nonché nelle eventuali azioni migliorativi proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia riassetto dei refettori verranno definiti in concerto tra l'Amministrazione Comunale e le Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta appaltatrice.

ART. 3 Durata ed importo dell'affidamento

La durata dell'appalto è intesa per gli anni scolastici 2016/2017- 2017/2018 dal mese di novembre 2016 al 31 maggio 2018, e comunque dalla data di consegna effettiva del servizio e fino all'esaurimento della somma contrattuale, con esclusione dei periodi di chiusura delle scuole, come da calendario scolastico o da altre cause.

L'importo complessivo della fornitura è preventivato in € 155.972,10 comprensivo di IVA al 4% ed oneri per la sicurezza pari a € 492,10.

Il prezzo unitario del pasto è determinato:

- per la scuola dell'Infanzia in € 4,50 (**Euro quattro e centesimi cinquanta**) importo su cui deve essere operato il ribasso, oltre I.V.A. al 4% ed gli oneri per la sicurezza di € 0,015 (Euro zero/015) non soggetto a ribasso;
- per le scuole: Primaria e Secondaria di Primo Grado in € 4,80, (**Euro quattro e centesimi ottanta**) importo su cui deve essere operato il ribasso, oltre I.V.A. al 4% ed gli oneri per la sicurezza di € 0,015 (Euro zero/015) non soggetto a ribasso;

Nel prezzo unitario di un pasto (impegnativo e vincolante) si considerano interamente compensati tutti i servizi, le derrate, la prestazione del proprio personale, le spese ed ogni altro onere , espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

E' possibile la ripetizione del contratto per un ulteriore anno scolastico, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016, a condizione della disponibilità di risorse economiche sufficienti pari a € 77.986,05 comprensiva di I VA.

Pertanto, nel caso in cui al termine del contratto, il Comune di Santa Margherita di Belice, non fosse riuscito a completare la procedura per un nuovo affidamento del servizio, potrà prorogare l'affidamento per un ulteriore anno, previa proroga temporanea deliberata dall'Amministrazione. A tal fine l'aggiudicataria è tenuta a continuare la gestione, agli stessi patti, prezzi e condizioni, stabiliti dal contratto scaduto, per il tempo necessario al perfezionamento della nuova procedura di gara e comunque per un periodo non superiore a dodici mesi dalla scadenza senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'aggiudicatario.

L'esecuzione del contratto deve avere inizio entro il termine di giorni cinque dalla data di stipula del contratto stesso. Qualora ne ricorrano le condizioni, per motivi d'urgenza, dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016, l'Ente potrà richiedere la fornitura del servizio nelle more della stipula del contratto, anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, e comunque avrà inizio inderogabilmente nel giorno stabilito dall'Istituto Comprensivo "G. Tomasi di Lampedusa" e comunicato al Comune di Santa Margherita di Belice, all'Ufficio servizi Scolastici del Settore Amministrativo & Servizi Sociali;

La data d'inizio effettivo del servizio sarà comunicata alla ditta aggiudicataria a mezzo ordinativo, completo delle specifiche del numero dei pasti iniziali per ogni centro di refezione scolastica, così come la data di cessazione del servizio, con preavviso, tenuto, comunque, conto del calendario scolastico.

Tali comunicazioni saranno effettuate anche agli Istituti scolastici interessati dal servizio ed al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.P. n. 1 di Agrigento.

ART. 4

Numero dei Pasti

Il numero presunto dei pasti da fornire alle scuole è previsto sulla media di **n. 16.043** pasti annui (bambini e adulti).

Per la scuola dell'Infanzia l'erogazione dei pasti, si presume nella misura di n.90 giornalieri dal lunedì al venerdì di ogni settimana, secondo le indicazioni del calendario scolastico ministeriale. Per un totale complessivo di n. 15.040 (n. 7.520 anno 2016 e n. 7.520 anno 2017);

Per la scuola Primaria i pasti, presunti in misura di n.70 giornalieri dal lunedì al venerdì di ogni settimana, secondo le indicazioni del calendario scolastico, per un totale complessivo di n.10.810 (n. 5.405 anno 2016 e n. 5.405 anno 2017);

Per la scuola Secondaria di Primo grado i pasti, presunti in misura di n.40 giornalieri per n.2 giorni di ogni settimana, secondo le indicazioni del calendario scolastico, per un totale complessivo di n.3.142 (n.1.571 anno 2016 e n. 1.571 anno 2017);

Per gli insegnanti e personale ATA, si presume un numero di pasti complessivo di 3.090 (n. 1.545 anno 2016 e n.1.545 anno 2017);

Il numero dei pasti è da ritenersi indicativo, essendo suscettibile di variazioni, in rapporto alla presenza degli alunni e alle loro richieste, trattandosi di servizio a domanda individuale. Il servizio, quindi, dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza che l'impresa appaltatrice abbia nulla a pretendere nei limiti stabiliti dalla legge.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni del lunedì al venerdì, escluso il sabato.

Sono esclusi i giorni di vacanza contemplati dal calendario scolastico, consultazioni elettorali, e i giorni di eventuale sospensione delle attività comunicate dall'Autorità scolastica.

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico, scioperi o assemblee del personale docente e ausiliario o altre cause che comportano la sospensione delle lezioni, in tal caso nulla sarà dovuto alla Ditta aggiudicataria, nell'intesa che sarà cura dell'ufficio competente darne tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria a mezzo fax, entro le ore 9,30.

- Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

Il numero dei pasti caldi da somministrare giornalmente dall'assuntore del servizio sarà determinato dallo stesso, mediante il ritiro dei buoni pasto di ciascun alunno presente nei vari plessi scolastici, tramite le insegnanti referenti di ciascuna classe. Ogni buono pasto deve contenere il nome, cognome, classe e sezione dell'alunno, nonché la data del giorno di consumazione; sullo stesso non dovranno apporsi correzioni o abrasioni ed eventuali correzioni dovranno essere fatte con inchiostro rosso e controfirmate.

L'assuntore del servizio non potrà fornire alcun pasto senza il ritiro del buono, tranne nei casi in cui vi sia l'autorizzazione scritta da parte del Responsabile del Settore o trattasi di pasti gratuiti offerti dalla Ditta Aggiudicataria per la durata dell'appalto, a bambini appartenenti a famiglie in stato di disagio economico (il cui numero sarà oggetto di attribuzione di punteggio in sede di gara). Eventuali forniture in difformità ai precedenti commi non saranno liquidate e pagate in sede di presentazione delle fatture mensili da parte dell'assuntore del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà, nel corso dell'esecuzione del contratto, di modificare il numero dei pasti, il calendario del servizio e gli orari di mensa, alle stesse condizioni del contratto stesso, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta aggiudicataria, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta;

Il prezzo offerto rimarrà impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità revisionale del prezzo offerto. Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Ente appaltante tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto dello stesso capitolato.

Si precisa e ribadisce che, in ogni caso, saranno esclusivamente pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti agli alunni ed al personale docente e non docente degli Istituti scolastici interessati dal servizio di refezione, per cui la Ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il mancato raggiungimento del numero dei pasti previsti e tutto ciò non comporterà alcuna variazione sul prezzo unitario di aggiudicazione, né alcun obbligo a carico del Comune.

ART.5

Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale (Strutture, Attrezzature e Arredi)

L'A.C. fornirà alla Ditta Appaltatrice:

il centro di cottura con sede presso la scuola dell'Infanzia *R. Agazzi*, arredata e dotata delle seguenti attrezzature:

- per i refettori: tavoli, sedie e attrezzature già presenti;
- N.1 Cuoci pasta elettrico con n.3 cestelli in acciaio inox;
- N.1 Cappa in acciaio a parete con filtri 160x120 CM;
- N.1 Frigo digitale a 2 porte 1300L -2/-2°C;
- N.1 Plafoniera 45 watt con n.1 neon;
- N.1 Lavatoio in acciaio ad una vasca;
- N.1 Lavello in acciaio a due vasche con gocciolatoio;
- N.2 Pensili a due porte scorrevoli 1200 MM in acciaio;
- N.1 Pensile a 2 porte scorrevoli 1800 MM in acciaio;

- N.1 Piletta sifoide con cestello filtro e grigliato a pavimento, in acciaio;
- N.1 Tavolo in acciaio con alzatina 1000 MM;
- N.1 Tavolo refrigerato + alzatina 2 vani;
- N.1 Tavolo armadio caldo con alzatina 1400 MM;
- N.1 Tavolo su gambe alzatina e vasca con rubinetto e sifone scarico;
- N.1 Tavolo armadio con alzatina 1000 MM;
- N.1 Vasca a pavimento con piletta centrale munita di cestello filtro e 1 grigliato a pavimento in acciaio.
- N.1 Cucina elettrica con 4 piastre in ghisa + forno;
- Spese relative ai consumi di energia elettrica, acqua gas, riscaldamento in tutti i locali destinati al servizio e telefono (limitatamente alle telefonate dovute per esigenze di servizio).
- ad inizio del servizio di refezione scolastica verrà fornito l'elenco degli utenti del servizio, e del personale scolastico avente diritto ad usufruire dello stesso;
- segnalazioni di eventuali diete personalizzate in presenza di allergie o intolleranze alimentari adeguatamente comprovate da certificazione medica.
- interventi di straordinaria manutenzione dello stabile e delle parti accessorie sempre che tali interventi di straordinaria amministrazione non siano resi necessari da mancata o imperfetta esecuzione della manutenzione ordinaria a carico della Ditta.

ART.6

Norme Organizzative del Servizio (Obblighi generali a carico della Ditta Appaltatrice)

Durante il periodo di gestione La Ditta si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Tutto il materiale preso in consegna dall'Aggiudicatario si intende in stato idoneo all'uso.

L'Amministrazione Comunale è sollevata da qualsiasi spesa inerente danneggiamenti o furti, tali spese infatti saranno a carico totalmente dell'Aggiudicatario, così come l'eventuale integrazione di attrezzature e macchinari.

La Stazione Appaltante dà in consegna alla Ditta, previo apposito verbale di consegna la struttura di pertinenza comprensivo dei beni ivi presenti.

Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese e gli oneri di pulizia e manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature, degli arredi e dei macchinari.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato della struttura, delle attrezzature e degli arredi.

Sono a carico della Ditta:

- La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti ;
- La predisposizione dei menù alimentari, come previsto al successivo **art.18**
- Richiesta e gestione a proprie spese di tutte le autorizzazioni (licenze sanitarie e commerciali, permessi o autorizzazioni) per lo svolgimento del servizio, avvio del servizio e il riavvio annuale dei centri di refezione e per il centro cottura, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione, veicolazione e somministrazione dei pasti, ed ogni altro adempimento formale per il servizio, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di vigilanza (comunale, sanitaria ed altre). In caso di inadempienza, la Ditta sarà responsabile verso il Comune di ogni e qualsiasi danno conseguente, nel senso più ampio;

- il ricorso per il servizio a personale adeguatamente formato e/o in possesso delle qualifiche occorrenti, in numero sufficiente e funzionale al servizio che si richiede per le diverse tipologie, dando la preferenza a personale residente nel Comune, **costituendo oggetto di valutazione in sede di gara.**
- la predisposizione di idoneo piano di autocontrollo nel rispetto delle normative di riferimento e la relativa formazione del personale;
- la dotazione di tutte le attrezzature (elettrodomestici, stoviglie, pentolame, suppellettili, arredi ecc.) che non essendo fornite dall'Amministrazione, dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio in tutte le strutture ove esso debba svolgersi, senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere. Tutto il materiale messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria, ad eccezione degli elettrodomestici che dovranno comunque essere in ottime condizioni d'uso, dovrà essere di primo uso e resterà di proprietà esclusiva della Ditta affidataria che provvederà al ritiro dello stesso al termine dell'appalto;
- tutti gli oneri e gli adempimenti relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Predisporre in ogni centro di refezione piano per garantire la raccolta differenziata, distinguendo secco e umido, in accordo e secondo le indicazioni che verranno date dall'A.C.;
- Provvedere a tutto quanto ulteriormente occorra per l'idoneo svolgimento del servizio.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (D. Lgs. n. 155/97), i cui esiti dei periodici controlli (almeno mensili), per conoscenza dovranno essere inviati anche all'Ufficio Scuola del Comune. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore.

ART. 7 **Svolgimento del servizio**

Alla Ditta aggiudicataria compete lo svolgimento delle seguenti attività:

- Acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- Preparazione dei pasti presso il centro cottura, sito presso la scuola dell'Infanzia "R. Agazzi";
- Distribuzione e somministrazione dei pasti;
- Trasporto dei pasti, laddove necessario;
- Approntamento dei refettori, loro riassetto e sanificazione, lavaggio delle stoviglie, e degli utensili, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per il servizio. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente, quali a titolo esemplificativo: detersivi, disincrostanti, disinfettanti, attrezzature per la pulizia ecc. che dovranno essere idonei all'uso. La scelta dei prodotti, categoria detersivi e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza. La fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie e la sanificazione comprende sapone liquido, detergente, disinfettante, asciugamani a perdere e quant'altro necessario;
- pulizia periodica delle vetrate, e pulizia a fondo dei locali dei centri di refezione, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri, comunicando all'Ufficio Scuola del Comune il calendario almeno mensile di tali pulizie;
- laddove necessario o a scelta della Ditta nell'ambito della propria libertà e funzionalità dell'organizzazione, la fornitura di posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie a perdere;

- Effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso i centri di refezione e, successivamente, con cadenza quadrimestrale o più spesso qualora si renda necessario;
- consegna all'inizio dell'appalto delle certificazioni relative ai prodotti biologici e la loro provenienza, che verranno forniti durante l'appalto impegnandosi a comunicare per iscritto ogni e qualsiasi variazione in proposito;
- fornitura in tutti i centri di refezione di prodotti/pasti aventi le stesse identiche caratteristiche alimentari, nutrizionali e igieniche, nel rispetto delle tabelle nutrizionali previste secondo l'utenza del Centro di refezione;
- rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti, adeguatamente differenziati;

ART. 8

Riconsegna locali e attrezzature

Al termine dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature così come consegnati o forniti, salvo il normale deterioramento d'uso. Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature, già di proprietà comunali fornite in esecuzione dell'offerta di gara presentata, o un danneggiamento dei locali, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali, sarà determinato di comune accordo, previa determinazione dell'UTC dell'A.C.. L'Aggiudicatario è ritenuto responsabile per i danni arrecati alle strutture ed alle attrezzature dovuti ad imperizia, negligenza o incuria. Eventuali migliorie e/o aggiunte apportate dall'Aggiudicatario rimarranno di proprietà del Comune a meno che lo stesso non le ritenga non convenienti e/o inutilizzabili; in tal caso, l'Aggiudicatario è tenuto, a proprie spese, ad asportarle al momento della cessazione del contratto.

ART.9

Controllo di Qualità

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. N. 155/97.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

Come previsto dagli articoli 2 e 3 del D. Lgs. N. 155/97 la Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione Comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- il locale cucina e i locali inerenti il servizio di refezione (spogliatoi, bagni, dispensa ecc.);
 - i locali di somministrazione del pasto. In particolare presso i locali di somministrazione del pasto il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:-
 - controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto;
 - riordino e pulizia dei locali di distribuzione e di lavaggio, al termine della somministrazione;
 - lavaggio stoviglie e attrezzature;
 - sparecchiamento e pulizia delle sale da pranzo;
 - manutenzione delle attrezzature già di proprietà comunale ovvero fornite dalla Ditta aggiudicataria.
- Gli esiti dei periodici controlli (almeno mensili), per conoscenza dovranno essere inviati anche alla Direzione della Scuola.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (D. Lgs. n. 155/97).

Alla Ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente.

La Ditta individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

L'appaltatore dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni.

L'appaltatore si impegna a trasmettere all'ufficio scuola del Comune copia dei risultati delle campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire, prima della stipula del contratto, la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dal D. Lgs. n. 155/97.

ART.10

Standard minimi di qualità

La Ditta si impegna ad osservare tutti gli obblighi derivanti dal presente capitolato ed, in particolare, assicura i seguenti standard minimi di qualità del servizio:

-La preparazione dei refettori va effettuata in tempo utile da garantire il rispetto dell'orario del pasto in tutte le scuole;

Il rispetto dei menù proposti;

-ogni utente dovrà essere fornito di una tovaglietta di carta, (o in alternativa tovaglia di carta per il tavolo) di un bicchiere, piatti e posate regolarmente sterilizzati o, in alternativa, monouso conformi alla normativa vigente;

La distribuzione della prima portata a tutti gli utenti entro cinque minuti dall'orario di inizio del pasto e non oltre dieci minuti dall'arrivo dei pasti nei locali interessati dal servizio di trasporto;

La sparecchiata dei tavoli, la pulizia delle sedie e la sanificazione dei locali vanno eseguite ogni giorno al termine del servizio;

le "diete speciali" vanno attivate entro tre giorni dalla richiesta certificata e documentata dell'utente;

L'effettuazione almeno mensile, presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge mensili, di controlli e rilievi sulle materie prime o sul prodotto finito e di almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati, il cui esito dovrà essere trasmesso anche all'Ufficio Scuola del Comune;

ART.11

Programma di emergenza

La Ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il locale cucina sito nella scuola materna, dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nei plessi scolastici alle ore stabilite. **La predisposizione del programma di emergenza sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

ART. 12

Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti in sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria.

Il Gestore si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale, in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART.13

Obbligo di sopralluogo

Dovrà essere effettuato, a pena di esclusione, un sopralluogo obbligatorio nei locali in cui sarà svolto il servizio di refezione. A tale scopo le ditte concorrenti dovranno contattare l'Amministrazione comunale e in particolare l'Ufficio Scuola (0925 30235) per concordare le visite che dovranno aver luogo entro i 10 giorni antecedenti alla data di scadenza della presentazione dell'offerta. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o Direttore Tecnico dell'Impresa o da un loro incaricato dipendente dell'Impresa e munito di formale delega scritta. In caso di RTI o Consorzi Ordinari di concorrenti costituiti o costituendi, il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'Impresa designata o designando capogruppo.

La dichiarazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dalla impresa concorrente e da un incaricato della stazione appaltante, dovrà essere inserita nel plico dell'offerta, nella busta "A" dei documenti

ART.14

CAUZIONI

Cauzione Provvisoria: La ditta partecipante e/o aggiudicataria, dovrà provvedere ai sensi del punto 3 lettera C- c/1-c/2 dell'Invito – Avviso, alla cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo complessivo con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

-Cauzione definitiva:Prima della stipula del contratto l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto, una cauzione definitiva, secondo quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dall'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Qualora l'Amministrazione comunale si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro trenta giorni.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione resterà vincolata fino alla avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore, sempre che alla prima non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

Art. 15

Assicurazioni

Ogni responsabilità per danni di qualsiasi specie che comunque derivassero a persone ed a cose in dipendenza dell'espletamento dell'oggetto del presente capitolato, ivi comprese eventuali tossinfezioni, di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, dovrà intendersi, senza riserve od eccezioni, interamente a carico dell'aggiudicatario.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di ditte assicuratrici.

A tale scopo la Ditta si obbliga a presentare a seguito della comunicazione di aggiudicazione definitiva del servizio e comunque prima della stipulazione del contratto, un'apposita polizza assicurativa R.C., con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio, e comunque non inferiore ad Euro 800.000,00 per danni a cose, Euro 1.800.000,00 per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e/o cose prodotte, per eventuali danni o incidenti causati o subiti dagli addetti durante lo svolgimento dell'appalto. In alternativa alla specifica polizza che precede, l'aggiudicatario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione Comunale, precisando che non vi sono limiti al numero dei sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

Detta polizza assicurativa deve prevedere la rinuncia dell'assicuratore nei confronti dell'A.C. a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 cod. civ.

ART. 16

Pagamenti

L'A.C. corrisponderà alla Ditta A. il corrispettivo mensile, sulla base della presentazione di fatture accompagnate da specifica distinta del numero di pasti, effettivamente erogati per scuola nel periodo di competenza, e a seguito del controllo sulle stesse che verrà effettuato dal Coordinatore della stessa. Quotidianamente la Ditta aggiudicataria emetterà un documento attestante il numero dei pasti prodotti/consegnati nelle diverse scuole, con allegati i buoni pasto ritirati. I dati dei pasti quotidiani dovranno essere aggregati in un apposito riepilogo mensile che verrà trasmesso in allegato alla relativa fattura. La liquidazione delle fatture avverrà nel rispetto delle normative vigenti, dal ricevimento delle stesse da parte della A.C. Il pagamento sarà comunque subordinato alla preventiva verifica da parte dell'Ufficio Scuola del Comune della regolarità contributiva mediante l'acquisizione del D.U.R.C. La Ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla legge n. 136 del 13.08.2010, a pena di nullità del contratto.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari le fatture dovranno riportare, il seguente codice identificativo gara (C.I.G.): 6790899B20

In caso di ritardo nei pagamenti, per fatto non imputabile alla ditta aggiudicataria, la stessa avrà diritto esclusivamente agli interessi di mora misurati al tasso legale ex art. 1284 c.c. È onere della ditta mensilmente far pervenire all'Ufficio Scuola dichiarazione relativa ai contributi versati ai

dipendenti in organico utilizzati per la gestione del servizio in oggetto. Il pagamento della fattura mensile è vincolato alla produzione della documentazione sopraccitata.

ART. 17

Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali

L'Aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'Amministrazione Comunale esonerata da ogni responsabilità al riguardo.

La Ditta è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro in vigore alla data di presentazione dell'offerta relativi al comparto di appartenenza.

ART.18

Norme concernenti i pasti

Il pasto dovrà essere fornito quando vi è un numero di alunni utenti (alunni) pari o superiore a 10 unità;

Nel caso di numero inferiore è a discrezione della Ditta fornire o meno il servizio o fornirlo con modalità alternative rispetto all'ordinario (es. fornitura in veicolato).

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici. Pertanto, l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta necessità di diversa organizzazione del servizio, non potrà comportare da parte della ditta appaltatrice alcuna richiesta di risarcimento.

I pasti dovranno essere serviti all'ora stabilita dall'autorità scolastica ed effettuate con la qualità e quantità, indicate nelle tabelle dietetiche, due invernali e due estive, articolate in quattro settimane, predisposta dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.P. di Agrigento per la scuola dell'Infanzia (da 3 a 5 anni) e una per la scuola Secondaria di Primo Grado, che costituisce parte integrante del presente capitolato:

Per la scuola Primaria (da 6 a 11) un nutrizionista competente per Legge a carico la Ditta aggiudicataria, dovrà predisporre le grammature adeguate a quelle già determinate per la scuola secondaria .

Le tabelle dei menù devono essere esposte nei locali mensa delle scuole, per consentire l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana. Tali menù, composti nel rispetto delle Linee Guida del LARN 2014, sono stabiliti con una composizione non ripetitiva nella settimane e differenziata sulle 4 settimane mensili;

E' opportuno che vengano fornite per ogni centro un 3% in più di pasti, al fine di fare fronte anche ed eventuali cadute e/o perdite di pasti, ma soprattutto per permettere l'assaggio da parte degli organi competenti in caso di ispezioni

Sono consentiti **eventuali varianti ai menù**, sempre nel rispetto delle linee nutrizionali LARN 2014, nei seguenti casi:

- nei periodi legati alle festività o ricorrenze (defunti, San Martino, Natale, carnevale, Pasqua, San Giuseppe ecc.) con menu legati alle tradizioni locali;
- in caso di inserimento di prodotti tipici regionali o locali;
- in caso di uscite scolastiche, comunicate per tempo dalle Autorità scolastiche (almeno una settimana prima) e autorizzate dall'Ufficio scuola del Comune, un cestino individuale sostitutivo del pasto e pertanto composto in maniera idonea;

- in caso di costante e verificato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, onde evitare sprechi, digiuni degli alunni sino al pomeriggio, e, non ultimo, al fine di guidarli verso un sistema di alimentazione per loro gradibile.

Eventuale richiesta di sostituzione dei menù, dovrà essere validamente motivata dalla Ditta ed espressamente autorizzata dall'A.C. Tutti i menù alternativi alle tabelle stabilite, devono essere predisposti da un nutrizionista competente per Legge, nel rispetto delle linee guida LARN e vidimate dalle competenti autorità sanitarie, previa comunicazione all'ufficio servizi scolastici competente.

L'A.C. si riserva di effettuare, almeno annualmente, la rilevazione della "customer satisfaction".
E' vietata la sostituzione dei prodotti alimentari previsti in tabella, anche con prodotti similari.

ART.19 Diete Speciali

La Ditta dovrà essere in grado di:

-fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

-fornire, dietro segnalazione dell'Ufficio scuola, pasti speciali per minori che seguono diete speciali, supportate da idonei certificati medici;

- fornire a richiesta, per esigenze temporanee diete (in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;

- fornire in occasione di uscite scolastiche, comunicate per tempo dalle Autorità scolastiche (almeno una settimana prima) e autorizzate dall'Ufficio scuola del Comune, un cestino individuale sostitutivo del pasto e pertanto composto in maniera idonea;

I pasti delle diete speciali dovranno essere perfettamente identificabili e, laddove diretti a scuole sfornite di cucina, trasportati in confezioni monoporzione personalizzata, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

La fornitura dei pasti delle diete speciali dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto della normativa in materia di tutela della privacy prevista dalla Legge 675/96 e s.m.i..

Art. 20 Variazioni

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio scuola del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:

a) guasto di uno o più impianti;

b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o del gas;

c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

d) difficoltà di reperimento delle derrate alimentari previste per la preparazione del pasto giornalieri per grave e comprovate difficoltà non dipendenti c/o addebitabili alla stessa Ditta ;

e) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti;

ART.21 Preparazione dei pasti

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e nel pieno rispetto della legislazione vigente.

In proposito La Ditta deve predisporre il Piano di autocontrollo (HACCP), del quale è responsabile il titolare o un suo delegato.

I pasti dovranno essere preparati e forniti nel rigido rispetto delle quantità previste dai menù validati dall'ASP di competenza.

Per quanto attiene la preparazione di diete speciali, deve avvenire in un'area specifica destinata specificamente, deve essere eliminata la possibilità di inquinamento crociato degli alimenti, procedendo ad una accurata pulizia dei piani di lavoro ed utensili. Nei casi di diete speciali allergie alimentari e celiachia si dovranno utilizzare pentolame ed utensili esclusivamente dedicati alle diete speciali. Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare anche i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo.

Vanno osservate inoltre le seguenti regole igienico – nutrizionali, a titolo esemplificativo:

- non effettuare riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- non preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
- non utilizzare alimenti precotti e precucinati;
- non friggere e soffriggere gli alimenti;
- non utilizzare "preparati" per brodo;
- non utilizzare come basi per la preparazione dei pasti "fondi" di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti con l'impiego di olio o altri grassi;
- è vietato l'uso di alimenti e/o prodotti geneticamente modificati.

ART.22

Qualità delle derrate alimentari

Le derrate alimentari sono a carico della Ditta, la quale utilizzerà gli stessi generi alimentari, sia nei centri di refezione che nel centro di cottura, cioè generi di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti, che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione.

Il pane, i surgelati, le verdure, e la frutta dovranno essere fornite quotidianamente.

Prima dell'avvio del servizio, l'impresa dovrà inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco delle derrate alimentari utilizzate (comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.) conformi alle caratteristiche merceologiche alle linee guida del L.A.R.N.

Dovrà in ogni caso essere garantita la fornitura di prodotti esclusivamente biologici e conformi a quanto indicato nel Reg. CEE n. 91/2092 e ss.mm.ii. e nel D.Lgs. 220/1995 per le derrate seguenti: verdura, frutta, pane e pasta di semola di grano duro, legumi secchi, farro, orzo.

La Ditta aggiudicataria potrà in sede di presentazione della propria offerta, proporre l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, D.O.P. e I.G.P.

Il numero e l'opportunità di un loro inserimento saranno oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione dell'offerta tecnica.

Qualora la ditta si sia obbligata in sede di gara ad offrire prodotti biologici, DOP e IGP l'utilizzo degli stessi dovrà essere dimostrato attraverso la presentazione di idonea documentazione, prevista dalla normativa vigente in materia, in mancanza della quale verranno applicate le penali di cui al presente capitolato.

ART.23

Organizzazione del lavoro

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni per un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

ART.24

Confezionamento dei pasti pronti

Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali. In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31), ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

E' fatto obbligo alla Ditta di immettere i cibi non appena cucinati negli appositi contenitori multiporzioni in acciaio inox con coperchio ermetico. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale e quindi le capacità organolettiche dei cibi, ai sensi dell'attuale normativa fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, ma in mono porzione per le diete speciali.

Il formaggio grattugiato dovrà essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta;

I panini dovranno essere confezionati singolarmente;

La frutta dovrà essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole con relativa identificazione.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monorazione, termosigillata, etichettata, con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART.25

Veicolazione dei pasti pronti

La Ditta dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Se tale piano non dovesse rivelarsi adeguato, la Ditta dovrà procedere a adeguata modifica.

Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Il tempo di percorrenza del mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore ai 30 minuti. Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti ed assicurare la consegna presso le scuole interessate nel pieno rispetto delle fasce orarie indicate dalle Autorità Scolastiche.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, comporterà l'applicazione di penalità, a carico della Ditta.

La consegna deve avvenire nei punti di consumazione o refettorio. Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi con gli allegati buoni pasto, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

ART. 26

Mezzi di trasporto per i pasti pronti

Il trasporto presso le singole scuole deve avvenire con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei secondo normativa vigente e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80, art. 43 e Reg. CE 852/04 e s.m.i..

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell' A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione dovrà essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: "Comune di Santa Margherita di Belice – Ristorazione Scolastica – Trasporto Pasti".

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori per il trasporto dei pasti dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

Tutte le norme di Legge in materia di confezionamento e trasporto alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

ART. 27

Conservazione dei campioni

In ogni Centro di refezione, e nel/i Centro/i Cottura al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta dovrà giornalmente prelevare un pasto campione (pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù di base), muniti di apposita identificazione (Comune di Santa Margherita di Belice, data del prelievo, nomi del personale responsabile della preparazione, ecc.) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

L'A.C. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

ART. 28

Magazzini, celle e frigoriferi

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico. Gli imballaggi (carta, cartoni, cassette in legno, ecc.) delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservate in celle frigorifere distinte per tipologia e secondo le temperature di conservazione previste dalla legge;

ART. 29

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche.

ART. 30

Personale adibito al servizio

Ogni attività inerente lo svolgimento del servizio dovrà essere compiuta da personale dipendente dalla Ditta Aggiudicataria che dovrà utilizzare tutto personale qualificato, con esperienza nella ristorazione, e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio;

La Ditta organizzerà il servizio in piena autonomia nel rispetto dei criteri generali sopraindicati, e in piena armonia con gli orari scolastici, garantendo un buon livello del servizio. Qualora questo non venga garantito, su segnalazione e accertamento di disfunzioni, l'A.C. potrà richiedere una diversa e più funzionale organizzazione del servizio.

L'utilizzo di personale residente purché in possesso di qualifiche ed esperienza nel settore **sarà oggetto di valutazione in sede di gara.**

Considerata la delicatezza dei compiti tutto il personale (ivi compreso quello addetto alla preparazione di pasti del centro cottura ed il personale addetto al trasporto) dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C., dell'utenza e delle Istituzioni Scolastiche, con cui per qualsiasi ragione entri in contatto;

l'A.C. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

La Ditta, prima dell'inizio del servizio, presenta all'ufficio scuola del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (a titolo meramente esemplificativo: addetto alla cucina, addetto alla distribuzione, ausiliari autisti ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata in forma scritta all'A.C.

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

La D.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A.C.

ART.31

Oneri della Ditta rispetto al Personale

La Ditta è inoltre tenuta:

-a fornire tutto il proprio personale di indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (articolo 42 del D.P.R. 327/80), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione, riportante il nome dell'impresa ed il nome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la cottura degli alimenti, per la distribuzione e per i lavori di pulizia;

- a fornire tutto il proprio personale, in base alle mansioni, dei dispositivi di protezione individuale ai sensi dell'art.76 del decr.lgs.81/2008;
- a garantire che tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nonché alla pulizia nei centri di refezione, sia sottoposto ad adeguata e specifica formazione e aggiornamento, secondo le norme vigenti, nazionali e regionali (Reg. CE 852/04, articolo 37 del D.P.R. 327/80) e in materia di igiene degli alimenti e normativa HCCP, che dovranno essere condotti e documentati a norma del Reg. CE 852/04. Il relativo piano di formazione effettuato fuori dall'orario di servizio e comunque prima dell'inizio dello stesso, dovrà essere trasmesso a questa Direzione;
- Si impegna a retribuire mensilmente i lavoratori sulla base dei contratti di lavoro dichiarati in sede d'offerta ed applicati integralmente e degli oneri sociali, entro e non oltre il 15 del mese successivo, anche in assenza del puntuale versamento del corrispettivo da parte del Comune.

ART.32

Responsabile del servizio

Dovrà essere comunicato alla Direzione Scuola di quest'Amministrazione il nominativo e recapito telefonico, sempre attivo, del responsabile del servizio con adeguata formazione, in qualità di referente del servizio nei confronti di quest'amministrazione, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella conduzione di servizi di ristorazione. Questi coordina tutto il personale operante, sovrintende il funzionamento del servizio, mantiene i rapporti con l'ufficio scuola del Comune, con l'ASP, e, all'occorrenza, anche con le Direzioni Didattiche e le commissioni dei genitori previo avviso all'ufficio scuola del comune. In caso di assenza o impedimento del responsabile, la Ditta dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

ART.33

Rispetto della normativa

La Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga della Ditta.

Inoltre, dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, mettendo a disposizione della Direzione Scuola, libri paga e ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con i dipendenti impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo.

E' facoltà del Comune richiedere copia delle buste paghe nonché dei versamenti contributivi.

ART.34

Applicazione contrattuale

L'Aggiudicatario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Dovrà anche essere indicato il contratto di lavoro che viene applicato.

Si precisa, altresì, che tutte le assicurazioni, contributi, previdenza ecc. sono a carico dell'aggiudicatario ed in particolare quelle riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro

e la responsabilità civile. Pertanto, l'aggiudicatario terrà sollevata l'amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

L'A.C. è estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra la Ditta ed i suoi dipendenti.

ART. 35

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla stessa alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto, e ciò sia nei centri di refezione che nel Centro Cottura.

In particolare l'A.C. potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari e dei pasti serviti, alle Tabelle dietetiche e merceologiche, nonché la preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e, in generale, all'applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.

La Ditta sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'A.C. farà pervenire 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 dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.

Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

La A.C. si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batteriologiche da parte dei servizi specialistici. L'A.C. potrà altresì richiedere al competente Servizio dell'ASP di zona, periodici interventi con prelievi di campioni, sia alla fonte (nei locali di preparazione e stoccaggio) che al momento della consegna, da sottoporre ad esami di laboratorio. La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione della fornitura prevista dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il fornitura stessa.

Art. 36

Controllo sulle derrate alimentari e sui pasti prodotti:

Nel caso in cui le autorità scolastiche e/o il personale incaricato dal Comune rifiutino i pasti prodotti dalla I.A. per validi motivi secondo giudizio del personale appartenente alla Direzione Scuola, la Ditta è obbligata a sostituirli entro il termine di un' ora dalla richiesta in modo da non compromettere il servizio.

Nel caso di contestazioni sulle condizioni igieniche delle derrate alimentari e/o dei pasti prodotti, il giudizio inappellabile sarà dato da un medico del servizio Igiene degli alimenti dell'ASP.

I generi la cui buona qualità può essere contestata solo dietro analisi, saranno rimessi ad organi od Istituti specializzati perché, dopo le opportune analisi, emettano il proprio giudizio.

Qualora le analisi previste, richiedano notevole tempo e si sospetti che i generi contestati siano avariati e pertanto pericolosi per la salute, ne sarà sospeso l'uso. Nel caso di esito positivo delle analisi saranno adottati i provvedimenti contemplati dal presente capitolato, non esclusa la denuncia all'autorità Giudiziaria. Se trattasi di verifica di qualità dei generi e non sussiste sospetto sulla

nocività alla salute, si potrà permetterne l'uso, salva, sempre a seguito del risultato delle analisi, l'adozione dei provvedimenti del caso e la riduzione del prezzo.

Nel caso di differenza nella qualità, o di assoluta mancata consegna o nel caso in cui l'appaltatore non consegna o non completi le consegne entro un'ora rispetto all'orario previsto, l'Amministrazione eserciterà il diritto di fare eseguire nel modo che riterrà più conveniente la provvista, presso altri fornitori, avvisando l'appaltatore inadempiente, ed in danno e spese di quest'ultimo. Anche in questi casi l'appaltatore è assoggettato alle penalità nella misura prevista negli articoli successivi.

ART. 37

Commissione Mensa nelle scuole

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalla Commissione Mensa formata dai rappresentanti delle singole strutture scolastiche (tre per ogni centro di refezione) regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche i cui nominativi dovranno essere comunicati all'ufficio Scolastico del Comune. I membri della Commissione Mensa potranno effettuare, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

L'A.C. predisporrà apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti al servizio (insegnante e/o personale comunale addetto, rappresentanti mensa delle scuole) per una valutazione, sullo stesso. Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica.

Le eventuali inadempienze contrattuali e le anomalie riscontrate nell'espletamento del servizio verranno segnalate per iscritto all'Ufficio comunale competente. Le inadempienze e le anomalie con carattere di particolare urgenza verranno segnalate tramite modalità indicate dall'A.C. che permettano un tempestivo ed efficace intervento degli organi competenti.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze della Ditta e le attività di controllo non dovranno interferire con il regolare svolgimento del servizio.

ART. 38

Norme sulla sicurezza

E' fatto obbligo all'impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dal D. Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e successive modifiche e comunicare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, la presenza di eventuali rischi, dipendenti dallo svolgimento della propria attività.

L'Amministrazione Comunale, in merito alla presenza di rischi da interferenze, ha predisposto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) allegato al presente capitolato.

ART. 39

DUVRI

La Ditta nello svolgimento del servizio, deve attenersi alle prescrizioni indicate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. dalla stazione appaltante, e compilato per quanto di propria competenza.

Per la Scuola dell'infanzia: cucina e sala mensa, per le scuole primaria e secondaria di II grado per i pasti veicolati e sale mensa gli oneri per la sicurezza sono stati stimati, complessivamente, in € **492,10 per gli anni 2016/2017**, come indicato nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), che costituisce parte integrante del presente capitolato.

ART. 40

Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

L'Impresa in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i. ai sensi dell'art. 2, comma 1) della L.R. n. 15 del 20/11/2008 e successive modifiche ed integrazioni, l'aggiudicatario della gara ha l'obbligo di indicare un numero di conto corrente bancario unico sul quale la stazione appaltante farà confluire tutte le somme relative all'appalto.

L'aggiudicatario si avvarrà di tale conto corrente per tutte le operazioni relative all'appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale, da effettuarsi esclusivamente a mezzo di bonifico bancario, bonifico postale o assegno circolare non trasferibile. Il mancato rispetto dell'obbligo di cui sopra espresso comma 1), dell'art. 2, della L.R. n. 15/2008, comporterà la risoluzione del contratto e la revoca dell'aggiudicazione. Ai sensi dell'art. 2, comma 2) della medesima L.R. n. 15/2008, si procederà parimenti alla risoluzione del contratto nel caso in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

La Ditta si impegna inoltre a inserire nelle fatture il CIG del presente appalto.

ART. 41

INADEMPIENZE E PENALITÀ

– Inadempienze

In caso di mancata osservanza da parte della Ditta Aggiudicataria delle prestazioni contrattuali, l'A.C. avrà facoltà di applicare le penalità previste dal presente articolo. Le penalità saranno applicate dal Responsabile del Servizio Scolastico del Comune e saranno precedute da regolare contestazione a cui la Ditta si riserverà di produrre le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della stessa. Qualora la contestazione sia ritenuta fondata, e le giustificazioni insufficienti, il Comune applicherà all'aggiudicatario una penale commisurata alla gravità dell'infrazione e procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti della stessa

ART.42

Penalità

- generali:

- € 30.000,00 se il fornitore offre o promette regalie a chiunque abbia ingerenza qualsiasi nell'accertamento delle qualità e quantità e nell'accettazione, fermo restando l'obbligo della denuncia del fatto all'autorità Giudiziaria.

- penalità per inosservanze relative ai pasti:

a) se il numero e la qualità dei pasti non sono quelli convenuti e la fornitura viene cambiata o il pasto viene nuovamente preparato entro un'ora: per ogni infrazione giornaliera € 450,00;

b) se le qualità non sono quelle convenute ed i pasti non vengono cambiati o preparati nuovamente entro un'ora, sempre che l'Amministrazione rinunci ad acquistarla al mercato libero a danno del fornitore, per ogni infrazione € 2.400,00

c) se i pasti richiesti non sono consegnati e/o preparati entro l'ora stabilita, per ogni infrazione giornaliera € 500,00;

d) se la qualità dei pasti non è quella convenuta e vengono accettati perché igienicamente buoni, per ogni infrazione € 1.500,00;

e) nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici sarà applicata una penale da € 500,00 a € 2.000,00 (a seconda della gravità);

- per mancato rispetto del piano di autocontrollo (HACCP) € 500,00;

Per qualsiasi altra inadempienza: pasta cruda o scotta, fornitura di pane duro, frutta non lavata, mancanza di posate, bicchieri, piatti, tovaglietta e tovaglioli, sarà applicata una penale da € 50,00 ad € 500,00 a discrezione dell'Ente appaltante, in base al danno subito;

-per errata preparazione delle diete speciali € 500,00;

-per inosservanza delle norme igienico-sanitarie da parte del personale nelle varie fasi della lavorazione € 500,00;

-per rinvenimento di prodotti scaduti € 500,00;

in caso di grammature inferiori a quelle previste dalla tabella dietetica, verificate su 10 pesate della stessa preparazione € 250,00;

In caso di recidiva nell'arco di un mese, le penalità saranno raddoppiate.

per mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero € 250,00

penalità per inosservanze relative al personale addetto al servizio di pulizia e/o alla preparazione dei pasti:

-per ogni infrazione relativa all'inosservanza dell'orario di attività, del numero degli operatori addetti ed alla regolarità nella somministrazione e/o preparazione del pranzo € 520,00;

- per mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero € 250,00;

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo articolo del presente capitolato.

L'applicazione delle penali di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 43

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

– Risoluzione Del Contratto

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere il contratto, a suo insindacabile giudizio.

In particolare, costituiscono causa di risoluzione contrattuale le seguenti eventualità:

-per fatto imputabile allo stesso aggiudicatario nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio, anche per favoreggiamento, nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

• violazione del divieto di subappalto;

• gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti del servizio o, anche indirettamente, al Comune

• violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio

• inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità del servizio, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato

-Sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/16 e s.m.i.;

- Interruzione non motivata di servizio;

Violazione del divieto di utilizzazione di prodotti contenenti O.G.M.;

- Violazioni dell'obbligo della mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo;

-Falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni.

Nelle ipotesi di cui al paragrafo precedente il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, non spetta alla ditta alcun indennizzo, ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale, e imputare alla Ditta altre eventuali somme per il danno che possa esserne derivato all'appaltante.

ART. 44

Spese Contrattuali

La Ditta concessionaria assume a proprio carico le spese inerenti al contratto. Tutte le spese, imposte, tasse inerenti e conseguenti al contratto stesso, nessuna esclusa, saranno a carico dell'Aggiudicataria, esclusa l'IVA, che sarà a carico dell'Amministrazione comunale.

Se la concessionaria è una cooperativa sociale, si applicano le esenzioni previste dal D.lgs n. 460/97 in quanto ONLUS di diritto.

ART. 45

NORME GENERALI

Divieto di subappalto

E' vietato cedere o subappaltare la fornitura assunta con il presente appalto sotto pena di immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione, a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale, salvo maggiori danni accertati. Sono affidabili a terzi le attività di manutenzione ordinaria dei beni forniti dall'Amministrazione Comunale nonché l'eventuale effettuazione di forniture di beni, ai sensi dell'art.118 del D.Lgs.

n.163/06 e s.m.i.

ART. 46

Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

L'Impresa in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i., ai sensi dell'art. 2, comma 1) della L.R. n. 15 del 20/11/2008 e successive modifiche ed integrazioni, l'aggiudicatario della gara ha l'obbligo di indicare un numero di conto corrente bancario unico sul quale la stazione appaltante farà confluire tutte le somme relative all'appalto.

L'aggiudicatario si avvarrà di tale conto corrente per tutte le operazioni relative all'appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale, da effettuarsi esclusivamente a mezzo di bonifico bancario, bonifico postale o assegno circolare non trasferibile. Il mancato rispetto dell'obbligo di cui sopra espresso comma 1), dell'art. 2, della L.R. n. 15/2008, comporterà la risoluzione del contratto e la revoca dell'aggiudicazione. Ai sensi dell'art. 2, comma 2) della medesima L.R. n. 15/2008, si procederà parimenti alla risoluzione del contratto nel caso in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

La Ditta si impegna inoltre a inserire nelle fatture il CIG del presente appalto

ART. 47

Trattamento e Tutela dei Dati Sensibili

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza, anche da parte dei suoi dipendenti, delle prescrizioni di cui al Decreto Legislativo n.196/2003 e ss.mm.ii., in materia di tutela della persona ed del trattamento dei dati personali e delle notizie riservate delle quali è venuto a conoscenza in occasione dello svolgimento del servizio oggetto del presente appalto e per tutti i dati che l'Ufficio Servizi Scolastici e le Istituzioni Scolastiche, interessate dal servizio di refezione scolastica, dovranno necessariamente fornire in funzione di quegli alunni che per patologie alimentari necessitano di diete differenziate.

Ai sensi e per gli effetti del suddetto Decreto Legislativo, la Ditta aggiudicataria autorizza l'Ente appaltante al trattamento dei propri dati, anche con strumenti informatici, per lo svolgimento della funzione istituzionale, nell'ambito del procedimento oggetto del presente capitolato e per essere forniti ad altri soggetti pubblici, per ciò che attiene i dati che debbono essere indicati obbligatoriamente per non incorrere in sanzioni di carattere amministrativo e in alcuni casi di carattere penale.

ART. 48

Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine alla interpretazione, validità, efficacia, esecuzione e risoluzione del presente capitolato, la ditta appaltatrice non potrà sospendere la fornitura del servizio, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento. Il Foro competente è quello di Sciacca.

ART. 49

Richiamo alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia

Comunicazioni:

Qualunque comunicazione scritta della ditta aggiudicataria al Comune di Santa Margherita di Belice, riguardante la procedura negoziata, deve essere inviata al seguente indirizzo: Comune di Santa Margherita di Belice – Settore Amministrativo & Servizi Sociali - Piazza Matteotti snc. 92018 Santa Margherita di Belice, Tel. / Fax 0925/30235 E-mail scuola@comune.santamargheritadibelice.ag.it

Mentre qualunque comunicazione scritta dall'Ente alla ditta aggiudicataria sarà inviata presso la sede del domicilio cletto che la ditta aggiudicataria ha obbligo di comunicare al suddetto indirizzo del Comune.

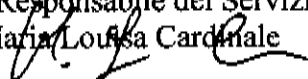
Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

- 1) Tabella dei menù settimanali e grammatura dei bambini delle scuole dell'infanzia;
- 2) Tabella dietetica menù alunni di scuola primaria e secondaria primo grado;
- 3) Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I).

Il presente Capitolato è composto da n. 49 articoli.

Il Responsabile del Servizio

Maria Louisa Cardinale



Il Responsabile del Settore
Amministrativo & Servizi Sociali
(Dott.ssa Abruzzo Ninfa)

