

CITTÀ DI CANICATTI
(LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO)

DIREZIONE IV^ - SERVIZI ALLA CITTA'
UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Oggetto: Servizio di Affidamento del Servizio di Refezione Scolastica - Fornitura di pasti pronti veicolati alle scuole dell'Infanzia Trieste, La Carrubba e Petrella, di appartenenza all'Istituto Comprensivo Rapisardi, per l'anno scolastico 2019/2020. CIG: Z312B4CB7E

ART. 1 -OGGETTO DEL CONTRATTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

Il contratto ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica che prevede la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la consegna e la somministrazione di pasti completi, con il sistema di "legame differito caldo" monoporzione, - alle scuole dell'Infanzia Trieste, di via Trieste, La Carrubba, di via E. Toti e Petrella, di via Petrella, di appartenenza all'Istituto Comprensivo Rapisardi, per l'anno scolastico 2019/2020.

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e nell'allegato "B1", inerente le tabelle dietetiche e le schede merceologiche delle scuole dell'Infanzia, che costituiscono parti integranti e sostanziali dello stesso capitolato.

ART. 2 – NUMERO DEI PASTI.

Il servizio di refezione scolastica è destinato agli alunni delle scuole di cui all'art. 1, nonché al personale scolastico docente e non docente avente diritto al pasto su richiesta di ciascun Istituto scolastico.

Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero dei pasti è variabile. A titolo indicativo, si presume la fornitura di n. 173 (centosettantatre) pasti giornalieri. Tale quantitativo è stato ricavato sulla base dei dati relativi comunicati dagli Istituti scolastici interessati dal servizio mensa scolastica e dell'esperienza degli anni precedenti; pertanto, ha valore puramente indicativo e non costituisce obbligo assoluto per il Comune, né è vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti da fornire potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio, quindi, dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Presupposto per l'ammissione al servizio è il proseguimento dell'attività scolastica in orario pomeridiano.

Non essendo possibile stabilire a priori il consumo giornaliero effettivo, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine alla previsione effettiva del numero dei pasti, per cui la Ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il mancato raggiungimento del numero giornaliero dei pasti previsti e sopra indicato e tutto ciò non comporterà alcuna variazione sul prezzo unitario di aggiudicazione.

Al fine, pertanto, di stabilire il numero esatto dei pasti da fornire presso ciascun centro di refezione scolastica, saranno rilevate quotidianamente, dalle scuole interessate dal servizio, entro le ore 9.00 le presenze degli alunni che usufruiranno del servizio di refezione, che, a loro volta, saranno comunicate dal personale incaricato dei centri di refezione all'Ufficio Pubblica Istruzione di questo Comune. L'Ufficio Pubblica Istruzione, ricevuta la comunicazione delle presenze, richiederà alla Ditta aggiudicataria il numero dei pasti da consegnare in ogni scuola dell'infanzia e primaria entro le 10,00 o, comunque, nel più breve tempo possibile. Sono esclusi i giorni di vacanza contemplati dal calendario scolastico, i giorni festivi e i giorni di eventuale sospensione delle attività comunicate dall'Autorità scolastica.

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico, sciopero o altre cause che comportano la sospensione delle lezioni, gli incaricati dovranno darne tempestiva comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione di questo Comune, che provvederà a comunicarlo alla Ditta aggiudicataria a mezzo fax entro le ore 9,30.

Per poter usufruire del servizio refezione, l'alunno-utente deve essere in possesso del blocchetto personale (c.d. buoni-pasto) per la consumazione, che sarà composto di 10 buoni pasto o da multipli di 10 e che sarà rilasciato dall'Ufficio P.I. dietro versamento della somma stabilita, nella cui causale è specificato il riferimento alla refezione scolastica.

Il servizio mensa sarà erogato su presentazione di un buono pasto giornaliero che l'alunno consegnerà direttamente a scuola al personale incaricato del ritiro.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle stesse condizioni del contratto stesso, aumenti nella fornitura dei pasti fino alla concorrenza dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario del servizio e gli orari di mensa a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta aggiudicataria.

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Canicatti. Il servizio di refezione scolastica

ART. 3 – COSTO DEL SERVIZIO E IMPORTO CONTRATTUALE

Il prezzo unitario di un pasto a base d'asta è fissato in €. 4,00, oltre IVA al 4%, soggetto al ribasso percentuale che sarà operato dalla Ditta in sede di gara, Il prezzo offerto in sede di gara rimarrà invariato 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.

Sulla base dei dati aggiornati comunicati dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo "M.Rapisardi" e **dell'esperienza degli anni precedenti, si prevede indicativamente la fornitura di n. 173 (centosettantatre)** pasti giornalieri. Pertanto, tenuto conto della disponibilità finanziaria il servizio potrà essere effettuato, in via presuntiva per un periodo di **giorni 27 e per la fornitura complessiva di n. 4671 pasti**, al prezzo posto a base di gara di €4,00, oltre IVA al 4%, per ogni singolo pasto. Il costo totale massimo del servizio è di € 19.431,36 IVA compresa al 4%.

L'importo complessivo massimo presunto dell'appalto è pari ad euro 19.431,36 IVA compresa al 4%.

Si precisa e ribadisce che, in ogni caso, saranno esclusivamente pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti ai soggetti interessati dal servizio di refezione, per cui la Ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il mancato raggiungimento del numero dei pasti giornalieri previsti e sopra indicato e tutto ciò non comporterà alcuna variazione sul prezzo unitario di aggiudicazione, né alcun obbligo a carico del Comune.

ART. 4 – DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto é indicativamente prevista per complessivi giorni 27, e comunque, fino ad esaurimento della somma di euro € 19.431,36. per il periodo compreso tra la data di inizio effettivo del servizio e la data dell'effettiva fornitura di un numero di pasti pari all'importo complessivo massimo presunto dell'appalto di €. 19.431,36 IVA al 4% compresa. A tal fine si precisa che nel caso in cui alla fine dell'anno scolastico 2019/2020 non è stato possibile effettuare la fornitura di un numero di pasti pari all'importo di € 19.431,36 IVA compresa, la fornitura del numero dei pasti residui, fino alla concorrenza della somma di €. 19.431,36 IVA compresa proseguirà nell'anno scolastico 2020/2021.

Pertanto, la Ditta aggiudicataria è obbligata, su richiesta dell'Ente appaltante, ad effettuare la fornitura del servizio a partire dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria dell'appalto, sotto condizione risolutiva, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, nelle more della stipula del contratto, entro i termini fissati dall'Amministrazione, pena l'applicazione delle sanzioni previste dalle vigenti disposizioni e l'incameramento della cauzione definitiva prodotta a garanzia dell'appalto.

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 di otto giorni, tenuto, comunque, conto del calendario scolastico.

Tali comunicazioni saranno effettuate anche agli Istituti scolastici interessati.

ART. 5 MODALITA' DI PAGAMENTO

La fattura elettronica per il pagamento del servizio effettuato dovrà essere trasmessa al Comune di Canicatti -Direzione IV Servizi alla Città al seguente indirizzo pec: protocollo@pec.comune.canicatti.ag.it e dovrà riportare i seguenti dati:

- il codice univoco IPA da utilizzare per la fatturazione elettronica : **UOP-QP3QFI**
- la descrizione dettagliata dell'oggetto del servizio;
- il seguente CIG: **_Z312B4CB7E**

Il pagamento della fattura sarà effettuato entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica positiva della regolare esecuzione del servizio;

Qualora nel corso della verifica o dell'istruttoria per la liquidazione emergano irregolarità che non consentono al Comune di Canicatti di effettuare il pagamento, si procederà alla sospensione del pagamento della fattura, previa comunicazione della relativa motivazione alla ditta aggiudicataria, fino alla regolarizzazione di quanto riscontrato.

ART. 6 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

In ottemperanza a quanto previsto dalla legge n136/2010 e s.m.i. La ditta aggiudicataria è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dalla suddetta legge, al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente contratto, a pena di nullità del contratto. Pertanto, la ditta aggiudicataria è obbligata, ai sensi dell'art. 3 della suddetta legge, ad utilizzare uno o più conti corrente bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.a., dedicati anche in via non esclusiva, al presente contratto ed a comunicare gli estremi identificativi dei suddetti conti correnti dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione.

Il pagamento in dipendenza del presente appalto devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Il mancato utilizzo del bonifico o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente appalto costituirà, ai sensi dell'art. 3 della legge n 136/2010 e s.m.i. causa di risoluzione del contratto.

La Ditta aggiudicataria ha, pertanto, l'obbligo, ai sensi del suddetto articolo 3 della medesima legge, di comunicare al Comune di Canicattì gli estremi identificativi dei conti correnti entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conto corrente già esistente, dalla sua prima utilizzazione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul medesimo conto corrente dedicato. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento dovranno riportare nella causale l'indicazione del seguente CIG:

Art. 7 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, secondo il menu e le grammature indicativamente riportate nelle tabelle allegate sub "B1" al presente capitolato.

Sono, pertanto, a carico della Ditta aggiudicataria l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura, il confezionamento, il trasporto a destinazione dei pasti e la loro somministrazione ed altresì ogni onere, diretto o indiretto, scaturente dall'adempimento del presente contratto.

Allo scopo di garantire pasti appetibili al menù possono essere apportate delle varianti, sempre prescritte dall'Autorità Sanitaria.

La fornitura dei pasti, deve essere effettuata in conformità al calendario scolastico ministeriale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e, comunque in linea di massima, per cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì ore 12,30.

Può essere previsto un diverso calendario della fornitura in relazione alle singole programmazioni stabilite dagli Istituti scolastici.

I pasti completi, oggetto del presente capitolato, devono essere prodotti con il sistema di cucina tradizionale il giorno stesso della loro consumazione.

Il pasto completo, oggetto della fornitura, è costituito secondo il menù e le tabelle dietetiche esplicitate negli allegati tecnici al presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria, su richiesta della Stazione appaltante e previa autorizzazione del Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione dell'A.S.P. n. 1 di Agrigento, è tenuta anche alla fornitura di pasti differenziati, per gli alunni che presentano specifiche patologie o che hanno problemi correlati a condizioni fisiologiche particolari, o per motivi di fede religiosa, senza alcun sovrapprezzo.

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, che devono essere fornite in singoli contenitori monoporzione recanti l'indicazione dell'alunno destinatario.

Le diete in bianco che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o mozzarella, da un contorno, pane e frutta.

Nella mensa scolastica, durante l'orario dei pasti, è vietato consumare cibi diversi da quelli forniti dal servizio di refezione scolastica.

Per ragioni tecniche o impedimenti eccezionali, è possibile sostituire il menù giornaliero, previsto dalla tabella dietetica con altro menù, compreso nella tabella dietetica, compreso nella tabella dietetica stessa.

La Ditta è tenuta ad effettuare, allo stesso prezzo, la fornitura dei pasti anche per il personale docente e non docente che presta servizio di sorveglianza, come da tabella dietetica di cui all'allegato "B1", compresi eventuali pasti differenziati.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di indicare la sequenza dei menù da fornire.

Per soddisfare eventuali esigenze dell'utenza, altresì, l'Ente appaltante, di concerto con l'Ufficio Igiene Alimenti dell'A.S.P. n. 1 di Agrigento, potrà sostituire il menù dandone tempestiva comunicazione alla Ditta.

A corredo del pasto, per ciascun utente, dovrà essere consegnato un set d'apparecchiature in materiale

plastica e due tovaglioli. Detto set di apparecchiatura dovrà pervenire alle scuole inserito in mono-confezione sigillata.

Tutti i prodotti di confezionamento e d'uso (vaschette in alluminio, polietilene, acciaio inox ecc., piatti, posate e bicchieri, tovagliette e tovaglioli) dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia.

Si richiamano all'attenzione in particolare il D.M. 28.10.1994 n. 735, il Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.03.1973 e le norme attuative della direttiva 93/8/CEE.

I pasti saranno forniti giornalmente nei centri di refezione con il sistema della mono-razione in vaschetta/e a perdere.

Per i secondi piatti, in questa dicitura si intendono compresi anche i contorni, la modalità del confezionamento è, in genere, prevista nelle tabelle tecniche allegate sub "B1" al presente capitolato (vaschette bis-comparto o vaschetta separata mono-razione con piatto unico sia per il secondo piatto che per il contorno) per ciascun menù, soprattutto se il secondo piatto prevede salumi, formaggio, tonno, ecc. o contorni da servire freddi o che, comunque, hanno temperature di veicolazione diversificate. Ove non citata, il confezionamento si dovrà considerare in vaschetta mono-porzione. Ogni vaschetta dovrà essere opportunamente etichettata con il nome della Ditta fornitrice e l'indicazione del contenuto del primo e secondo piatto e/o contorno.

I contenitori isotermici usati per il trasporto dei pasti dovranno rispondere ai requisiti richiesti dalle norme e regolamenti vigenti in materia e dovranno essere giornalmente trattati al fine di ripristinare le necessarie condizioni igieniche.

L'acqua minerale deve essere distribuita in confezioni monouso di cl. 250.

Qualsiasi sia il mezzo adottato per la distribuzione, esso deve essere idoneo ad assicurare il mantenimento isotermico ed i requisiti igienico-sanitari per il periodo di tempo necessario alla distribuzione dei pasti secondo le norme previste dal D.P.R. n. 327/80 e dalla Circolare Ministeriale della Sanità n. 75/80 e da eventuali successive modificazioni ed integrazioni normative.

In caso di eventuale sciopero dei fornai, la Ditta dovrà provvedere a sostituire il pane con fette biscottate o altro alimento sostitutivo.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente contratto, il preavviso dovrà essere dato all'Ufficio Pubblica Istruzione mediante comunicazione via fax nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Ente appaltante applicherà la penale prevista all'art.10. La Ditta appaltatrice dovrà, comunque, garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Pubblica Istruzione.

ART. 7- DIVIETO DI SUBAPPALTO

Pena la rescissione del contratto ed il conseguente risarcimento dei danni, è fatto assoluto divieto di subappaltare e, comunque, di cedere o trasferire sotto qualsiasi forma, in tutto in parte, il servizio oggetto del presente capitolato.

ART. 8 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA

La Ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatta esecuzione del contratto e della perfetta riuscita della fornitura. La stessa assume, a proprio esclusivo carico, onere e responsabilità, ogni rischio connesso all'attività oggetto del contratto, tenendo indenne l'Ente appaltante da qualsiasi onere e responsabilità derivante dal verificarsi di eventi che dovessero arrecare danni agli usufruttori del servizio e a terzi.

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione, preparazione, conservazione, trasporto dei pasti alle sedi scolastiche, nonché essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle leggi vigenti in materia.

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi casi di intossicazione alimentare, derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati o inadatti distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse, potessero derivare al Comune o a terzi - persone o cose -, si intende, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza alcuna possibilità di diritto di rivalsa o a compenso da parte dell'Ente appaltante. Pertanto, la ditta si obbliga a ritenere sollevato il Comune da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi o colposi, che si verificassero a danno di terzi, ivi compreso il committente medesimo e il personale di cui al presente capitolato

L'impresa si impegna a stipulare con primaria Compagnia di Assicurazione una polizza assicurativa per RCT e RCO, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Ente appaltante è considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta aggiudicataria, che ne è il solo responsabile con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente appaltante.

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile verso il Comune o verso terzi per i fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano anche in via contingente ed estemporanea nel suo interesse.

ART. 9 – OBBLIGHI DELLA DITTA – TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA

La Ditta è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, previdenza, assistenza, di assicurazioni sociali, di tutela della sicurezza e della salute, di contribuzione e retribuzione, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. La stessa è obbligata, altresì, ad attuare e garantire nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro di categoria. Tale obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi, inoltre, vincolano la Ditta anche nel caso in cui non sia aderente alle Associazioni ed alle Organizzazioni sindacali stipulanti o receda da esse.

Si richiamano le disposizioni previste negli articoli 4 e 5 del D.P.R. n. 207/2010

ART. 10 - ASSICURAZIONI

La ditta dovrà essere assicurata anche verso terzi e per qualsiasi causa, agli effetti della responsabilità civile, per danni provocati direttamente, indirettamente, inconsapevolmente o in qualsiasi altro modo dalle sue maestranze o dai suoi mezzi di trasporto .

L'obbligatorietà delle assicurazioni speciali non richiede, volta per volta, un ordine o una prescrizione particolare (scritta o verbale) del committente ma è conseguenza diretta e rientra a tutti gli effetti nel genere di servizio affidato.

L'aggiudicatario sarà tenuto a produrre, prima di iniziare il servizio, pena la decadenza dell'appalto ed incameramento della cauzione definitiva, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro (RCT/O) con massimali di importo non inferiore ad €3.500.000,00 per sinistro, per danni a persona e per danni a cose.

Detta polizza dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato. Pertanto, dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia, ad esclusione dei danni derivanti da vizio di origine del prodotto.

L'assicurazione vale per i danni verificatisi durante il periodo di validità della polizza e denunciati non oltre sei mesi dalla data della sua scadenza.

La responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO), relativa ad utenti e persone incaricate al controllo del servizio della ristorazione scolastica, per danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, per lesioni personale e per danneggiamenti a cose.

Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, invalidità permanente, morte, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della mensa in conseguenza della consumazione dei pasti e prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune

L'esistenza di tale polizza non libera l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. Copia della polizza verrà presentata al Comune in sede di stipulazione del contratto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

Il Comune si riserva in qualsiasi momento di richiedere la prova dell'avvenuto pagamento del premio e l'eventuale aggiornamento dei massimali, se giudicati insufficienti. Per le responsabilità dell'appaltatore si richiama l'art. 1681 del Codice Civile.

ART. 11 – LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E PRODUZIONE PASTI

I locali del centro di cottura e produzione dei pasti non devono essere ubicati ad una distanza superiore a 50 Km. dai centri di refezione scolastica ed, in ogni caso, la durata del trasporto tra i due centri non deve essere superiore ad un'ora.

I locali del centro di cottura e produzione dei pasti, inoltre, devono rispettare i requisiti minimi e le indicazioni operative, previste nell'allegato 2 del Decreto 20.05.1996 dell'Assessorato Regionale della Sanità.

I locali dove la Ditta aggiudicataria provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, le attrezzature, i macchinari e gli utensili, nonché l'organizzazione produttiva nel suo complesso, devono essere adeguati, mantenuti in ottimo stato di manutenzione e devono essere rispondenti alle vigenti normative in materia di

competente Autorità Sanitaria sotto il profilo dei requisiti d'igiene ed essere sufficienti ed idonei in rapporto alla potenzialità produttiva, nonché rispondere ai requisiti di legge in ordine alle eventuali emissioni nocive o moleste.

L'idoneità di cui sopra è condizione essenziale per l'aggiudicazione dell'appalto e per la prosecuzione della fornitura del servizio.

La Ditta dovrà impegnarsi a provvedere alla preparazione ed alla cottura dei pasti, quanto più possibile ed in base alla stagionalità, a utilizzare con maggiore incidenza materie prime locali, c.d. a "Km 0 – che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali", prodotti BIO, DOP, DOC, IGP, rispetto a quelli tradizionali, privilegiando l'uso di generi alimentari lavorati direttamente sul territorio comunale, provinciale e regionale, o reperiti in base al principio del minor numero di passaggi tra produttore e consumatore, in particolare per quanto riguarda: le carni bovine e suine, la pasta, il pane, i prodotti da forno, gran parte dei latticini, frutta e verdura tipiche in base alla disponibilità stagionale.

La cottura ed il confezionamento dei pasti deve essere effettuata nei locali di sua proprietà o disponibilità, idoneamente attrezzati, organizzati in modo da assicurare un adeguato mantenimento termico del cibo e ridurre al minimo i tempi fra il confezionamento dei cibi e l'inizio della fase di distribuzione dei pasti.

In ordine, comunque, alla produzione dei pasti ed alla gestione dell'attività, per tutto quanto non previsto nel presente articolo e nel presente capitolato, si richiamano espressamente: le disposizioni della Legge n.283/1962 e del Regolamento d'esecuzione approvato con D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i.; i Decreti dell'Assessore Regionale alla Sanità n. 19372 del 20.05.1996 e n. 21163 del 07.01.1997; la Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n. 1001 del 22.07.1999,

L'Ente appaltante è obbligato di acquisire da parte dell'A.S.P. competente il nulla osta igienico-sanitario relativo alle sale ed alle relative pertinenze, dei plessi scolastici ove deve essere effettuato il servizio di refezione, che sono destinate alla somministrazione e al consumo dei pasti.

ART. 12 – CONSEGNA DEI PASTI

Le consegne giornaliere dei pasti, presso ogni centro di refezione scolastica dei plessi interessati dal servizio, devono essere accompagnate da regolare bolla di consegna, in triplice copia, recante l'indicazione: del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati, del numero di set d'apparecchiatura, l'ora di carico e di partenza e l'ora di consegna. Questi orari devono essere sempre concordati con le singole Istituzioni Scolastiche prima dell'avvio del servizio.

Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta la bolla di consegna restituendone una copia alla Ditta e trasmettendo l'originale all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, sia al fine di poter effettuare i controlli, che per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Qualora il personale addetto della scuola riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificare sulla bolla, che resta agli atti della scuola, l'effettiva quantità consegnata. La stessa dovrà essere controfirmata dal responsabile del plesso.

La Ditta aggiudicataria, che dovrà essere avvertita immediatamente per telefono della mancanza rilevata, dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, emettendo una nuova bolla di consegna ad integrazione della precedente. Tale bolla di consegna deve essere firmata dai consegnatari e dal personale incaricato della scuola. Entrambe le bolle dovranno essere inviate all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

La consegna dei pasti deve essere effettuata con un anticipo di venti minuti rispetto all'orario stabilito, da ogni singolo Istituto scolastico, per consumo del pranzo, che indicativamente è previsto per le ore 12.00 – 12,30.

Si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari e comunque la sua conformità all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., e l'impegno di ridurre al minimo il tempo che intercorre tra la cottura ed il confezionamento dei pasti e l'orario della loro consegna, mantenendolo, comunque improrogabilmente entro la durata massima di un'ora.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento, contaminazione crociata o presenza di sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'Amministrazione si riserva di apportare nel corso dell'appalto modifiche, integrazioni, estensioni o riduzioni del servizio, concordandone con la Ditta aggiudicataria le condizioni e le modalità di attuazione, ove queste siano innovative rispetto a quelle previste nel presente capitolato.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà, in particolari ricorrenze, di sostituire il pasto normale con la somministrazione di un dolce tradizionale il cui valore sia corrispondente a quello del pasto da fornire.

ART. 13 - CONTROLLI

I controlli sui pasti potranno essere effettuati sia presso il centro di cottura e di confezionamento, che nei centri di refezione degli Istituti scolastici, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta, da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.U.S.L. di Agrigento, da altre Autorità Sanitarie o

I controlli igienici potranno essere effettuati, preventivamente, all'inizio del servizio di fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento sia sul personale, che dovrà essere in possesso del libretto sanitario, addetto alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla somministrazione dei pasti, sia sul materiale impiegato, sui locali, sulle attrezzature in genere e sui mezzi di trasporto.

Le ispezioni igienico-sanitarie saranno effettuate dai competenti Organi con prelievo di campionatura, sia nei centri di refezione degli Istituti scolastici che nel centro di cottura e confezionamento, al fine di consentire l'analisi degli ingredienti rientranti nella composizione dei vari menù giornalieri, per riscontrarne la conformità alle tabelle e alla relativa grammatura allegate sub "B1", nonché per accertarne, con esami batteriologici ed altri tipi di analisi di rito, l'igienicità, la qualità e la quantità del cibo fornito e quant'altro ritenuto necessario.

Ove nel corso delle ispezioni sia stato effettuato prelievo di porzioni, le stesse dovranno essere reintegrate, qualora l'orario ne dia la possibilità, con onere a carico della Ditta.

Di ogni contestazione sulla refezione gli incaricati degli Istituti scolastici presso i centri di refezione, al momento della rilevazione, dovranno predisporre una relazione circostanziata e darne immediata comunicazione alla Ditta fornitrice e all'Ufficio P.I. del Comune, al quale la suddetta relazione deve essere tempestivamente inviata.

Il Rappresentante della Ditta aggiudicataria o suo delegato dovrà essere reperibile dalle ore 11.00 alle ore 14.00 di tutti i giorni in cui viene effettuato il servizio di refezione per partecipare, in caso di contestazione sul servizio, in contraddittorio con il personale verbalizzante.

Dei controlli o delle ispezioni effettuate il Responsabile dell'Istituto scolastico, ove è ubicato il centro di refezione interessato, dovrà darne immediata comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, oltre che alla Ditta se non presente.

E' facoltà dell'Ente appaltante effettuare controlli, in qualsiasi momento, senza preavviso, sui generi alimentari, sugli alimenti e materiali in genere che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti, sulle scorte destinate alla refezione scolastica e nei locali adibiti alla cottura ed al confezionamento dei pasti ed a magazzino.

ART. 14 – COMMISSIONE MENSA

Presso ciascuna Istituzione Scolastica sarà costituita una "Commissione Mensa" con l'obiettivo di valutare globalmente la bontà del servizio reso. La predetta Commissione sarà composta da tre genitori degli alunni, da due insegnanti appositamente nominati dal dirigente scolastico e da un dipendente dell'amministrazione nominato dal dirigente.

La Commissione Mensa ha il compito di raccogliere elementi conoscitivi sull'andamento del servizio e dei suoi problemi e si riunirà ogni qualvolta ne faccia richiesta uno dei componenti della Commissione stessa o il Responsabile del centro di refezione scolastica di ciascun plesso scolastico.

Non è facoltà dei singoli componenti attivarsi autonomamente presso le scuole durante il servizio di refezione scolastica, dal momento che tali compiti spettano esclusivamente alla Commissione Mensa, ai Responsabili Sanitari e agli Organi ispettivi competenti.

Ove i responsabili dei vari centri di refezione, o il personale delegato, dovessero rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dal suo allegato tecnico "B1", dovranno darne tempestiva comunicazione alla Ditta, alla Commissione Mensa e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Gli esiti dei controlli e le relative relazioni dovranno essere comunicati all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per le conseguenti valutazioni ed adempimenti di competenza.

Per rilevare il grado di soddisfazione del servizio di refezione scolastica sarà distribuito agli utenti un apposito questionario.

ART. 15 - AUTOCONTROLLO

La Ditta appaltatrice, nell'erogazione del servizio, dovrà scrupolosamente osservare tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati tecnici sub "B1" – "Composizione e grammature degli ingredienti dei menù" e "Tabella dei menù settimanali e grammatura dei bambini e degli adulti delle scuole dell'infanzia" e quanto in essi specificato in relazione alle tabelle dietetiche riportanti la composizione delle grammature e degli ingredienti da utilizzare, che devono essere costituiti da merce di prima qualità e prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Per "qualità" si intende il possesso dei requisiti igienici, nutrizionali, organolettici, e merceologici.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

La Ditta aggiudicataria deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del Decreto legislativo n. 157/1997, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

Pertanto, la Ditta deve individuare ogni fase del servizio di fornitura dei pasti, compreso il loro confezionamento e trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato.

E' fatto, altresì, obbligo alla Ditta di mettere a disposizione degli Organi sanitari e dell'Ente appaltante le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo.

La Ditta, ai fini dell'attuazione delle norme generali d'igiene e di corretta prassi igienica, dovrà tenere conto delle norme europee della serie ISO 9000, munendosi del manuale di autocontrollo.

ART. 16 – SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO - DECRETO LEGISLATIVO N. 81/2008.

La Ditta aggiudicataria nell'espletamento dei servizi, delle prestazioni e delle attività, oggetto del presente capitolato, è obbligata al rigoroso rispetto di tutte le prescrizioni previste dalla vigente normativa in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, prevenzione infortuni, malattie professionali, anche di settore, unitamente a tutte le disposizioni, anche amministrative, vigenti o entrate in vigore durante l'esecuzione del contratto.

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro e con particolare riferimento al **Decreto Legislativo n. 81/2008**, si specifica che tutte le attività lavorative svolte della Ditta appaltatrice dovranno essere eseguite ottemperando a tutti gli obblighi ivi previsti, assumendo tutte le iniziative del caso ed adottando tutte le cautele necessarie, facendosi carico degli oneri economici consequenziali.

Successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria, dovrà produrre la documentazione e predisporre l'elenco delle attrezzature, dei mezzi e strumenti d'opera, dei veicoli e di quanto altro intenda fare uso per la prestazione dei servizi nei luoghi di esecuzione dell'appalto e consegnarli all'Ufficio P. I. del Comune. Tutte le attrezzature suddette dovranno essere idoneamente certificate e sottoposte alle verifiche ed alle manutenzioni previste dal costruttore e/o da specifica norma di legge.

La Ditta appaltatrice, oltre che della sicurezza dei propri dipendenti e direttamente e pienamente responsabile della sicurezza delle terze persone che eventualmente si venissero a trovare nell'area di lavoro. In tal senso dovrà adottare adeguate misure di sicurezza atte ad evitare qualsiasi rischio a terzi.

Fermo restando quanto previsto nelle specifiche disposizioni del presente capitolato, la ditta aggiudicataria assume la responsabilità, sollevando e tenendo indenne il Comune di Canicattì, da ogni danno diretto, indiretto e/o consequenziale derivante, a persone (personale dipendente e terzi) e cose comunque interessate dai servizi, dalle prestazioni e dalle attività oggetto del presente capitolato, a causa di qualsiasi negligenza, imprudenza e/o imperizia nell'esecuzione dei servizi delle prestazioni e delle attività stesse o, comunque, dalla mancata esecuzione puntuale degli obblighi convenzionalmente assunti e/o previsti dalla normativa vigente in specie in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, prevenzione degli infortuni e malattie professionali.

ART. 17– INADEMPIENZE CONTRATTUALI E PENALITÀ

L'Ente appaltante, qualora la Ditta non ottemperi agli obblighi di legge e/o regolamentari concernenti il servizio appaltato, o, comunque, non esegua correttamente e regolarmente quanto prescritto dalle disposizioni del presente capitolato e dall' allegato tecnico sub "B1", potrà applicare a sua esclusiva discrezione, per ogni centro di refezione in cui si verifica l'inadempimento contrattuale o l'inosservanza delle disposizioni suddette, le seguenti penalità:

- a) €. 3.000,00** in caso di esito positivo dell'analisi clinica batteriologica dei pasti sottoposti a controllo, altresì saranno addebitati all'aggiudicatario gli eventuali oneri sostenuti per analisi e controlli;
- b) €. 1.500,00:** per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti rilevati dagli addetti al controllo dell'A.S.L. o da altri organi ispettivi competenti; per sospensione del servizio giornaliero senza preavviso; per violazioni delle norme sulla sicurezza dei lavoratori e dei luoghi di lavoro;
- c) €. 500,00:** per ogni giorno di ritardo non giustificato dell'inizio del servizio o per la totale mancata consegna giornaliera dei pasti richiesti; per il mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale; per l'inadeguata igiene del centro cottura e confezionamento;
- d) €. 300,00:** per confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa in materia; per la conservazione degli alimenti non conforme alle vigenti normative in materia; per la distribuzione insufficiente dei pasti rispetto alle presenze comunicate; per ingiustificato ritardo nella distribuzione dei pasti rispetto agli orari previsti; in caso di difformità dei pasti rispetto a quanto richiesto negli allegati tecnici "B1" e "B2" al presente capitolato, senza preventiva autorizzazione; in caso d'etichettatura non conforme alla vigente normativa;

e) da €. 200,00 a €. 400,00: nel caso dovesse essere riscontrata la presenza di corpi estranei (mosche, insetti vari, pietruzze, pezzetti di plastica, frammenti di terra, ecc.), fatti salvi i diversi interventi di competenza dell'Autorità Sanitaria e degli organi di Polizia Giudiziaria; in caso di consegna dei pasti prima o dopo l'orario previsto, per ogni centro di refezione che abbia rilevato l'infrazione, quando la variazione del tempo di consegna non incida sul buon funzionamento del servizio; in caso che i pasti forniti presentino una deficienza ponderale "a cotto" superiore al 10%, con verifica a norma del D.P.R. 26.03.1980 n. 327; per ogni ulteriore difformità rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, a titolo esemplificativo: pasta scotta, carne cruda, frutta o verdura mal lavata, qualità degli alimenti scadente, contenitori termici sporchi, mancanza di posateria, bicchieri, ecc..

L'entità della penalità da applicare sarà stabilita, a discrezione, dal Dirigente della Direzione IV – Servizi alla Città, con provvedimento motivato e tenuto conto della gravità del fatto e del danno subito.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da formale contestazione della inadempienza riscontrata, rispetto alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro giorni cinque dalla notifica della contestazione stessa.

L'Ente appaltante procederà al recupero della somma corrispondente alla penalità mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare per il servizio effettuato e/o rivalendosi sulla cauzione definitiva.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'Appaltatore durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni, per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, l'Ente appaltante potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità della Ditta aggiudicataria, senza che questi possa opporvisi. In tal caso, saranno poste a suo carico tutte le passività derivanti da detta sospensione o dall'irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

ART. 18 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Ente appaltante, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, potrà risolvere di diritto il contratto, con effetto immediato, fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, previa comunicazione alla ditta aggiudicataria con raccomandata a.r. nei seguenti casi:

- a) accertato grave inadempimento degli obblighi e degli oneri assunti con il contratto, ovvero accertato e reiterato inadempimento, anche non grave, dei suddetti obblighi ed oneri, malgrado gli avvertimenti dell'Amministrazione, o nel caso di comportamenti che arrechino grave pregiudizio al servizio ed alle attività oggetto del presente capitolato e a quelle oggetto dell'offerta presentata in sede di gara;
- b) qualora la Ditta aggiudicataria incorra, nel corso della durata del contratto, in tre formali contestazioni con conseguente applicazione delle penalità, per il mancato rispetto delle disposizioni di legge e/o regolamentari, o di quelle contenute nel presente capitolato. Ove ne ricorrano le condizioni o lo ritenga necessario, l'Ente appaltante potrà procedere in giudizio per il risarcimento dei danni subiti.
- c) apertura di una procedura concorsuale nei confronti della Ditta aggiudicataria e/o di messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività della Ditta aggiudicataria;
- d) cessazione o qualunque sospensione/interruzione unilaterale dell'attività, anche se motivate dall'esistenza di controversie con l'Amministrazione;
- e) violazione ripetuta delle prescrizioni previste dalla vigente normativa in materia di: sicurezza, igiene del lavoro e prevenzione degli infortuni;
- f) impiego di personale con violazione delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali e/o territoriali di settore;
- g) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative, regolamentari e delle norme del presente capitolato;
- h) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative, regolamentari e del presente capitolato e suoi allegati in materia igienico sanitaria;
- i) gravi violazioni e inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- l) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del Decreto Legislativo n.155/1997;
- m) casi di grave tossinfezione alimentare;
- n) interruzione non motivata del servizio per più giorni;
- o) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione
- p) sub-appalto o cessione totale o parziale del servizio oggetto del presente contratto;
- q) nell'ipotesi disciplinata dall'art. 2 comma 2, della L.R. n. 15 del 20.11.2008 il quale prevede "la risoluzione del contratto nell'ipotesi un 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;
- r) di decesso dell'aggiudicatario. In tal caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di continuare negli effetti del contratto con gli eredi o di dichiararsi prosciolti ai sensi dell'art. 1674 del codice civile;

s) in caso di inadempimento degli obblighi di cui all'art. 3 della legge n. 136 del 2010 previsti per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 11 del presente capitolato.

L'amministrazione, nelle suddette ipotesi, avrà la facoltà di rescindere il contratto e ciò con semplice atto amministrativo senza ricorrere ad atti giudiziari o di costituzione in mora. L'eventuale dichiarazione di risoluzione ovvero di recesso per giusta causa deve essere inviata con raccomandata a.r.. In tali casi la risoluzione o il recesso hanno effetto dalla data di ricevimento della relativa dichiarazione, la ditta aggiudicataria deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno o responsabilità all'Amministrazione.

Nel caso di risoluzione del contratto l'Ente appaltante si rivarrà sulla Ditta aggiudicataria per il risarcimento dei danni subiti.

L'Ente appaltante, nel caso di giusta causa, ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza necessità di preavviso.

Fuori dai casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per inadempimento anche di scarsa importanza di clausole ritenute essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida ad adempiere non inferiore a giorni 10. Allo scadere di detto termine il contratto si intende risolto di diritto se la Ditta aggiudicataria non abbia provveduto a regolarizzare la sua posizione o ad adempiere agli obblighi previsti.

ART. 19 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione ed esecuzione del contratto il Foro competente è quello di Agrigento.

E' in ogni caso esclusa la competenza arbitrale.

La Ditta dovrà eleggere domicilio legale in Canicattì.

ART. 20 – 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 s.m.i., 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 Pubblica Istruzione 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. 21 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto, bolli e registrazione sono a totale carico della Ditta aggiudicataria. Pertanto, dopo l'aggiudicazione la Ditta è tenuta a versare le spese contrattuali, le cui modalità di versamento e l'esatto ammontare saranno comunicate dall'Ufficio Contratti. Nel caso di mancato versamento delle somme per spese contrattuali, nei termini assegnati, l'Ente appaltante è esonerato da ogni responsabilità per l'eventuale tardiva registrazione fiscale degli atti contrattuali e la Ditta aggiudicataria resterà l'unica responsabile per il pagamento di eventuali penalità e soprattasse e per la perdita dei benefici fiscali.

La Ditta, comunque, dovrà produrre entro 10 giorni dall'aggiudicazione:

- autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge n. 283/1962 per l'attività del centro produzione pasti comprendente: deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal Comune territorialmente competente, previo parere dell'Autorità Sanitaria competente;
- attestazione d'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, che saranno utilizzati per il trasporto dei pasti, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente;
- documenti previsti dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i.,
- certificazione sulla capacità produttiva del centro di produzione pasti rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente.
- Polizze assicurative RCT e RCO di cui all'art. 10.

Tutte le certificazioni devono essere intestate alla Ditta aggiudicataria.

ART. 22 - NORMATIVA DI RINVIO E NORME VIGENTI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, dalla lettera di invito alla procedura di gara e/o dal contratto si fa riferimento al decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i., al relativo Regolamento di esecuzione ed attuazione approvato con D.P.R. n. 207/2010, a tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di appalti pubblici e nella materia oggetto del presente capitolato, alle disposizioni del codice civile ed alle altre norme applicabili ai contratti di diritto privato. Si applicano, inoltre, automaticamente le disposizioni normative aventi carattere cogente contenute in leggi che entreranno in

vigore nel corso dell'esecuzione del contratto, comunque attinenti ai servizi, alle prestazioni ed alle attività oggetto del contratto.

La partecipazione alla gara, mediante presentazione dell'offerta, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e clausole del presente Capitolato Speciale d'Oneri e di tutte le altre clausole di carattere generale che regolano gli appalti di servizi.

ART. 23 – COMUNICAZIONI

Qualunque comunicazione scritta della ditta aggiudicataria al Comune di Canicattì, riguardante l'esecuzione del contratto, deve essere inviata al seguente indirizzo: Comune di Canicattì – Direzione IV “Servizi alla Città” Via Cavallotti n. 9 - 92024 Canicattì (AG). Mentre qualunque comunicazione scritta del Comune di Canicattì alla ditta aggiudicataria sarà inviata presso la sede del domicilio eletto che la ditta aggiudicataria ha obbligo di comunicare al suddetto indirizzo del Comune di Canicattì.

Art. 24 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

L'Ufficio Responsabile delle attività istruttorie e preparatorie è l'Ufficio Pubblica Istruzione della Direzione IV - Servizi alla Città - del Comune di Canicattì.

Il Responsabile del Procedimento è la Sig. ra Anna Pullara

Il Responsabile di P.O. N 6 Dr.ssa Maria Marchese

Il Responsabile del Procedimento

Sig. ra Anna Pullara

Il Responsabile di P.O. N 6

Dr.ssa Maria Marchese