



COMUNE DI GIOIOSA MAREA

Città Metropolitana di Messina

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI
ALUNNI CHE FREQUENTANO LE SCUOLE DEL COMUNE DI GIOIOSA MAREA,
A.S. 2019/2020 (APRILE – MAGGIO) E A.S. 2020/2021 (OTTOBRE – MAGGIO
DELL'ANNO SUCCESSIVO).**

CODICE CIG: 8160200A0 F

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e la sezione primavera del Comune di Gioiosa Marea.

La fornitura, scaturisce dall'analisi dei pasti erogati negli anni precedenti, potrà pertanto variare in ragione dell'effettivo numero degli alunni e di altra utenza scolastica avente diritto.

L'appalto prevede la gestione completa del servizio, la ristorazione scolastica in tutte le fasi:

- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti da effettuare presso la cucina di proprietà comunale ubicata presso l'edificio della scuola secondaria di primo grado di Via Luigi Pirandello.
- Trasporto di pasti ai plessi scolastici e conseguente consegna. La preparazione, la cottura ed il confezionamento dovranno avvenire immediatamente prima della distribuzione.
- Sporzionatura e distribuzione agli utenti. Il personale della ditta aggiudicataria dovrà provvedere altresì all'apparecchiatura, distribuzione, riassetto e sanificazione delle zone interessate dal servizio e gestione dei rifiuti.

La ditta si impegna, inoltre, a preparare diete speciali documentate da certificati sanitari.

ART. 2 MODALITÀ DI AFFIDAMENTO

Per le modalità di affidamento si rimanda alla determina di indizione gara.

ART. 3 IMPORTO DELL'APPALTO

1. L'importo netto a base d'asta per singolo pasto, soggetto esclusivamente a ribasso comprensivo di tutte le voci di costo è pari ad € **4.00 oltre I. V.A.**
2. L'ammontare complessivo dell'appalto rimane stabilito, pertanto, considerata la produzione totale ipotizzata dei pasti (24.825), nell'importo presumibile complessivo di € **102.932,80,00**, oltre I.V.A. al 5% per € **5.146.64 tot. € 108.079,44**;
Su valore di riferimento (€ **4.00**) dovranno essere presentate offerte in ribasso, essendo escluse tassativamente offerte in aumento o alla pari.
3. Con il corrispettivo offerto in sede di gara, l'aggiudicatario del servizio s'intende compensato di qualsiasi suo avere o pretesa dal Comune per il servizio in parola, senza alcun diritto a nuovi maggiori compensi.

Si precisa che verranno liquidati soltanto i pasti effettivamente somministrati nella misura di €. 4.00 oltre I.V.A. cadauno meno il ribasso d'asta e che il prezzo è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

ART.4 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio la ditta appaltatrice utilizzerà i locali di proprietà comunale, idonei ed appositamente attrezzati.

In ogni plesso scolastico dovrà essere consegnato un numero di pasti corrispondente al numero dei buoni della giornata e alle presenze giornaliere del personale scolastico che fruisce del servizio mensa. Sarà cura della ditta appaltatrice fornire dei pasti in più per eventuali richieste da parte degli alunni o controlli che potranno essere effettuati da personale autorizzato.

I pasti caldi dovranno essere distribuiti dal personale della ditta aggiudicataria a temperatura non inferiore a 60° e non oltre 10 minuti prima dell'orario previamente comunicato di inizio mensa.

Il trasporto dei pasti è a carico della ditta aggiudicataria che deve avvalersi per il trasporto delle pietanze sui plessi della frazione San Giorgio di personale e di mezzi idonei e forniti delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

La ditta aggiudicataria si obbliga a dotarsi di contenitori alimentati ad energia elettrica per il trasporto delle pietanze sui plessi della Frazione San Giorgio.

Per tali operazioni andranno impiegati attrezzature, utensili ed abbigliamento rispondenti alle norme igienico-sanitarie.

I pasti vanno serviti in piatti monouso, le posate da utilizzarsi per il consumo dei pasti saranno esclusivamente in materiale plastico per alimenti di adeguate misure adatte all'utenza, di tipo monouso ermeticamente chiuse in apposita confezione e corredate di tovagliolo di pura cellulosa a norma e, di ottima qualità con marchio CEE.

I bicchieri saranno di tipo monouso con capacità minima di cc 160.

L'espletamento del servizio si effettua sulla base del calendario delle lezioni scolastiche. L'erogazione del servizio verrà effettuata quotidianamente con esclusione dei giorni di vacanza previsti dal calendario scolastico, del sabato e dei festivi nonché dei giorni di sospensione delle attività didattiche.

La Ditta aggiudicataria avrà nulla a pretendere se il servizio dovesse espletarsi, per qualsiasi causa, per una durata e un numero di pasti inferiore dovuto anche a modifiche dell'orario scolastico.

In particolare le prestazioni relative alla mensa della scuola sono le seguenti:

- acquisto e trasporto dei generi alimentari;
- . conservazione e custodia degli alimenti e delle derrate;
- preparazione dei pasti presso il centro cottura comunale;
- allestimento tavoli del refettorio nei vari plessi con fornitura di tovaglie, piatti e bicchieri di plastica e tovaglioli di carta in quantitativo adeguato e, pulizia finale dei locali;
- distribuzione con scodellamento o fornitura di pasti appositamente sigillati;
- lavaggio stoviglie, pulizia e igienizzazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature del centro cottura, lavaggio dei pavimenti, delle aree comuni di transito e delle zone adiacenti, dei vetri interni ed esterni e smaltimento dei rifiuti al termine delle operazioni giornaliere.

Il gestore, al di fuori del servizio di gestione scolastica, sarà in ogni modo tenuto a fornire un numero max di 3 pasti al giorno da destinare a persone in condizioni di disagio attenzionate dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune e garantire un numero di pasti su ogni plesso non inferiori a 3 per eventuali verifiche dei componenti della commissione mensa o eventuali problemi o richieste di bis.

ART.5 ARTICOLAZIONE PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con proprio personale e mezzi, alla consegna dei pasti dalle ore 12,00 alle ore 13.45 e, comunque, dieci minuti prima dell'orario mensa stabilito dal

Dirigente scolastico presso i vari plessi scolastici come qui di seguito indicati e secondo il seguente calendario:

- Scuole dell'infanzia – Infanzia Statali, Regionale e sezione primavera del Centro e scuola dell'infanzia Statale e Regionale della Frazione San Giorgio nei giorni di Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì.
- Scuole Primarie del Centro Urbano e della Frazione San Giorgio nel giorno di Martedì;
- Scuola Secondaria di primo grado del Centro e del plesso Scolastico nella Frazione San Giorgio nei giorni di Lunedì e Mercoledì.
- E' obbligo raccogliere quotidianamente, raccordandosi con il personale scolastico, entro le ore 9,30 i buoni pasto per le singole classi.

Tale calendario e le sedi potranno essere suscettibili di variazioni secondo le esigenze didattiche prospettate dal Dirigente Scolastico e dall'Amministrazione Comunale e comunicate per iscritto.

ART. 6 DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha la durata di mesi 10 a. s. 2019/2020 (aprile –maggio) e a. s. 2020/2021 (ottobre – maggio dell'anno successivo) in conformità al calendario scolastico adottato dall'Istituto comprensivo “Anna Rita Sidoti” di Gioiosa Marea (dalla data di aggiudicazione al 31 maggio 2020, dal mese di ottobre 2020 al 31 maggio 2021 e comunque a decorrere dalla data di aggiudicazione definitiva. Non è prevista la possibilità di rinnovo. Per garantire il regolare svolgimento delle attività è consentita la proroga tecnica del contratto per il periodo presumibile di perfezionamento della procedura di gara ed in ogni caso per il tempo ritenuto strettamente necessario.

ART.7 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti gli alimenti e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità, di marca affermata a livello nazionale e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. Pertanto la ditta appaltatrice dovrà impiegare viveri e condimenti forniti da ditte di provata fiducia.

Gli alimenti prodotti sul territorio comunale quali: verdura e frutta fresca, pesce, olio, carne, pane, etc., etc., a parità di condizioni (qualità-prezzo), verranno preferiti dalla ditta aggiudicataria (prodotti alimentari a KM 0) e dovranno essere almeno il 60% degli acquisti sul totale della fornitura.

Alla ditta appaltatrice è fatto obbligo di rendere pubblici e comunicare tempestivamente eventuali variazioni circa:

- Il menù somministrato comprensivo dell'indicazioni delle singole caratteristiche nutrizionali;
- La lista degli alimenti usati per la preparazione dei pasti, comprensiva dei marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dall'appaltatore così come ogni variazione delle loro caratteristiche;
- La lista dei fornitori dei prodotti alimentari locali accreditati per il servizio;
- La lista dei prodotti usati per la igienicità dei locali e delle stoviglie;

I predetti documenti dovranno essere trasmessi all'Amministrazione comunale, entro 20 gg. dall'inizio del servizio di gestione ed aggiornati delle eventuali variazioni.

La pubblicità di detti documenti avverrà attraverso la loro esposizione in apposita bacheca presso la sede comunale e la sede scolastica ben visibile ed accessibile all'utenza.

Nel caso in cui il prodotto locale non fosse disponibile sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici); in tal caso l'appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù con un'altra con le stesse caratteristiche, previa autorizzazione preventiva del Funzionario Comunale Responsabile del Servizio.

La composizione del pasto giornaliero non potrà essere in ogni caso diversa da quanto segue:

1° PIATTO: con alternativa del piatto in bianco per particolari regimi dietetici temporanei;

2° PIATTO: con alternativa del piatto bianco o per particolari regimi dietetici;

Pane: n.1 panino di almeno 70gr.

FRUTTA: n.1 frutto (mela, pera, banana etc. e frutta di stagione)

Acqua: ½ litro di acqua minerale (naturale)

I particolari regimi dietetici saranno comprovati da ricetta medica.

La Ditta si impegna pertanto a preparare pasti alternativi per i bambini/ragazzi che abbiano allergie/intolleranze alimentari, problemi di alimentazione temporanea etc. debitamente certificati dal medico che dovranno essere trasmessi al comune prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica.

E' assolutamente vietato utilizzare:

Alimenti OGM

- Carne al sangue
- Cibi fritti
- Carni precotte
- Conservanti ed additivi chimici
- Riciclare i pasti e gli avanzi dei giorni precedenti
- Effettuare la precottura e preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di fornire i pasti in conformità alle n° 4 tabelle dietetiche giornaliere (allegate al presente capitolato sub lett. "B/1"), predisposte dal Responsabile del servizio di Medicina Scolastica dell'ASP. n° 5 Distretto di Patti, relativamente ad ogni grado di scuola e alla cui osservanza la Ditta dovrà attenersi scrupolosamente o potrà utilizzare proprie tabelle dietetiche con il relativo ricettario con grammature e calcolo nutrizionale approvate relativamente per ogni grado di scuola dal responsabile del servizio di Medicina scolastica dell'ASP n. 5 del Distretto di Patti.

La Ditta aggiudicataria, altresì, ha l'obbligo di preparare e confezionare i pasti utilizzando prodotti che presentano le caratteristiche di cui all'allegato "B/2" del presente Capitolato e comunque in conformità alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

La ditta deve impegnarsi a:

- Lavare la frutta e la verdura accuratamente con acqua corrente;
- Scongelare gli alimenti surgelati nel frigorifero;
- Conservare nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini esclusivamente le derrate contemplate nell'allegato B/2;
- Cuocere le verdure a vapore;
- Cuocere i secondi piatti a forno;
- Conservare le uova in frigorifero e lavarle ed asciugarle prima dell'utilizzo;
- Aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- Somministrare la razione di carne possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc);

In occasioni di festività religiose e/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari è possibile modificare, previo accordo tra le parti, il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

ART. 8

LOCALI ED ATTREZZATURE ESISTENTI

Le attrezzature esistenti di proprietà comunale situati nell'immobile sito in Via Luigi Pirandello saranno messe a disposizione della ditta appaltatrice e dovranno da questa essere utilizzati. La consegna dei locali e delle attrezzature avverrà previa redazione di apposito verbale – inventario che ne garantisce il numero e la tipologia e ne attesta l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate alla scadenza in buono stato, salvo il deterioramento d'uso. In caso di smarrimento di attrezzature e/o utensili gli stessi o dovranno essere reintegrati con attrezzature/utensili di pari tipologia e marca o, comunque, di pari qualità.

La ditta appaltatrice integrerà in proprio le attrezzature esistenti con utensili, pentolame, vassoi, mestoli, carrelli, frullatori nonché con quant'altro ritenesse ulteriormente necessario alla ottimale preparazione e distribuzione dei pasti.

ART.9 DISPONIBILITA' LOCALI CENTRO COTTURA E ATTREZZATURE

I locali e le attrezzature esistenti, per la durata dell'affidamento del servizio, potranno essere utilizzati dalla ditta aggiudicataria per la preparazione di pasti diversi da quelli previsti nel presente bando, previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale;

Tale autorizzazione è, comunque subordinata, al rispetto dei limiti imposti dalle normative di riferimento ed alla totale assenza di qualunque pregiudizio per gli utenti del servizio di refezione scolastica del comune di Gioiosa Marea. In tal caso, le parti determineranno preventivamente e per iscritto le condizioni e le modalità di rimborso spese a favore del Comune per una percentuale non inferiore al 20% del costo del nostro pasto determinato al netto del ribasso d'asta offerto, modificato per il numero dei pasti cucinati per altro Ente. L'importo così determinato verrà decurtato nella fattura del mese di riferimento previo accertamento e controllo da parte del Responsabile del numero dei pasti cucinati per altro Ente.

ART.10 PERSONALE

La ditta appaltatrice si impegna a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato idoneo personale con almeno un cuoco avente adeguata esperienza e qualifica atte a garantire il perfetto funzionamento del servizio e la rapida distribuzione dei pasti. Il personale osserverà un'assoluta igiene nella preparazione e somministrazione dei pasti, ponendo in essere tutte le procedure a garanzia dell'igiene dei locali, delle attrezzature e dei processi produttivi e dovrà pertanto essere dotato dei dispositivi e dell'abbigliamento (cuffia, guanti, ecc.) previsti dalla normativa vigente in materia.

Il personale dovrà essere adeguatamente preparato e, nello svolgimento del servizio assumerà un contegno corretto, educato improntato al massimo rispetto dei commensali, dell'ambiente e fornire la necessaria collaborazione al personale scolastico.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di assumere il personale e comunicare i nominativi, completi delle generalità, qualifica e posizioni INPS ed INAIL all'Amministrazione comunale entro 15 gg. dall'inizio del servizio; ogni variazione dei nominativi, anche se temporanea, dovrà essere comunicata entro 3gg. all'Ente.

La ditta munirà il proprio personale di appositi cartellini di riconoscimento, completi di generalità e foto, assicurandosi che il personale addetto li esponga durante le ore lavorative.

Per le eventuali assunzioni la ditta appaltatrice terrà conto in via prioritaria delle esigenze occupazionali presenti nel territorio comunale.

ART.11 TRATTAMENTO DEL PERSONALE E SICUREZZA SUL LAVORO.

L'aggiudicazione del servizio comporterà da parte dell'impresa l'accettazione incondizionata di tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo di Lavoro. L'Amministrazione Comunale pur restando ferma la sua estraneità per qualsiasi rapporto e responsabilità, potrà richiedere in ogni momento la documentazione comprovante il rispetto degli adempimenti previsti dalla normativa vigente e nel caso siano riscontrate infrazioni a danno del personale si obbliga a farne comunicazione alle competenti autorità e di conseguenza a trattenere il 5% delle spettanze mensili dovute alla ditta appaltatrice, fino alla consegna di certificato liberatorio rilasciato dalle autorità competenti.

La ditta appaltatrice si impegna ad applicare tale normativa in toto e a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato idoneo personale che si occupi della cottura, del confezionamento, della distribuzione, della preparazione dei tavoli e della somministrazione dei

pasti, personale debitamente qualificato e munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie e appositamente informato sulla normativa relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro. Ogni e qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento dei pasti, il trasporto degli stessi nelle scuole convenute, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi del personale adibito, è a carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro. La Ditta aggiudicataria si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., l'ufficio potrà sospendere il pagamento di corrispettivi fino all'ottenimento di documentazione comprovando il rispetto da parte della Ditta di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

ART.12

TRATTAMENTO DEL PERSONALE –ATTIVITA' DI CONTROLLO

La Ditta appaltatrice risponderà, direttamente ed indirettamente, di ogni danno che per fatto proprio e dei suoi dipendenti potrà derivare ai destinatari del servizio, al Comune e a terzi.

La ditta appaltatrice si impegna a collaborare e favorire – presso i locali del centro cottura e i refettori dei plessi scolastici - i controlli di autorità sanitarie, del personale autorizzato per iscritto dall'Amministrazione Comunale e dal Dirigente Scolastico e dei componenti della commissione mensa istituita con regolamento approvato con delibera Consiliare n° 30 del 29/10/2009.

E' assolutamente vietato pertanto l'accesso di personale non autorizzato sia al centro cottura che nei refettori. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di collaborare per favorire le ispezioni al fine di apportare migliorie al prodotto finito e al servizio. E' obbligo attenersi alle segnalazioni che provengono per iscritto dalle autorità scolastiche e comunali e dalla commissione mensa.

Il personale autorizzato e i componenti della commissione mensa a seguito dei controlli dovranno redigere le apposite schede di rilevazione che, controfirmate dal responsabile in loco della ditta appaltatrice, dovranno essere trasmesse in copia all'Ufficio P.I. del Comune.

ART.13

RESPONSABILE DELLA SICUREZZA E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di rispettare la normativa riferita alla sicurezza sui luoghi di lavoro, dettata dal Decreto legislativo n° 81/2008 e ss.mm.. E' fatto obbligo alla stessa di rispettare le direttive n° 852/2004 e n° 96/3CEE e la direttiva 2004/41 CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari recepita con D.Lgs n.193/07- HACCP.

La ditta appaltatrice è obbligata ad uniformarsi alle leggi, direttive e regolamenti che disciplinano la sicurezza dei lavoratori, dei luoghi di lavoro e dei processi produttivi.

E' fatto obbligo individuare il responsabile del servizio e comunicare eventuali variazioni successive.

Il gestore è tenuto a provvedere a proprie cure e spese all'analisi dei cibi somministrati, con la periodicità richiesta del Comune.

ART.14

GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nella organizzazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato. Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione degli scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza.

Nel caso di mancata consegna dei pasti, l'Amministrazione procederà alla somministrazione in danno della Ditta inadempiente.

Nell'eventualità in cui i locali mensa si rendessero provvisoriamente indisponibili anche temporaneamente per mancanza di fornitura di energia elettrica, gas o acqua o per momentanei interventi strutturali, è obbligo per la ditta appaltatrice sopperire all'emergenza e garantire la fornitura dei pasti necessari quotidianamente, preventivamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una struttura produttiva alternativa.

ART.15

CAUZIONE E GARANZIE RICHIESTE

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 ess.mm, devono allegare la documentazione comprovante l'effettuato versamento di una cauzione provvisoria a favore del Comune di Gioiosa Marea (ME), pari al 2% del valore stimato dell'appalto. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sua sottoscrizione, successivamente alla prestazione della cauzione definitiva. I depositi cauzionali delle imprese non aggiudicatrici saranno svincolati dopo l'efficacia del provvedimento di aggiudicazione definitiva fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo in ordine di aggiudicazione, per il quale, verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.

Ai sensi dell'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016, l'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee delle serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

ART. 16

DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTI

Resta vietato alla ditta appaltatrice, la cessione e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

ART.17

DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Il Comune oltre i casi previsti negli articoli precedenti, ha diritto di promuovere nel modo e nelle forme di Legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa dei danni:

- Abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge o di regolamento relative al servizio;
- Contegno abitualmente scorretto nei confronti dell'utenza scolastica e dei soggetti autorizzati al controllo;
- Quando la ditta si rende colpevole di accertata evasione, frode, in caso di fallimento o perdita dei requisiti di cui alla legge antimafia;
- Quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato.
- Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata al Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

Art.18

PENALITA'

Il gestore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo carico, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del comune.

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare apposito contratto di assicurazione per la responsabilità civile e per la copertura dei danni al momento della stipula del contratto, se aggiudicataria, assicurazione RCT con un massimale unico di euro 1.000.000,00.

L'Amministrazione comunale a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

Euro 500,00 per la mancata fornitura dei pasti;

Euro 1.000,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- rinvenimento di prodotti scaduti;
- mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
- mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia di processi di produzione;

Euro 300,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- mancata comunicazione di eventuali variazioni intervenute nell'elenco dei fornitori;
- confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
- mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti;
- mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- rinvenimento di corpi organici ed inorganici nei cibi preparati;
- presenza nei locali mensa di alimenti con caratteristiche non conformi al capitolato;
- la mancata comunicazione del personale addetto e delle eventuali sostituzioni;
- l'inadeguatezza igienica dei mezzi di trasporti;

Euro 150,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancata consegna del materiale monouso e norma CEE;
- per mancato rispetto della grammatura accertato per almeno n.5 volte;
- per mancato rispetto del menù, senza preventiva comunicazione scritta;

Per analisi batteriologiche e/o di qualità il cui esito, documentato da laboratorio abilitato o effettuato del Servizio Igiene Pubblica dell'ASL, risulta "mediocre" o cattivo", verrà applicata la sanzione di €. 150,00 alla prima infrazione, €. 300,00 alla seconda infrazione, €. 450,00 alla terza e così via.

In ogni caso, reiterate infrazioni e/o violazioni di cui al presente capitolato contestate per iscritto, potranno comportare il recesso immediato del contratto con l'incameramento della cauzione e delle penali a titolo di risarcimento del danno.

L'applicazione delle penalità di cui sopra non pregiudica ulteriori diritti ed azioni spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La refezione potrà essere sospesa in qualsiasi momento, qualora l'ASP. e/o i Rappresentanti del Comune facciano rilevare che la Ditta aggiudicataria non si attiene a quanto previsto dalle tabelle dietetiche o a quanto altro previsto dal presente Capitolato, senza che la Ditta possa avanzare alcuna pretesa e con riserva da parte dell'Amministrazione di risolvere il contratto in danno della Ditta aggiudicataria.

ART. 19

STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa le cui spese, incluse quelle di registrazione, sono a totale carico della ditta aggiudicataria del servizio. L'appaltatore si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di morte di titolare di Ditta individuale, sarà facoltà dell'Amministrazione scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione od il recesso del contratto.

Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte interdizione o inabilitazione del titolare, si applica la disciplina di cui al D.Lgs. n. 163/2006 come recepito in Sicilia con L.R. n. 12/2011.

Un incaricato della ditta, munito della relativa delega di rappresentanza, dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel giorno e nell'ora che il Comune comunicherà alla Ditta aggiudicataria previo invio o consegna della necessaria documentazione.

Nell'occasione, dovrà dare prova di avere versato le spese contrattuali di registrazione.

Ove tale termine non sia rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, con facoltà di aggiudicare l'appalto alla Ditta che segue in graduatoria.

Imposte e tasse, spese generali, nonché quant'altro necessario per l'espletamento degli atti contrattuali, anche se non espressamente richiamato nel presente Capitolato Speciale, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

In caso di fallimento dell'appaltatore, la stazione appaltante provvederà senz'altro alla revoca dell'appalto.

ART.20

ONERI A CARICO DEL COMUNE – PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati mensilmente a fornitura effettuata previa verifica da parte dell'Ente dei pasti effettivamente erogati al fine di procedere alla liquidazione entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura a seguito accertamento della regolarità contributiva. La ditta ha l'obbligo di attenersi alle disposizioni di cui alla Legge n° 136 del 23/08/2010 e ss.mm. relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART.21

CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia derivante dal presente capitolato resta stabilita la competenza territoriale dell'autorità giudiziale – Foro di Patti.

Art. 22

NORME SULLA PRIVACY

Ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs.n.°196/03, l'Ente trattiene i dati riguardanti l'aggiudicatario esclusivamente per lo svolgimento delle attività connesse al servizio e, più in genere, per la gestione del rapporto contrattuale e per l'assolvimento degli obblighi previsti.

Quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale d'appalto, si rinvia alla norme del codice civile e alle Leggi vigenti in materia.

Il Responsabile del Settore Amm.vo ed Aff.ri Gen.li
Angela GRANATA