

Capitolato Speciale di Appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del

Comune di Caltabellotta
Anno scolastico 2021/2022

ART. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, divisione in porzioni e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia, primaria e per la scuola secondaria di I grado dell'Istituto Comprensivo "Roncalli" di Caltabellotta, che verrà effettuata dal Comune di Caltabellotta per l'anno scolastico 2021/2022.

Il Comune mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito chiamata I.A.):

- il proprio centro cottura, il locale dispensa, i locali di servizio (bagni e spogliatoio), sito in Caltabellotta nella Via Vitalla n. 9.

Tutti gli ambienti sono localizzati all'interno dell'edificio scolastico sito in Caltabellotta (AG) – Via Vitalla n. 9.

È inoltre onere della ditta il trasporto e consegna con mezzi idonei dei pasti, preparati in precedenza presso i locali comunali adibiti a cucina, nella scuola di piazzale Martiri XVI marzo Caltabellotta e nella scuola sita in viale XXIII marzo fraz. S.Anna.

Le attrezzature di proprietà del Comune (**ALLEGATO 1**) saranno affidate all'I.A. che dovrà averne cura. Sono a carico dell'Ente le spese per la fornitura di acqua potabile.

Saranno invece a carico dell'I.A.:

- le spese di energia elettrica, e quelle del Gas.
- le spese di manutenzione ordinaria per le apparecchiature di proprietà del Comune. La ditta dovrà pertanto verificarne la funzionalità prima dell'avvio del servizio;
- tutte le attrezzature per allestire il centro cottura e quanto altro necessita per assicurare più elevati standard qualitativi e di funzionalità;
- il cambio completo ad inizio del servizio di tutte le stoviglie (piatti, bicchieri e posate);

L'I.A. dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica l'I.A. dovrà prevedere:

- Fornitura, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse.
- Preparazione, cottura e somministrazione "In Loco" dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.
- Un centro di cottura di emergenza, in caso di gravi problematiche del centro di cottura "In Loco" in grado di garantire in orario di servizio la somministrazione dei pasti previsti dal menu nel quantitativo giornaliero richiesto. L'ubicazione con indirizzo del centro di cottura di emergenza dovrà essere comunicato dalla I.A. prima dell'avvio del servizio.
- Osservanza protocolli di sicurezza per la refezione Anti-Covid-19;

- Ritiro, lavaggio, stivaggio di: piatti, bicchieri, posateria, pentolame, etc...
- Pulizia arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate.
- Manutenzione e pulizia del centro cottura.
- Manutenzione e pulizia dispensa, spogliatoi, servizi igienici, e aree esterne di pertinenza del centro cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette, rifiuti etc..
- Raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi nei cassonetti.
- Fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione.
- Fornitura delle stoviglie.
- Fornitura e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, delle apparecchiature.

- Fornitura della massa vestiario e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni, al personale impiegato nell'espletamento del servizio, effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato.
- Gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. lgs. N. 155/97 (HACCP).
- Espletamento della propria attività senza interferire con l'attività scolastica, né causare inconvenienti e/o ostacoli al normale svolgimento delle funzioni scolastiche.
- Sono a carico della Ditta appaltatrice:
 - richiesta e gestione a proprie spese di tutte le autorizzazioni (licenze sanitarie e commerciali, permessi o autorizzazioni) per lo svolgimento del servizio, 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;
 - 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 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;
 - tutti gli oneri e gli adempimenti relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
 - provvedere a tutto quanto ulteriormente occorra per l'idoneo svolgimento del servizio.
 - Tutto quanto espressamente richiesto dal presente capitolato.

L'I.A. non potrà confezionare pasti e/o vivande per utenti diversi da quelli delle scuole del Comune di Caltabellotta senza l'autorizzazione del Comune.

E' onere della ditta dotarsi delle autorizzazioni, anche sanitarie, previste dalla vigente normativa in materia, ivi comprese quelle relative al trasporto con mezzi muniti di certificazione di idoneità al trasporto di alimenti in appositi contenitori.

Inoltre, è onere della ditta avere la disponibilità di un centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva non superiore 50 Km. In ogni caso la durata del trasporto non deve essere superiore ad 1 ora.

ART. 2 – Valore e durata del Contratto

1. L'appalto ha inizio a decorrere dalla comunicazione del Responsabile del servizio, indicativamente dal: 07-01-2022 sono esclusi i periodi di chiusura scolastica e di sospensione del predetto servizio per mancato svolgimento delle attività didattiche.

2. L'Amministrazione comunale si riserva di esercitare una opzione di proroga del contratto secondo le previsioni dell'articolo 106, comma 11, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.
3. Qualora ne ricorrano le condizioni, per motivi d'urgenza, dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace ai sensi dell'art. 32 comma 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016, l'Ente potrà richiedere l'espletamento del servizio nelle more della stipula del contratto, anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, e comunque avrà inizio inderogabilmente nel giorno concordato con l'Istituto Comprensivo "A.G. Roncalli di Caltabellotta" e comunicato dal Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Caltabellotta. Nei casi di esecuzione anticipata, nell'ipotesi di mancata stipula del contratto, il direttore della esecuzione tiene conto di quanto predisposto o somministrato dall'esecutore, per il rimborso delle relative spese.
4. È facoltà del Comune recedere in tutto od in parte dall'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni) o per altri insindacabili motivi. Il recesso avrà effetto dal giorno indicato nella relativa comunicazione del dirigente/responsabile del servizio all'impresa, con un preavviso di almeno 10 giorni. La I.A. è pertanto a piena conoscenza del predetto diritto di recesso senza che possa accampare ulteriori diritti o pretese se non quelle derivanti dal numero dei pasti come richiesti e forniti fino all'eventuale data comunicata per il recesso.
5. Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il Responsabile di Settore su proposta del responsabile del procedimento/direttore dell'esecuzione ne ordina la sospensione, indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime.
6. Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è preventivamente approvata dal RUP e dal Responsabile di Settore ai sensi e nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.
7. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il responsabile di settore su indicazione del direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente.

ART. 3 – Orari servizio mensa

1. Il servizio dovrà essere fornito in conformità al calendario scolastico diramato dalle autorità competenti nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e, comunque, nei giorni da lunedì al venerdì di ogni settimana alle ore 13,00 per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, due volte la settimana per gli alunni delle scuole secondarie di I° grado, alle ore 13,30.
2. Sono esclusi i giorni di vacanza contemplati dal calendario scolastico, consultazioni elettorali, e i giorni di eventuale sospensione delle attività comunicate dall'Autorità scolastica.
3. 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 scolastico competente darne tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria a mezzo fax e/o PEC, entro le ore 9,30 del giorno interessato.
4. Il servizio di mensa deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.
5. Il numero dei pasti da fornire sarà comunicato alla ditta aggiudicataria giornalmente, dalla segreteria della scuola ove è ubicato il centro di refezione, entro le ore 9:30.
6. A tale scopo le insegnanti dei singoli centri di refezione controlleranno l'effettiva richiesta dei pasti.
7. Il numero dei pasti da fornire e liquidare potrà subire variazione in diminuzione senza che la ditta appaltatrice possa accampare ulteriori diritti o pretese se non quelle derivanti dal numero dei pasti come richiesti e forniti.
8. Nel caso in cui l'Amministrazione dovesse richiedere un numero maggiore di pasti da quelli indicati, la Ditta si impegna a fornire i pasti in numero non superiore alla capacità produttiva disponibile.
9. La durata potrà altresì variare, in relazione alle effettive risorse finanziarie della stazione appaltante, e potrà pertanto avere un inizio successivo o una chiusura anticipata rispetto alle date di seguito indicate, senza che la ditta abbia nulla da obiettare o pretendere; anche in tal caso verranno pagati solo i pasti effettivamente somministrati sino a quella data.
10. 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.

ART.4 – Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero dei pasti caldi somministrati ammonta presumibilmente a n. 11.350;
Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune, in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa rete scolastica o di cause per forza maggiore, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del

contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'I.A. possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito di applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A. Restano a carico dell'I.A. tutte le variazioni nel numero dei pasti che si possano verificare.

La ricognizione del numero delle presenze effettive a mensa verrà effettuato ogni giorno da un dipendente della scuola. che avrà cura di:

- rilevare le presenze di alunni ed insegnanti in ogni classe;
- raccogliere i buoni pasto cartacei;
- comunicare il numero dei pasti occorrenti giornalmente alla I.A.;
- ogni inizio di mese, comunicare al Comune il totale dei pasti e provvedere alla consegna dei relativi buoni cartacei.

ART. 5 – Tipologia dell'utenza

1. Sulla base dei calcoli effettuati e in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni si presumono le seguenti quantità su base giornaliera di pasti da erogare:
 - n. 89 alunni + n. 8 insegnanti + n. 5 collaboratori della scuola dell'infanzia e della scuola Primaria site C.da Vitalla – Plesso Sant'Agostino – Capoluogo e del plesso sito in Viale 23 marzo della fraz. S. Anna;
 - n. 64 alunni + n. 4 insegnanti + n. 2 collaboratore della scuola secondaria di 1° grado sita in Viale 23 Marzo della Fraz. S. Anna – Plesso scuola media ed in P.le Martiri XVI Marzo plesso scuola media – Capoluogo;
2. Si precisa che il predetto numero degli utenti è puramente indicativo, dovendo il servizio stesso essere riferito esclusivamente alle presenze giornaliere effettive per i singoli Plessi scolastici.
3. Il numero dei pasti è da ritenersi meramente indicativo, essendo suscettibile di variazioni, in rapporto alla presenza degli alunni e alle loro richieste, trattandosi di servizio a domanda individuale.
4. In caso di successive eventuali variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica il numero dei pasti presunti potrà quindi subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'appaltatore possa pretendere nulla al riguardo. In particolare 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 opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, potrà eventualmente comportare la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato; resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.
5. Il Comune si riserva la facoltà, nel corso dell'esecuzione del contratto, di modificare il numero dei pasti, l'ubicazione dei plessi scolastici ove verranno consumati i 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.
6. 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 relative alle utenze locali adibite a cucina per la mensa scolastica, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto dello stesso capitolato.
7. 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. 6 – Ordinativo dei pasti

Le somministrazioni dovranno essere fornite dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta sulla base delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

Variazioni da parte dell'I.A., per eventi particolari, devono essere comunicati immediatamente al Committente.

L'I.A. è tenuta giornalmente a fornire le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici per ogni singola patologia, e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'I.A., da personale diverso da quello indicato dal Comune.

ART. 7

Norme concernenti i pasti

1. 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.
2. 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
3. Sono consentiti **eventuali varianti ai menù**, sempre nel rispetto delle vigenti linee nutrizionali LARN, 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 Pubblica Istruzione 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 gradevole.
4. 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 pubblica istruzione competente.
5. L'A.C. si riserva di effettuare, almeno annualmente, la rilevazione della "customer satisfaction".
6. E' vietata la sostituzione dei prodotti alimentari previsti in tabella, anche con prodotti similari.

ART. 8

Qualità delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale utilizzerà 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.
2. Il pane, le verdure, e la frutta dovranno essere fornite quotidianamente.

ART. 9

Mezzi di trasporto per i pasti pronti

1. 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 852/2004 e s.m.i..
2. 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.
3. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.
 4. 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.
 5. 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.
 6. Tutte le norme di Legge in materia di confezionamento e trasporto alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

ART. 10

Conservazione dei campioni

1. 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), muniti di apposita identificazione (Comune di Caltabellotta, data del prelievo, nomi del personale responsabile della preparazione, ecc.) e conservarli con modalità idonee.
2. 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.
3. L'A.C. si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

ART.11 - Diete speciali

1. 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 pubblica istruzione, 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;
1. I pasti delle diete speciali dovranno essere perfettamente identificabili e trasportati in confezioni monoporzionamento personalizzata, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.
2. 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 dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. e del RGDP Regolamento (UE) 2016/679.

ART. 12

Variazioni

1. L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio pubblica istruzione 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 giornaliero per gravi e comprovate difficoltà non dipendenti e/o addebitabili alla stessa Ditta;
 - e) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

ART. 13 – Formazione ed addestramento del personale

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Alimentazione e dietetica
- Dietetica particolare
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva
- Igiene e microbiologia degli alimenti
- Conservazione degli alimenti
- Salute e sicurezza sul lavoro
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro
- Pulizia, sanificazione, disinfezione
- Comunicazione con l'utenza

ART. 14 – Valutazione dei Rischi da Interferenze

Il Comune ha predisposto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 il D.U.V.R.I. che tiene conto dei potenziali rischi di interferenza tra le attività scolastiche del Plesso ove hanno sede i locali dati in concessione per l'espletamento del servizio di refezione ed il servizio stesso.

La ditta concessionaria del Servizio dovrà fornire al Comune prima dell'inizio delle attività, un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il D.U.V.R.I., definitivo

ART. 15 – Vestiario

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e di dispositivi di protezione previsti a seguito della valutazione rischi (D.lgs. 81/08).

Tutti gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nominativo del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e di sanificazione.

ART. 16

Responsabile del servizio

1. Dovrà essere comunicato all'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Amministrazione il nominativo e recapito telefonico, sempre attivo, del responsabile del servizio con adeguata formazione, in qualità di referente del servizio nei confronti dell'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 del Comune, con l'ASP, e, all'occorrenza, anche con le Direzioni Didattiche e le commissioni dei genitori previo avviso all'ufficio pubblica istruzione del Comune.

2. In caso di assenza o impedimento del responsabile, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

ART. 17 – Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve attuare:

- L'osservanza di tutte le norme, leggi, decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi;

- L'osservanza alle norme derivanti dalle leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori compresa la contribuzione pensionistica.

- L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di aver provveduto a quanto sopra e salva comunque la verifica d'ufficio presso gli enti previdenziali.

ART. 18 – Applicazioni contrattuali

L'I.A. è obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti o, se cooperative, nei confronti dei soci, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, in vigore alla data di presentazione dell'offerta, nonché quelle risultanti da eventuali successive modifiche ed integrazioni.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui questa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria.

La ditta dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dal C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I.A.

La ditta si impegna ad osservare, infine, tutte le norme eventualmente vigenti per quanto concerne l'assunzione del personale alle dipendenze dell'impresa attuale appaltatrice del servizio di ristorazione comunale, qualora ricorrano le condizioni previste dall'art. 50 del D.Lgs. 50/2016.

ART.19

Controllo di Qualità

1. La Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 e 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.
2. Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Reg. CE 852/04 e 853/04.
3. 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.
4. La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione Comunale.
5. Gli esiti dei controlli periodici dovranno essere inviati, per conoscenza, anche all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.
6. A tutte le fasi operative del servizio dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. L'appaltatore si impegna a trasmettere all'ufficio pubblica istruzione 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 utilizzati.

ART. 20

Norme sulla gestione

1. Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.
2. L'aggiudicatario dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.
3. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e provvidenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile.
4. L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con idoneo personale. Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio dell'autorità sanitaria dovrà essere sospeso o sostituito a seconda dei casi.

ART. 21

Controlli sulla produzione e sul servizio

1. E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta appaltatrice e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla stessa alle descrizioni contrattuali e del capitolato d'appalto.
2. 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.
3. La Ditta sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
4. 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.
5. La Ditta sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.
6. Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.
7. 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-batterologiche 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 la fornitura stessa.

ART. 22

Controllo sulle derrate alimentari e sui pasti prodotti

1. Nel caso in cui le autorità scolastiche e/o il personale incaricato dal Comune rifiutino i pasti prodotti dalla Ditta appaltatrice per validi motivi secondo giudizio del personale appartenente alla Direzione Scuola, la Ditta è obbligata a sostituirli tempestivamente rispetto all'orario della richiesta in modo da non compromettere il servizio.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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. 23

Commissione Mensa nelle scuole

1. Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalla Commissione Mensa formata dai rappresentanti delle singole strutture scolastiche (per ogni centro di refezione) regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche i cui nominativi dovranno essere comunicati all'ufficio pubblica istruzione 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.
2. 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.

3. 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.

4. 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. 24 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Pertanto tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata. E' fatto obbligo alla I.A. di curare la raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani secondo le norme sulla "raccolta differenziata" come da indicazioni fornite dal competente Ufficio comunale.

ART.25 – Gestione dei rifiuti

La I.A deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale di Caltabellotta.

Il Comune di Caltabellotta effettuerà verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 26 – Diritti di controllo

In ordine al rigoroso rispetto da parte dell'I.A. degli obblighi derivanti dal presente capitolato, è facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso senza limitazione di orari e con le modalità che riterrà opportune, appropriati controlli o direttamente o a mezzo di propri delegati.

La ditta è tenuta a fornire agli incaricati del Comune, di norma dipendenti dell'Ufficio Scuole, la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento il libero accesso alle strutture, il controllo delle bolle di accompagnamento delle merci e la corrispondenza con quanto presente nelle dispense e frigoriferi, l'elenco dei fornitori, l'assaggio delle pietanze, controllo dell'ottemperanza dell'HACCP disponendo altresì che il personale preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

In ogni caso, tutti i tipi di ispezione, non devono comportare interferenze nello svolgimento del servizio.

ART. 27 - Consegna e restituzione locali ed attrezzature - piano di sicurezza

Al termine del servizio la ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di consegna verrà redatto apposito verbale nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo dei locali e delle attrezzature.

ART. 28

Corrispettivo dell'appalto, certificato di verifica di conformità e pagamenti

1. Il corrispettivo dell'appalto a base d'asta è stabilito in via presuntiva in € 57.568,16 IVA al 4% ed oneri sicurezza inclusi. Detto corrispettivo è presumibilmente indicativo e non vincolante per l'amministrazione in quanto dipende dalla frequenza giornaliera degli alunni, dalla data di effettivo servizio, dal calendario scolastico e dal numero dei pranzi richiesti giornalmente.
2. Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, o connesso e conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento del corrispettivo.
3. Tenuto conto della natura del servizio e dei necessari riscontri, i pagamenti saranno corrisposti entro gg. 60 dalla presentazione di regolare fattura che dovrà contenere l'attestazione di conformità da parte del responsabile del procedimento mediante apposizione di visto nella stessa fattura, nonché il numero della determinazione dirigenziale, l'intervento, il numero d'impegno di spesa, il termine e le modalità di pagamento, e riportare il seguente codice identificativo gara CIG.: 8912990008;
4. Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. n. 231/2002 la fattura si intende ricevuta all'atto dell'acquisizione della stessa al protocollo generale dell'Ente. Da tale data decorre il termine per il pagamento.
5. Nel caso in cui la fattura sia respinta perché incompleta, contestata od irregolare fiscalmente, i termini di pagamento decorreranno dal provvedimento dell'Ente di verifica del corretto adempimento degli obblighi contrattuali. Il pagamento si intende avvenuto alla data di ricevimento del mandato da parte del tesoriere.
6. Il pagamento verrà effettuato previa acquisizione del DURC con esito regolare e previa verifica per i pagamenti superiori a € 5.000 di cui all'art. 2, comma 9 della legge n. 286 del 24/11/2006 di conversione del decreto legge n. 262 del 3/10/2006.
7. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa appaltatrice.
8. I prezzi unitari dei pasti si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto e indipendenti da qualsiasi eventualità.
9. L'I.V.A. (imposta sul valore aggiunto) è a carico dell'Amministrazione.

ART. 29 Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

1. La Ditta aggiudicataria si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i. e ai sensi dell'art. 2, comma 1) della L.R. n. 15 del 20/11/2008 e successive modifiche ed integrazioni, ed ha l'obbligo di indicare un numero di conto corrente bancario o postale "dedicato" sul quale la stazione appaltante farà confluire tutte le somme relative all'appalto.
2. La Ditta si impegna inoltre a inserire nelle fatture il CIG del presente appalto.

ART. 30

Inadempienze e penalità

– Inadempienze

1. 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 capitolato. Le penalità saranno applicate dal Responsabile del Settore Affari Generali del Comune su segnalazione del RUP e saranno precedute da regolare contestazione in riferimento alle quali la Ditta potrà produrre le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla comunicazione 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. 31

Penalità

- Penalità generali:

- € 3.000,00 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:

- 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 € 100,00;
- 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 € 200,00;
- se i pasti richiesti non sono consegnati e/o preparati entro l'ora stabilita, per ogni infrazione giornaliera € 100,00;
- se la qualità dei pasti non è quella convenuta e vengono accettati perché igienicamente buoni, per ogni infrazione € 100,00;
- nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici sarà applicata una penale da € 50,00 a € 500,00 (a seconda della gravità);
- per mancato rispetto del piano di autocontrollo (HACCP) € 200,00;
- 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 € 300,00 a discrezione dell'Ente appaltante, in base al danno subito;
- per errata preparazione delle diete speciali € 200,00;
- per inosservanza delle norme igienico-sanitarie da parte del personale nelle varie fasi della lavorazione € 200,00;
- per rinvenimento di prodotti scaduti € 300,00;
- in caso di grammature inferiori a quelle previste dalla tabella dietetica, verificate su 10 pesate della stessa preparazione € 200,00;

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. 32

Risoluzione del contratto - clausola risolutiva espressa - recesso

1. 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:

- 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 e la qualità del servizio, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
 - Interruzione non motivata di servizio;
 - Violazione del divieto di utilizzazione di prodotti contenenti O.G.M.;
 - Falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni.
2. In caso di grave inadempienza accertata dal Responsabile del Settore Affari dell'Ente di concerto con il RUP, previa contestazione di addebiti, il Responsabile del Settore Affari Generali provvede con propria determinazione alla risoluzione del contratto.
3. 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.
4. È facoltà del Comune recedere in tutto od in parte dall'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni) o per altri insindacabili motivi. Il recesso avrà effetto dal giorno indicato nella relativa comunicazione del

dirigente/responsabile del servizio all'impresa, con un preavviso di almeno 10 giorni. La ditta appaltatrice è pertanto a piena conoscenza del predetto diritto di recesso senza che possa accampare ulteriori diritti o pretese se non quelle derivanti dal numero dei pasti come richiesti e forniti fino all'eventuale data comunicata per il recesso.

5. L'Amministrazione si riserva il diritto di recedere anticipatamente dal relativo rapporto contrattuale qualora nel corso dell'anno scolastico si provveda all'attivazione di una diversa modalità di svolgimento del servizio in questione (p.e. mediante l'attivazione di locali cucina comunali in loco). Il recesso avrà effetto dal giorno indicato nella relativa comunicazione del dirigente/responsabile del servizio all'impresa, con un preavviso di almeno 10 giorni. La ditta appaltatrice è pertanto a piena conoscenza del predetto diritto di recesso senza che possa accampare ulteriori diritti o pretese se non quelle derivanti dal numero dei pasti come richiesti e forniti fino all'eventuale data comunicata per il recesso.

ART. 33

Garanzia definitiva

1. Prima della stipula del contratto l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una garanzia definitiva secondo quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.
3. 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.
4. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
5. 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.
6. La garanzia deve essere costituita con:
 - espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - rinuncia all'eccezione contemplata dall'art. 1957, c. 2 del codice civile;
 - operatività della garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ART. 34

Assicurazioni

1. Ogni responsabilità per danni di qualsiasi specie che comunque derivassero a persone ed a cose in dipendenza dell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, 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 della Ditta appaltatrice.
2. 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.
3. A tale scopo la Ditta si obbliga a presentare a seguito della comunicazione di aggiudicazione definitiva del servizio, un'apposita polizza assicurativa R.C..
4. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio, e comunque non inferiore ad Euro 1.000.000,00 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.

ART. 35

Spese Contrattuali

1. La Ditta appaltatrice 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 della ditta appaltatrice, esclusa l'IVA che sarà a carico dell'Amministrazione comunale.

ART. 36

Divieto cessione contratto

1. E' vietato cedere il presente contratto a pena di nullità e della perdita della cauzione, a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale, e salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. ai sensi del comma 1 dell'art. 105 del predetto D.lgs. n. 50/2016.

ART. 37

Trattamento e Tutela dei Dati Sensibili

1. La Ditta appaltatrice è tenuta all'osservanza, anche da parte dei suoi dipendenti, delle prescrizioni di cui al Decreto Legislativo n. 196/2003 e ss.mm.ii. e del RGDP Regolamento (UE) 2016/679, 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.

2. Ai sensi e per gli effetti della suddetta normativa, la Ditta appaltatrice 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 previste dalla legge.

ART. 38

Foro competente

1. Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata e/o PEC (Posta elettronica certificata).

2. Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.

3. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per

nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio
4. Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi avanti al foro di Sciacca (AG).

ART. 39

Richiamo alla legge ed altre norme

1. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare ai dipendenti tutte le disposizioni dettate dalle leggi e dai regolamenti in vigore, ivi compresi quelle emanate dall'Autorità scolastiche, sanitarie e Sindacali in ogni caso aventi rapporto coi servizi oggetto del presente capitolato. La Ditta affidataria è tenuta a premunirsi di tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, ed al rispetto scrupoloso di tutte le norme igienico-sanitarie attinenti la preparazione e somministrazione dei pasti, nonché armonizzarsi scrupolosamente alle tabelle dietetiche, che, anche se qui non riportate, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.
2. Tutti i servizi sono da considerarsi, ad ogni effetto, pubblici e per nessun motivo dovranno essere sospesi o abbandonati, salvo caso fortuito e quelli di forza maggiore.
3. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia

ART. 40 Comunicazioni

Qualunque comunicazione scritta della ditta appaltatrice al Comune di Caltabellotta, riguardante la presente procedura, deve essere inviata al seguente indirizzo: Comune di Caltabellotta – Settore Affari Generali – Ufficio Pubblica Istruzione – Via Monte Grappa, n. 5 - 92010 Caltabellotta (AG), Tel. 0925/951013 PEC: comunecaltabellotta@pec.it
Mentre qualunque comunicazione scritta dall'Ente alla ditta aggiudicataria sarà inviata presso la sede del domicilio eletto che la ditta aggiudicataria ha obbligo di comunicare al suddetto indirizzo del Comune.

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato, anche se non materialmente allegati ma depositate agli atti della stazione appaltante, i seguenti allegati:

- 1) Tabelle dietetiche dei menù settimanali e grammatura dei bambini delle scuole dell'infanzia, primaria e degli alunni della scuola secondaria primo grado.

Caltabellotta,

Il Responsabile del Settore Affari Generali