



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

**Procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n.36/2023 per l'affidamento del Servizio di
Refezione Scolastica per le Scuole Statali dell'Infanzia del Comune di San Cataldo**

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Titolo I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Oggetto

Costituisce oggetto del presente appalto il servizio di refezione scolastica nelle Scuole Statali dell'Infanzia del Comune di San Cataldo, comprensivo dell'attività di veicolazione dei pasti pronti per il consumo, preparati in alcuni casi in "legame fresco-caldo" e destinati al servizio di refezione scolastica, i centri cottura sono ubicati presso le scuole San Filippo Neri, Belvedere e Corso Unità d'Italia.

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto

L'appalto, comprende le seguenti prestazioni:

1. l'elaborazione di menù da predisporre sulla scorta delle ultime linee guida LARNe, che dovranno essere visti e autorizzati dalle competenti autorità sanitarie;
2. la fornitura delle derrate necessarie alla preparazione dei suddetti menù;
3. la preparazione pasti, la loro cottura, il trasporto nei centri sforniti di cucina, l'apparecchiamento e spaccchiamento, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il riassetto e la sanificazione delle classi in cui avviene la distribuzione dei pasti e di tutte le attrezzature ;
4. la fornitura dei materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie e la sanificazione che dovranno essere eseguite secondo le normative dell'HACCP.
5. La fornitura di materiali, arredi, attrezzature e stoviglie di cui il centro dovesse risultare carente, ai fini della resa di un'ottimale servizio:
6. il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

Art. 3 – Durata annuale, espletamento, interruzione del servizio



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

L'Ufficio Politiche Educative del Comune di San Cataldo in relazione alle comunicazioni delle Autorità Scolastiche, comunica annualmente all'appaltatore il calendario scolastico e, almeno 10 giorni prima, la data di inizio del servizio di refezione.

Il servizio dovrà essere erogato, presumibilmente, dal 1° ottobre al 31 maggio di ogni anno e dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì nei giorni in cui è prevista l'attività didattica come da calendario ed esigenze scolastiche determinate dalle competenti Autorità Scolastiche.

L'Amministrazione si riserva di modificare la decorrenza iniziale e finale dell'appalto in dipendenza dell'esito della procedura di aggiudicazione.

Il servizio potrà essere sospeso anche per:

- vacanze non previste nel calendario scolastico;
- consultazioni elettorali;
- sciopero o assemblee del personale docente e ausiliario e del personale comunale;

In questi casi nulla sarà dovuto alla I.A., nell'intesa che è cura dell'Ufficio comunale competente darne tempestiva comunicazione alla ditta.

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta aggiudicataria dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta aggiudicataria e del Comune, che gli stessi possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

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

Art. 4 – Durata dell'appalto

Il servizio sarà affidato per n. 2 anni scolastici a far data dal 1° ottobre 2024. La decorrenza certa sarà definita a seguito dell'espletamento della procedura di gara e della sua conclusione.

Il servizio dovrà essere erogato, in linea di massima, per il periodo che va dal 1.10.2024 al 31.05.2025 e dal 1.10.2025 al 31.05.2026 e dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì nei giorni in cui è prevista l'attività didattica come da calendario ed esigenze scolastiche determinate dalle competenti Autorità scolastiche. L'amministrazione si riserva di modificare la decorrenza iniziale e finale dell'appalto in dipendenza dell'esito della procedura di aggiudicazione.



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

All'esaurimento dell'importo contrattuale, il contratto stesso cadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso, salvo integrazione della spesa occorrente e stipula di contratto;

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la possibilità della ripetizione del servizio, per ulteriori due anni scolastici, agli stessi patti e condizioni del contratto originario, avvalendosi della procedura di cui all'art. 76 comma 6 del D.lgs. 36/2023;

Art. 5 – Tipologia e dimensione presumibile dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita da alunni delle scuole materne e dal personale docente e Ata indicati dalle Direzioni Didattiche.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

Art. 6 – Aumento o diminuzione delle forniture

Il quantitativo annuale globale presuntivo di n.66.000 pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Amministrazione Comunale.

Gli alunni consumano i pasti all'interno delle classi, per cui l'I.A. deve organizzare il servizio per garantire in termini congrui, e in accordo con l'istituzione scolastica di riferimento, la normale ripresa, dopo il pasto, delle attività didattiche.

Gli utenti che usufruiscono della refezione, nel periodo ricompreso nell'appalto, potrebbero subire variazioni numeriche; l' A.C. potrebbe decidere la chiusura di alcuni centri e l' apertura di altri per esigenze sopravvenute, e, pertanto, potranno essere richiesti, alle stesse condizioni di aggiudicazione delle modifiche all' assetto sopra individuato in rapporto alle reali esigenze, senza che per ciò l'appaltatore possa avanzare pretese o richiedere indennizzi di sorta.

L'Amministrazione si riserva di sospendere, in via provvisoria, le forniture, in qualsiasi giorno e per giustificato motivo.

Art. 7 – Importo complessivo dell'appalto

Il valore complessivo presunto dell'appalto, ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 36/2023, per i primi due anni, è stimato in € 765.600,00 oltre IVA, comprendente gli oneri di sicurezza pari ad € 2.640,00 per il biennio. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando il numero presunto di 66.000 pasti annuali da erogare (calcolato sul dato delle utenze medie).

Nel caso di ripetizione dell'appalto, di cui all'art. 4 del presente Capitolato speciale d'oneri, l'importo complessivo è da intendersi di € 1.531.200,00 oltre IVA comprensivo degli oneri di sicurezza, pari ad € 5.280,00.



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato e negli allegati, con l'offerta economica presentata, relativa al costo del singolo pasto, che si intende impegnativa e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, l'autocontrollo, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

I prezzi di aggiudicazione sono impegnativi e vincolanti per tutta la durata dell'appalto, salvo quanto specificato all' articolo 10 "Revisione dei prezzi".

Art. 8 – Criterio di aggiudicazione

La gara in oggetto verrà espletata in modalità completamente telematica attraverso la "Piattaforma" della Centrale Unica di Committenza Tirreno Ecosviluppo 2000, il cui accesso è consentito ai soli utenti registrati;

L'aggiudicazione del servizio avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.108 comma 2 lettera a) del D. Lgs. n.36/2023.

La gara sarà aggiudicata all'operatore economico che avrà presentato la migliore offerta, formulata in lingua italiana, sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

- a) Offerta tecnica: max 80 punti;
- c) Offerta economica: max 20 punti,

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida.

Art. 9 - Importo contrattuale

L'importo del contratto sarà determinato dal valore ottenuto dal ribasso applicato sull'importo pro pasto a base d'asta moltiplicato per il numero presunto dei pasti indicato da erogare per tutta la durata del contratto.

Art. 10 – Revisione dei prezzi.

Il prezzo unitario del pasto rimarrà invariato per tutta la durata del primo anno dell'appalto. A partire dal secondo anno contrattuale, si provvederà alla revisione periodica del prezzo unitario in base alla variazione dell'indice ISTAT nazionale (FOI successivo all'anno di consegna del servizio) su richiesta della Ditta Aggiudicataria che dovrà essere presentata entro il primo mese di avvio del servizio del suddetto anno scolastico, successivo al primo anno di servizio (ai sensi dell'art.60 del D.Lgs.vo n.36/2023), onde permettere alla stazione appaltante il rispetto delle normative di tipo contabile/finanziario. In caso contrario l'adeguamento verrà applicato se riconosciuto solo successivamente alla richiesta.

Analogamente qualora dovessero intervenire disposizioni di legge che prevedono la riduzione del costo dei servizi anche di quelli già in essere, l'Amministrazione procederà ai sensi di legge.



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

Qualora, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo, la Ditta affidataria o l'Amministrazione contraente possono richiedere una revisione del prezzo medesimo.

E' a carico della ditta affidataria o dell'Amministrazione richiedente produrre adeguata documentazione a comprova della sussistenza del presupposto del "verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva" che abbiano determinato una variazione (in aumento o in diminuzione) del costo del servizio superiore al 5%.

Sussistendone i presupposti, l'adeguamento decorrerà, dal mese successivo a quello della richiesta e non potrà avere efficacia retroattiva, nè comportare la rivalutazione del fatturato già liquidato.

La revisione prezzi potrà essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità successiva alla prima.

Art. 11 – Pagamenti

La liquidazione delle fatture avverrà nel rispetto delle normative vigenti, dal ricevimento delle stesse da parte dalla A.C. e comunque non oltre 60 giorni dall'emissione della fattura.

Il pagamento sarà comunque subordinato alla preventiva verifica da parte dell'Ufficio del Comune della regolarità contributiva mediante l'acquisizione del D.U.R.C.

La I.A. è tenuta al regolare pagamento mensile ai dipendenti anche in caso di ritardo o mancato pagamento delle fatture da parte dell'A.C.

L'A.C. ha la facoltà, in caso di inottemperanza della I.A. nel pagamento di due mensilità ai dipendenti, di provvedere direttamente al pagamento di tali spettanze, utilizzando e incamerando la cauzione definitiva che la I.A. è tenuta a reintegrare. In siffatta ipotesi, permangono, naturalmente, a carico del datore di lavoro, gli oneri fiscali e previdenziali. A tale proposito la I.A. non può opporre eccezione né avere titolo al risarcimento dei danni.

L'A.C., avuta conoscenza in qualunque modo che l'I.A. entro il 15 del secondo mese non ha provveduto al pagamento della mensilità ai dipendenti, ha diritto a richiedere e ricevere entro i 10 giorni successivi la consegna delle buste paga.

Il pagamento dell'ultimo mese di gestione al termine del contratto, sarà emesso in ottemperanza al pagamento posto in capo all'I.A. delle fatture dei consumi dei centri cottura concessi in comodato d'uso;

Art. 12 – Spese

Tutte le spese della gara, comprese le spese di pubblicazione, spese di contratto, registrazione, diritti fissi, scritturazione ecc., saranno a carico dell'aggiudicatario.

Art. 13 – Cauzioni

- **Cauzione Provvisoria:** Le ditte partecipanti, dovranno provvedere ai sensi dell'art 106 comma 1 del D-Lgs.vo n.36/2023 al versamento di una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo previsto per il biennio;



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

- Cauzione definitiva:** a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni previste nel capitolato de quo ed al successivo contratto, la Ditta aggiudicataria è tenuta, altresì, a presentare idonea cauzione definitiva pari al 10%, ai sensi dell'art.117 D.lgs. n. 36/2023, dell'importo di aggiudicazione, IVA esclusa. La cauzione definitiva, se presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la liquidazione entro 30 giorni a semplice richiesta della Stazione appaltante. La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penale o per risarcire il danno che la P. A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimane vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente, solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso.

Art. 14 – Assicurazioni

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

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

La Ditta concessionaria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di ripetizione, proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale. La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto. In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi: R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di €. 3.000.000,00= (tre milioni di euro). Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale. Beneficiari utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O. Responsabilità per eventuali danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 3.000.000,00= (tre milioni di euro). Beneficiario Comune di San Cataldo. A prescindere dai massimali assicurati, la Ditta concessionaria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali. Le polizze suddette, debitamente quietanzate e riferite all'intera durata dell'appalto, dovranno essere presentate dalla Ditta concessionaria all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto.

In alternativa alla specifica polizza che precede, l'aggiudicatario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

servizio svolto per conto dell'Amministrazione Comunale, precisando che non vi sono limiti al numero dei sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

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

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 15 – Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'A.C. fornirà alla I.A.:

- Per tutti i centri in cui è prevista la preparazione del pasto: le attrezzature, cucine, forni, arredi, pentolame e stoviglieria ecc. già presenti nei Centri;
- segnalazioni di eventuali diete personalizzate in presenza di allergie o intolleranze alimentari adeguatamente comprovate da certificazione medica.

TITOLO III

NORME ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO E ONERI DELLA IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 16 – Obblighi generali a carico dell'I.A.

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'Impresa appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

1. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
2. preparazione e cottura dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche elaborate ed autorizzate dal servizio medicina scolastica dell'Azienda Sanitaria, acqua minerale ¼ di litro a pasto per bambino e fornitura di frutta fresca di stagione. Per quanto attiene al pasto da erogare alle insegnanti e ai collaboratori scolastici la grammatura dei menù giornalieri deve essere adeguata al pasto di un adulto.
3. trasporto dei pasti-derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense, prive di cucina, dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;
4. porzionatura e distribuzione dei pasti;
5. gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti, ed esecuzione corretta di tutte le attività previste dal presente capitolato;
6. lavaggio e sistemazione di pentolame, posateria, stoviglie utilizzate anche per la somministrazione e porzionatura, ecc;



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

7. pulizia dei locali e arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature (cucine -locali diversi -ripostigli e servizi annessi);
8. raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi idonei con conferimento degli stessi nei cassonetti a disposizione della scuola;
9. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: bombole di gas, detersivi, detergenti vari sacchi per rifiuti, strofinacci, tovaglie, tovaglioli ecc.);
10. custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla I.A.;
11. eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per le normali, condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche;
12. fornitura vestiario idoneo al personale operante nelle mense scolastiche;
13. fornitura cartellino d'identificazione riportante la qualifica del personale operante;
14. fornitura cassetta di sicurezza e pronto soccorso per ogni centro di cottura
15. realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. N. 155/97;
16. svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni. Alla Ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale al fine di garantire un servizio idoneo e corretto, sono previste le **seguenti figure professionali**:

- Coordinatore
- Cuochi
- aiuto cuochi
- inservienti
- autista.

I locali comunali interessati al servizio (cucine, mense e pertinenze), le attrezzature, gli arredi e le stoviglie vengono messi a disposizione dell'I.A., che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. la Ditta dovrà utilizzare le cucine ubicate nelle scuole di cui al prospetto dell'allegato "A" di cui avrà la disponibilità per tutto il periodo di durata, dell'appalto (comodato gratuito.)

L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'inizio dell'appalto.

Sono a carico della I.A.:

- La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti
- La predisposizione dei menù alimentari secondo quanto previsto al successivo art.25
- La richiesta e gestione a proprie spese di tutte le autorizzazioni (licenze sanitarie e commerciali, permessi o autorizzazioni) per lo svolgimento del servizio, avvio del servizio e il riavvio annuale dei centri cottura, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione, veicolazione e somministrazione dei pasti, ed ogni altro adempimento formale



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

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 consumo di gas, luce ed acqua da contabilizzare per il tramite di appositi contatori la cui lettura verrà effettuata ad inizio e fine dell'anno scolastico alla presenza di un incaricato dell'Ufficio Politiche Educative e di un incaricato della ditta ;
- la manutenzione ordinaria ed eventuali messe a norma delle cucine; in caso di manutenzione straordinaria, la stessa dovrà essere eseguita sempre dalla Ditta affidataria, rimanendo a carico dell'Ente il costo degli eventuali pezzi sostituiti;
- 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 (elettrodomestici, stoviglie, pentolame, suppellettili, arredi ecc.) che non essendo fornite dall'Amministrazione, dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio in tutte le strutture ove esso debba svolgersi, senza che l'Impresa aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere. Tutto il materiale messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria, ad eccezione degli elettrodomestici che dovranno comunque essere in ottime condizioni d'uso, dovrà essere di primo uso e resterà di proprietà esclusiva dell'impresa affidataria che provvederà al ritiro dello stesso al termine dell'appalto.
- tutti gli oneri e gli adempimenti relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- La predisposizione in ogni centro di refezione del piano per garantire la raccolta differenziata, distinguendo secco e umido, in accordo e secondo le indicazioni che verranno date dall'A.C.
- qualora la ditta si sia impegnata in sede di gara a destinare dei pasti alle Parrocchie o associazioni è suo onere la consegna ed il ritiro dei contenitori nelle sedi che verranno indicate dall'A.C.; al fine di evitare sprechi di alimenti la I.A. potrà anche destinare a tali finalità sociali anche eventuali pasti integri non consumati dall'utenza dei centri di refezione.
- Provvedere a tutto quanto ulteriormente occorra per l'idoneo svolgimento del servizio.
- Il trasporto delle derrate deve essere effettuato con mezzi e personale idonei; si puntualizza che la ditta deve essere in possesso della relativa certificazione sotto elencata:
 - 1- autorizzazione rilasciata dal SIAN competente relativa ai mezzi di trasporto adibiti al servizio da cui si evinca il numero di registrazione dei singoli mezzi;
 - 2- certificazione di conformità dei contenitori isotermici idonei al contatto con gli alimenti provvisti di chiusura ermetica adibiti al trasporto cibo;
 - 3- Certificazione di tracciabilità del prodotto.

La Ditta appaltatrice dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo sia il più possibile ridotto, tale comunque da garantire sempre il mantenimento delle temperature di legge, le qualità organolettiche e l'appetibilità del cibo.

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

Art.17- Contabilizzazione consumi



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

Il consumo di gas, luce ed acqua, verrà contabilizzato per il tramite di appositi contatori, la cui lettura verrà effettuata ad inizio e fine dell'anno scolastico alla presenza di un incaricato dell'Ufficio Politiche Educative e di un incaricato della ditta. I costi verranno contabilizzati moltiplicando i consumi reali del centro cottura per la tariffa complessiva a metro cubo/Kw applicata dall'ente gestore del servizio estrapolandolo dalle fatture delle utenze dei relativi centri cottura. In caso di ritardato pagamento le somme verranno compensate sull'ultima fattura utile.

Art. 18 - Svolgimento del servizio

Alla Ditta aggiudicataria compete lo svolgimento delle seguenti attività:

- L'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- La preparazione dei pasti presso le cucine dei centri cottura deve garantire la somministrazione, anche in caso di veicolazione per i centri sforniti di cucina, presumibilmente nel seguente orario: dalle ore 12:00 alle ore 12:30 e comunque secondo le esigenze delle scuole;
- La distribuzione e somministrazione dei pasti;
- Il trasporto dei pasti, laddove necessario;
- L'approntamento dei locali adibiti alla mensa, loro riassetto e sanificazione, lavaggio delle stoviglie, e degli utensili, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per il servizio. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente, quali a titolo esemplificativo: detersivi, disincrostanti, disinfettanti, attrezzature per la pulizia ecc. che dovranno essere idonei all'uso. La scelta dei prodotti, categoria detersivi e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza. La fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie e la sanificazione comprende sapone liquido, detersivo, disinfettante, asciugamani a perdere e quant'altro necessario;
- La pulizia periodica delle vetrate, e pulizia a fondo dei locali dei centri cottura, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri, comunicando all'Ufficio Scuola del Comune il calendario almeno mensile di tali pulizie;
- Laddove necessario o a scelta della I.A. nell'ambito della propria libertà e funzionalità dell'organizzazione, la fornitura di posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie a perdere;
- L'effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso i centri cottura, successivamente, con cadenza quadrimestrale o più spesso qualora si renda necessario;
- La consegna all'inizio dell'appalto delle certificazioni relative ai prodotti biologici e la loro provenienza, che verranno forniti durante l'appalto impegnandosi a comunicare per iscritto ogni e qualsiasi variazione in proposito;
- La fornitura in tutti i centri di refezione di prodotti/pasti aventi le stesse identiche caratteristiche alimentari, nutrizionali e igieniche, nel rispetto delle tabelle nutrizionali previste secondo l'utenza del Centro di refezione;
- La rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti, adeguatamente differenziati;

Art. 19 - Riconsegna locali e attrezzature



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

Al termine dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature così come consegnati o forniti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature, già di proprietà comunali fornite in esecuzione dell'offerta di gara presentata, o un danneggiamento dei locali, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali, sarà determinato di comune accordo, previa determinazione dell'UTC dell'A.C..

Art. 20- Controllo di Qualità

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

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

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

- il locale cucina e i locali inerenti il servizio di refezione (spogliatoi, bagni, dispensa ecc.);
- i locali di somministrazione del pasto. In particolare presso i centri di refezione e cottura il responsabile aziendale dovrà sovrintendere a tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:
- controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto;
- riordino e pulizia dei locali di distribuzione e di lavaggio, al termine della somministrazione;
- lavaggio stoviglie e attrezzature;
- sparcchiamento e pulizia delle aule
- manutenzione delle attrezzature già di proprietà comunale ovvero fornite dalla Ditta aggiudicataria.

Gli esiti dei periodici controlli (almeno mensili), per conoscenza dovranno essere inviati anche alla Ufficio Scolastico.

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

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

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

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

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



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

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

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

La I.A. dovrà provvedere alla redazione del DUVRI in ogni Centro Cottura secondo la normativa vigente e in riferimento alla Direzione Didattica.

Art. 21 - Standard minimi di qualità

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

- L'organizzazione per la somministrazione dei pasti nelle classi va effettuata in tempo utile da garantire il rispetto dell'orario del pasto in tutte le scuole;
- Il rispetto dei menù proposti;
- Qualora necessario ogni utente dovrà essere fornito di una tovaglietta di carta, (o in alternativa tovaglia di carta per il tavolo) di un bicchiere e piatti biodegradabili e posate tutto in monouso conforme alla normativa vigente;
- La distribuzione della prima portata a tutti gli utenti entro cinque minuti dall'orario di inizio del pasto e non oltre dieci minuti dall'arrivo dei pasti nei locali interessati dal servizio di trasporto;
- La sparcchiatura dei tavoli, la pulizia delle sedie e la sanificazione dei locali vanno eseguite ogni giorno al termine del servizio;
- Le "diete speciali" vanno attivate entro tre giorni dalla richiesta certificata e documentata dell'utente;
- L'effettuazione mensile, presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge, di controlli e rilievi sull'acqua utilizzata per la preparazione e cottura dei cibi e di almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati, il cui esito dovrà essere trasmesso anche all'Ufficio Scuola del Comune. In caso di valori non corretti l'A.C. procederà all'immediata comunicazione alla Azienda Ospedaliera affinché vengano predisposte le opportune attività per il risanamento.

Art. 22 - Programma di emergenza

La Ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso i locali cucina siti nelle rispettive scuole o nel/nei centri cottura. La predisposizione del programma di emergenza sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Art.23 - rifiuti



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

I rifiuti solidi urbani provenienti dai centri cottura e dalle classi , dovranno essere raccolti in sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti le classi) negli appositi contenitori per la raccolta.

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

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

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

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI I PASTI

Art. 24 - Norme generali

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.

Art. 25 - Composizione dei menù

La I.A. dovrà approntare i menu dei pasti giornalieri per la refezione scolastica, che comprendano un primo ed un secondo piatto, un contorno, acqua, pane e frutta (anche in forma di succo) o yogurt o dessert; le grammature saranno diverse per gli adulti.

La programmazione dei menù deve essere esposta, a cura della I.A., utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene. Tali menù, composti nel rispetto delle Linee Guida del LARN attuali, dovranno:

- Proporre una composizione non ripetitiva nella settimane e differenziata sulle 4 settimane mensili;
- Variati stagionalmente;
- Prevedere, nei periodi legati alle festività o ricorrenze (defunti, San Martino, Natale, carnevale, Pasqua, San Giuseppe ecc.) dei menu legati alle tradizioni locali;
- Prevedere dei cestini per le attività occasionali delle scuole (gite scolastiche, visite di istruzione ecc.)
- Prevedere prodotti biologici (è obbligatorio l'inserimento dei seguenti prodotti di provenienza biologica: olio e uova fresche non pastorizzate);
- Prevedere prodotti tipici regionali;



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

- **Tutti i menù, composti nel rispetto delle suddette linee guida LARN, dovranno essere predisposti da un nutrizionista competente per Legge e vidimate dalle competenti autorità sanitarie**

Art. 26 - Diete speciali

La I.A. Dovrà essere in grado di:

- Fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religioso.
- Fornire, dietro segnalazione dell'Ufficio scuola, pasti speciali per gli alunni 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;
- Fornire per centro un 3% in più di pasti al fine di concedere dei bis e fare fronte anche a cadute e/o perdite di pasti, così come permettere l'assaggio da parte delle Commissioni Mensa;

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

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

Art. 27 - Variazioni

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

- a) Guasto di uno o più impianti;
- b) Interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o del gas;
- c) Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) Difficoltà di reperimento delle derrate alimentari previste per la preparazione del pasto giornalieri per grave e comprovate difficoltà non dipendenti e/o addebitabili alla stessa I.A.;
- e) Blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

Art. 28 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, ivi compreso l'utilizzo dei prodotti biologici e prodotti tipici, a quelli indicati nei menù proposti dalla I.A. Solo in casi eccezionali, e solo in via temporanea, e a seguito di comunicazione a mezzo posta certificata/mail, l'A.C. può autorizzare una variazione concordata al menù. L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

preparazioni previste dai Menù e nella quantità delle Tabelle dietetiche e delle grammature indicate, nell'utilizzo dei prodotti biologici inseriti, salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

E' vietata la sostituzione dei prodotti alimentari previsti in tabella, anche con prodotti simili. Eventuale richiesta di sostituzione dovrà essere validamente motivata dall'I.A., e dovrà essere espressamente autorizzata dall'A.C.

Art. 29 -Modifica dei menù e delle tabelle dietetiche

In caso di costante e verificato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, dovrà essere concordata e predisposta la variazione del menù, che dovrà essere sempre validata dalle competenti Autorità Sanitarie.

La I.A. è obbligata a sostituire i prodotti alimentari qualora vi sia un'accertata e costante verifica di non gradimento da parte dell'utenza. In proposito l'A.C. si riserva di effettuare, almeno annualmente, la rilevazione della "customersatisfaction".

Art. 30 - Preparazione dei pasti

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

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

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

Art. 31 - Caratteristiche delle derrate alimentari

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

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



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

Prima dell'avvio del servizio, l'impresa dovrà inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco delle derrate alimentari utilizzate (comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.). Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, dovrà essere tempestivamente comunicata e dovrà riportare la data e la firma del Responsabile del servizio dell'impresa appaltatrice.

Qualora la impresa si sia obbligata in sede di gara ad offrire prodotti biologici, DOP e IGP e a Km 0, l'utilizzo degli stessi dovrà essere dimostrato attraverso la presentazione di idonea documentazione, prevista dalla normativa vigente in materia, in mancanza della quale verranno applicate le penali di cui al presente capitolato.

TITOLO V

NORME SPECIFICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEI PASTI NEI CENTRI DI REFEZIONE E NEL/I CENTRO/I COTTURA

Art. 32 - Preparazione dei pasti

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

In proposito l'I.A. deve predisporre il Piano di autocontrollo (HACCP), del quale è responsabile il titolare o un suo delegato.

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

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

Art. 33 - Organizzazione del lavoro

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

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

Art. 34 - Pasti pronti

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

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

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

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

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

I panini dovranno essere confezionati singolarmente;

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

Art. 35 – Veicolazione dei pasti pronti

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

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

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centrocottura di produzione dei pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore ai 30 minuti. Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, il numero degli autofurgoni deve risultare tale da assicurare la consegna presso le scuole sfornite di cucina nel pieno rispetto delle fasce orarie indicate dalle Autorità scolastiche

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, comporterà l'applicazione di penalità, a carico della I.A. come previsto al successivo specifico articolo.



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

La consegna deve avvenire al piano su cui insistono le aule scolastiche. Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

Art. 36 - Mezzi di trasporto per i pasti in veicolato

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

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

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

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: "Comune di San Cataldo – Ristorazione Scolastica – Trasporto Pasti".

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

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

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

Art. 37 -Conservazione dei campioni

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

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

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



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

Art. 38 - Magazzini, celle e frigoriferi

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

Art. 39 – Divieto di riciclo

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

TITOLO VI

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 40 - Personale adibito al servizio

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

Tutto il personale lavorerà sotto l'esclusiva responsabilità dell'I.A. non comportando alcun tipo di rapporto diretto di lavoro di qualsiasi natura o genere con il Comune di San Cataldo.

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

Considerata la delicatezza dei compiti tutto il personale (ivi compreso quello addetto alla preparazione di pasti del centro cottura ed il personale addetto al trasporto) dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C., delle Istituzioni Scolastiche e con l'utenza, con cui per qualsiasi ragione entri in contatto; in proposito, l'A.C. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

L'I.A., entro 15 giorni della comunicazione di aggiudicazione della gara, e comunque prima dell'inizio del servizio, dovrà inviare al Responsabile del Settore Politiche Sociali del Comune di San Cataldo, o suo delegato, l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (a titolo meramente esemplificativo: addetto alla cucina, addetto alla distribuzione, ausiliari autisti ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale, nonché i contratti individuali stipulati dando assicurazione sulla regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL) mediante presentazione di certificazione rilasciata dagli Istituti Previdenziali e Assicurativi.



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

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

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

L'I.A. dovrà garantire, inoltre, l'immediata sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo (es: malattia, congedi ordinari e straordinari ecc...) con altro in possesso dei medesimi titoli dandone immediata comunicazione agli uffici comunali.

Art. 41 – Oneri e norme della I.A. Rispetto al personale

La I.A. È inoltre tenuta:

- Nell'espletamento del servizio di che trattasi ad assorbire ed utilizzare prioritariamente, nel rispetto delle proprie necessità organizzative, qualora disponibili, i lavoratori che erano già utilizzati ed impiegati dal precedente aggiudicatario garantendo almeno le ore lavorative prestate dalle stesse nel precedente appalto (c.d. "Clausola sociale"), ai sensi dell'art. 57 del d.Lgs.36/2023;
- A fornire tutto il proprio personale di indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (articolo 42 del D.P.R. 327/80), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
- A fornire tutto il proprio personale, in base alle mansioni, dei dispositivi di protezione individuale ai sensi dell'art.76 del decr.lgs.81/2008 e ss.mm. e ii.;
- A garantire che tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nonché alla pulizia nei centri di refezione e cottura sia sottoposto ad adeguata e specifica formazione e aggiornamento secondo le norme vigenti, nazionali e regionali (Reg. CE 852/04, articolo 37 del D.P.R. 327/80) in materia di igiene degli alimenti e normativa HCCP, che dovranno essere condotti e documentati a norma del Reg. CE 852/04. Il relativo piano di formazione effettuato fuori dall'orario di servizio e comunque prima dell'inizio dello stesso, dovrà essere trasmesso a questa Direzione;
- L'I.A. si impegna a retribuire mensilmente i lavoratori sulla base dei contratti di lavoro dichiarati in sede d'offerta ed applicati integralmente e degli oneri sociali, entro e non oltre il 15 del mese successivo, anche in assenza del puntuale versamento del corrispettivo da parte del Comune. In caso di mancato pagamento verrà applicata la sanzione prevista all'art.11.

Art. 42 – Responsabile del servizio

Dovrà essere comunicato al Responsabile della Settore Politiche Sociali del Comune di San Cataldo, o suo delegato, il nominativo e recapito telefonico, sempre attivo, del responsabile del servizio con adeguata formazione, in qualità di referente del servizio nei confronti di quest'amministrazione, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di un'esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di ristorazione. Questi coordina tutto il personale operante, sovrintende il funzionamento del servizio, mantiene i rapporti con l'ufficio Politiche Educative del Comune di San Cataldo, con l'ASP, e, all'occorrenza, anche con le Direzioni Didattiche e le commissioni dei genitori previo avviso all'ufficio Politiche Educative del Comune di San Cataldo.



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 43 – Rispetto della normativa

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

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

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

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

Art. 44 - Applicazione contrattuale

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della ristorazione collettiva o delle cooperative del settore- sociosanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo, o contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Si precisa, altresì, che tutte le assicurazioni, contributi, previdenza ecc. sono a carico dell'aggiudicatario ed in particolare quelle riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile. Pertanto, l'aggiudicatario terrà sollevata l'amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

Nel caso di inottemperanza continuata e in caso di mancato reintegroamento della cauzione accertata dall'amministrazione comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, il Comune di San Cataldo procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti degli obblighi di cui sopra. L'affidatario per la sospensione di cui sopra non può opporre eccezione al Comune, nè titolo al risarcimento danni.

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

TITOLO VII



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 45 – Diritto al controllo da parte dell’A.C.

E’ facoltà dell’A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall’I.A. alle descrizioni contrattuali del capitolato d’appalto nei centri Cottura.

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

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

L’A.C. farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l’I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L’I.A. sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell’A.C. Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

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

Art.46- controllo dell’A.C. sulle derrate alimentari e sui pasti prodotti:

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

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

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

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



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

Giudiziaria. Se trattasi di verifica di qualità dei generi e non sussiste sospetto sulla nocività alla salute, si potrà permetterne l'uso, salva, sempre a seguito del risultato delle analisi, l'adozione dei provvedimenti del caso e la riduzione del prezzo.

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

Art. 47 – Commissione Mensa nelle scuole

Il controllo sul regolare funzionamento del servizio potrà effettuato anche dalla Commissione Mensa formata da un dipendente del comune di San Cataldo Responsabile del Settore, dai Presidenti dei Circoli ed Istituti, un rappresentante della ditta fornitrice e da due genitori per plesso eletti dai genitori in assemblea regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche i cui nominativi dovranno essere comunicati alla Direzione Scuola 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. Le attività delle Commissioni dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica.

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

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

TITOLO VIII

INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 48 – Inadempienze

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



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

Art.49 - Penalità

generali:

- a) € 30.000,00 se il fornitore offre o promette regalie a chiunque abbia ingerenza qualsiasi nell'accertamento delle qualità e quantità e nell'accettazione, fermo restando l'obbligo della denuncia del fatto all'autorità Giudiziaria;
- b) per ritardi nella retribuzione mensile dei lavoratori, € 1.000,00 per ogni giorno di ritardo (computato dal 15 del mese successivo);

penalità per inosservanze relative ai pasti:

- a) se il numero e la qualità dei pasti non sono quelli convenuti e la fornitura viene cambiata o il pasto viene nuovamente preparato entro un'ora: per ogni infrazione giornaliera € 450,00;
- b) se le qualità non sono quelle convenute ed i pasti non vengono cambiati o preparati nuovamente entro un'ora, sempre che l'Amministrazione rinunci ad acquistarla al mercato libero a danno del fornitore, per ogni infrazione € 2.400,00;
- c) se i pasti richiesti non sono consegnati e/o preparati entro l'ora stabilita, per ogni infrazione giornaliera € 1.200,00;
- d) se la qualità dei pasti non è quella convenuta e vengono accettati perché igienicamente buoni, per ogni infrazione € 2.800,00;
- e) nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici sarà applicata una penale da € 500,00 a € 2.000,00 (a seconda della gravità).

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

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

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.

TITOLO IX

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 50 – Risoluzione Del Contratto

Oltre a quanto previsto dal Codice Civile, per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

risolvere il contratto, a suo insindacabile giudizio. In particolare, costituiscono causa di risoluzione contrattuale le seguenti eventualità:

- per fatto imputabile allo stesso aggiudicatario nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio, anche per favoreggiamento, nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.
- apertura di procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria;
- cessazione delle attività da parte dell'impresa;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla ditta;
- violazione del divieto di subappalto;
- gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti del servizio o, anche indirettamente, al Comune
- violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio
- inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità del servizio, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato
- ritardi nei pagamenti mensili delle retribuzioni.
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti all'Impresa dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'Art. 1453 c.c.

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.

TITOLO X

NORME GENERALI

Art. 51 - Divieto di subappalto

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

Art. 52 – Controversie

Per ogni controversia relativa al presente atto il Foro competente è quello di Caltanissetta.

Art. 53 – Domicilio



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

Per tutti gli effetti del presente atto la Ditta eleggerà il proprio domicilio presso il Comune di San Cataldo.

Art. 54 – Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

L'Impresa in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i. ai sensi dell'art. 2, comma 1) della L.R. n. 15 del 20/11/2008 e successive modifiche ed integrazioni, l'aggiudicatario della gara ha l'obbligo di indicare un numero di conto corrente bancario unico sul quale la stazione appaltante farà confluire tutte le somme relative all'appalto. L'aggiudicatario si avvarrà di tale conto corrente per tutte le operazioni relative all'appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale, da effettuarsi esclusivamente a mezzo di bonifico bancario, bonifico postale o assegno circolare non trasferibile. Il mancato rispetto dell'obbligo di cui sopra espresso comma 1), dell'art. 2, della L.R. n. 15/2008, comporterà la risoluzione del contratto e la revoca dell'aggiudicazione. Ai sensi dell'art. 2, comma 2) della medesima L.R. n. 15/2008, si procederà parimenti alla risoluzione del contratto nel caso in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

La I.A. Si impegna inoltre a inserire nelle fatture il CIG del presente appalto.

Art. 55 – Spese contrattuali e Imposta di bollo

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto **nonché il pagamento dell'imposta di bollo** sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa vigente.

Art. 56 - Richiamo alla legge ed altre norme

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

Art. 57 – Varie

Alla fine del periodo contrattuale l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Si precisa, altresì, che l'affidamento del servizio di che trattasi con inizio dalla data di stipula del contratto si intenderà automaticamente risolto, all'esaurimento della somma prevista nel contratto.

L'A.C. si riserva la possibilità della ripetizione dell'Appalto.

Fanno parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti Allegati:

- Allegato A :elenco Centri di refezione, loro tipologia e presumibile utenza
- Allegato B: elenco autorizzazioni sanitarie dei centri di refezione scolastica



3° SETTORE POLITICHE SOCIALI

— Allegato C :elenco lavoratori completo di qualifica e monte ore lavorative .

San Cataldo 07.06.2024

Il Responsabile Unico del Procedimento

Maria Rosa Siciliano



Maria Rosa Siciliano

Comune di San Cataldo Prot. N.0017806 del 07-06-2024 partenza Cat7 Cl.1