

# COMUNE DI CESARO'

CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA

C.A.P 98033

Cod. 95005740832

## UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

### CAPITOLATO SPECIALE APPALTO

#### SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA STATALE

**ANNO SCOLASTICO 2017-18 (Allegato IX D.Lgs n. 50/2016)**

**CIGZ512008E6F**

PROCEDURA NEGOZIA TA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI CESARO'  
(ME)

ANNI SCOLASTICI 2017/2018-2018/2019

#### INDICE

- Art. 1 - DEFINIZIONI
- Art. 2 - OGGETTO E TIPOLOGIA DELL'APPALTO
- Art. 3 - ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE
- Art. 4 - DURATA DELL'APPALTO
- Art. 5 - NUMERO PRESUNTO PASTI, SEDI E GIORNI DI SERVIZIO
- Art. 6 - CORRISPETTIVI E IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO
- Art. 7 - GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE
- Art. 8 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE  
DEGLI ALIMENTI .
- Art. 9 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA
- Art.10 - ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE
- Art. 11 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO
- ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI**
- Art. 12 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO E TRACCIABILITA'
- Art. 13 - REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO
- Art. 14 - DANNI, RESPONSABILITÀ E POLIZZE ASSICURATIVE
- Art. 15 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 16 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE
- Art. 17-AUTOCONTROLLO E CONTROLLO H.A.C.C.P.
- Art. 18 - FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO PERSONALE
- Art. 19 - REQUISITI DEGLI OPERATORI
- Art. 20 - COORDINAMENTO DEL SERVIZIO
- Art. 21 SALUTAZIONE DEI RISCHI
- Art. 22 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
- Art. 23 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)
- MODALITÀ' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**
- Art. 24 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA
- Art. 25 - REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 26 - MEZZI E ATTREZZATURE DELLA DITTA
- Art. 27 - ONERI DI DISTRIBUZIONE
- Art. 28 - OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Art. 29 - SMALTIMENTO RIFIUTI  
Art. 30 - PROGRAMMA DI EMERGENZA  
Art. 31 - PRENOTAZIONE PASTI  
Art. 32 - REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI  
Art. 33 - MODALITÀ' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

#### CONTENZIOSO E NORME FINALI

Art. 34 - PENALITÀ'  
Art. 35 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI  
Art. 36 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO  
Art. 37 – SUBAPPALTO  
Art. 38 - RISOLUZIONI DEL CONTRATTO  
Art. 39 - DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE  
Art. 40 - MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO  
Art. 41 - CONTROVERSIE FORO COMPETENTE  
Art. 42 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY  
Art. 43 - SPESE CONTRATTUALI  
Art. 44 - DISPOSIZIONI FINALI

#### ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO:

“All. A) TABELLA DIETETICA SETTIMANALE

#### ART. 1 DEFINIZIONI

Per "Ditta aggiudicataria" si intende l'impresa alla quale viene affidata la concessione del servizio di ristorazione scolastica comunale.

Per "Comune" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Cesarò che concede all'impresa il servizio di ristorazione.

#### **ART. 2 OGGETTO E TIPOLOGIA DELL'APPALTO**

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto (di seguito CSA o Capitolato) l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati per le scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Cesarò per l'anno scolastico 2017/2018 e 2018-2019 periodo Novembre 2017-Maggio 2019.

Il servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati ha per oggetto:

la produzione, il trasporto, la porzionatura e la distribuzione giornaliera di pasti preparati in "legame fresco-caldo" e veicolati per il consumo nella mensa scolastica terminale in contenitori multiporzione (gastronomia) oltre che a diete speciali in contenitori monoporzionamento termosigillati destinati al servizio di ristorazione scolastica comunale;

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto (le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti destinati al servizio di cui al presente capitolato dovranno corrispondere alle caratteristiche riportate nell'allegato n. A) "tabelle merceologiche").

Le scuole interessate al servizio sono le seguenti:

- **Scuola dell'infanzia - Via Largo Pozzetto**
- **Scuola Primaria – Piazza S.Calogero**

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere reso nel rispetto delle finalità proprie del servizio di ristorazione comunale che sono le seguenti:

- contribuire alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori che frequentano le scuole ubicate nel territorio comunale;
- valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento per la prevenzione delle malattie

e il mantenimento dello stato di salute della popolazione, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati,

### ART. 3

#### **ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare- notifica di nuova attività/variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia;
  - l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle --- attività descritte nel presente capitolato;
  - l'assunzione della titolarità dell'autorizzazione necessaria per la mensa ;
  - tutte le ulteriori attività e prestazioni previste nel presente C.S.A. e in particolare tutte le attività direttamente e indirettamente collegate alle attività che costituiscono l'oggetto principale del servizio;
  - la realizzazione per la mensa servita di tutte le attività previste dal presente capitolato in materia di igiene del processo di produzione ed erogazione dei pasti e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla vigente normativa a carico dell'operatore del sistema alimentare" e l'esecuzione di tutti gli adempimenti e l'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002, al Regolamento (CE) n. 852/2004 e al Regolamento (CE) n. 2073/2005; ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato, ai relativi allegati;
- \* il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente C.S.A..

#### **ART.4 DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà validità annuale e più precisamente per l'anno scolastico 2017/2018 e 1018-2019, periodo Novembre 2017-Maggio 2019 .

La data di inizio del periodo contrattuale per il servizio oggetto del presente capitolato è prevista per il 06 Novembre 2017, compatibilmente con la conclusione del procedimento di aggiudicazione dell'appalto;

La data di scadenza è fissata per il giorno 31/05/2019;

Qualora allo scadere del relativo contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la ditta aggiudicataria dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto e previa proroga temporanea determinata con atto del Responsabile del Servizio per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

#### **ART.5 NUMERO PRESUNTO PASTI, SEDI E GIORNI DI SERVIZIO**

Il servizio di ristorazione scolastica viene erogato a favore di tutti gli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia e primaria, ivi compreso il personale Docente avente diritto, con l'utilizzo del centro cottura esterno messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria.

Le sedi scolastiche dove consegnare i pasti sono site in Cesarò presso i plessi scolastici di Via Largo Pozzetto, P.zza S Calogero.

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia, e degli alunni della scuola primaria e dagli insegnanti incaricati dell'assistenza degli alunni durante il consumo dei pasti e dai collaboratori scolastici in servizio presso la scuola, per cinque giorni la settimana.

L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari e i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti, trasferimenti o soppressioni di scuole così come per eventuali nuove istituzioni di plessi scolastici o estensioni del servizio ad altri istituti concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice. I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono alcun obbligo per il Comune.

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base degli utenti iscritti al servizio e delle relative prenotazioni giornaliere presentate dagli alunni tramite la scuola.

Per il personale docente avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi mensilmente dall'istituto scolastico.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio mensa, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti autorità scolastiche ed è comunicato alla ditta aggiudicataria a cura dell'A.C. e potrà essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

In caso di variazione in corso d'anno del calendario scolastico, od in caso di chiusura anticipata del servizio ristorazione, l'A.C. si impegna a comunicare tempestivamente alla Ditta aggiudicataria la variazione stessa.

## **ART.6 CORRISPETTIVI E IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO**

L'importo complessivo a base d'asta è stimato in € 110.576,92

Il corrispettivo a carico dell'A.C. è pari al prezzo unitario offerto dalla Ditta aggiudicataria per il numero dei pasti effettivamente forniti.

Il prezzo indicato è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

## **ART. 7 GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE**

Alla Ditta aggiudicataria vengono consegnati, prima dell'inizio dell'appalto, i locali adibiti a refettorio e nello stato in cui si trovano.

La Ditta aggiudicataria assume in uso i locali adibiti a refettorio ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Restano a carico della Ditta aggiudicataria la disponibilità di un centro cottura attrezzato per la preparazione dei pasti sito nell'arco di 10 minuti (massimo 30) dal plesso scolastico, i mezzi di trasporto per la veicolazione e consegna dei pasti presso i refettori siti nei plessi scolastici di Via Largo Pozzetto, P.zza S.Calogero . La fornitura presso la mensa di tutte le stoviglie necessarie per lo svolgimento del servizio (es. piatti piani, fondi e per frutta, coppette e bicchieri, posate, e di tutte le minute attrezzature necessarie alla porzionatura e al servizio (es.: pinze per la distribuzione, forchettoni, palette, coltelli, dosatori di pepe e sale, olio extravergine, aceto di mele, ecc...) per la mensa. Tali beni dovranno essere costantemente presenti in mensa in relazione al numero di utenti e dovranno essere opportunamente reintegrati qualora se ne ravvisi la necessità. La fornitura del tovagliato a perdere ( tovaglie e tovaglioli di carta, carta da cucina, e acqua minerale ecc.).

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, riassetto delle sale da pranzo ecc., verranno definiti in concerto tra l'A.C. e le autorità scolastiche e comunicati alla Ditta aggiudicataria.

## **ART. 8 OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti la Ditta aggiudicataria del presente servizio assume ai fini e per gli effetti di quanto previsto dal presente C.S A. la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti").

E' posta a carico della Ditta aggiudicataria l'individuazione dell' "operatore del settore alimentare" come definito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo") che sarà tenuto relativamente al servizio di cui al presente C.S.A. e con riferimento alla mense scolastiche terminali del Comune di Cesarò ove viene svolto tale servizio, all'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti ed all'assunzione delle relative responsabilità.

L'A.C. non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico della Ditta aggiudicataria ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della Ditta aggiudicataria, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dall'A.C. per effetto delle violazioni di cui sopra.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'A.C., a semplice richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa vigente (es. documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti messa in atto, documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP predisposte ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 , attuate e mantenute, documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi al fine della verifica del rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento (CE) n. 2073/2005 e relativi risultati). Tutta la documentazione citata dovrà comunque essere a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa terminale servita.

## **ART.9 TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

Eventuali insegnanti che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la ditta aggiudicataria i termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'A.C.

L'A.C. potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari (Doposcuola, attività extra-scolastiche, ecc), concordando di volta in volta i relativi numeri.

### **ART. 10 ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta aggiudicataria, entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, provvede a:

- comunicare all'A.C. il nominativo del coordinatore del servizio, del preposto alla sicurezza e degli addetti alla sicurezza;
- trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta e ai corsi di formazione frequentati da ciascuno degli operatori utilizzati nella mensa scolastica, una dichiarazione firmata dal legale rappresentante della Ditta aggiudicataria attestante il possesso da parte di tutti gli operatori impiegati per lo svolgimento del servizio, dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente Capitolato speciale d'appalto;
- all'immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente;
- all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di inserimento di nuovi operatori per motivi diversi da quelli di cui al punto precedente, e alla trasmissione per gli stessi della relativa documentazione prevista.

L'A.C. si riserva di effettuare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni e di applicare, in caso di non veridicità degli stessi, le sanzioni previste dalla legge.

La dichiarazione e le schede devono essere reiterate con riferimento agli eventuali sostituti impiegati nel corso del servizio, e dovranno pervenire entro tre giorni dalla sostituzione stessa.

Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria è tenuta:

- a depositare una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla Ditta aggiudicataria;
- a stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative;
- a costituire idonea cauzione definitiva per l'importo e con le modalità indicate nell'apposito articolo, a comunicare il numero di conto corrente dedicato per i pagamenti relativi al presente servizio;

Durante lo svolgimento del servizio la Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere:

all'esecuzione delle attività necessarie per garantire a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica che il servizio erogato sia effettivamente conforme a quello previsto dal presente capitolato e relativi allegati ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio stesso, per quanto di competenza della Ditta aggiudicataria, anche se prevista solo implicitamente dal presente C.S.A.;

### **ART. 11 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO**

La Ditta aggiudicataria assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti, in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi per malattie o altre cause di forza maggiore, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'A.C. sollevata da qualsiasi responsabilità in materia. La Ditta aggiudicataria si obbliga in particolare:

- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
- ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; la Ditta aggiudicataria, se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti; ai fini della determinazione di tale retribuzione, la Ditta aggiudicataria dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

La Ditta aggiudicataria dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

La Ditta aggiudicataria solleva l'A.C. da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale

impiegato nel servizio.

In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del corrispettivo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione del l'adempimento od obbligo con esonero da qualsiasi responsabilità per l'A.C. in ordine al tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per l'A.C. di ricorrere alla risoluzione del contratto;

## ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

### ART. 12 DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO E TRACCIABILITA'

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale, che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'A.C., mediante fidejussione bancaria o assicurativa, che copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dall'art. 113 del D.lgs. 163/2006; La cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente C.S.A., dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla Ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della Ditta aggiudicataria.

La cauzione viene inoltre costituita a garanzia di conservazione e mantenimento del buono stato delle cose e dei locali ricevute in consegna e facenti parte del patrimonio comunale, ivi compresa la garanzia per danno derivante da negligenza (es. mancata segnalazione di un guasto, rubinetti o interruttori lasciati aperti ecc....). Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato a cura del Responsabile del Servizio.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa A.C.

Ai sensi dell'art.3 della Legge n.136 del 13/8/2010 come modificato è sostituito dall'art.7, comma 1 lettera a), D.Legge n. 187 del 2010, l'aggiudicataria è obbligata ad utilizzare uno o più conti correnti bancali o postali dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, dove dovranno confluire tutte le somme afferenti il presente servizio. L'aggiudicatario dovrà avvalersi di tale conto corrente per tutte le operazioni relative all'appalto compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale da effettuarsi esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Il mancato rispetto dell'obbligo comporterà la risoluzione per inadempienza contrattuale.

### **ART. 13 REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITÀ' DEL SERVIZIO**

Il prezzo rimane fisso ed invariabile per tutto l'anno scolastico.

### **ART. 14 DANNI, RESPONSABILITÀ E POLIZZE ASSICURATIVE**

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'A.C., agli utenti del servizio, a terzi e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione dei lavori, nonché danni durante le operazioni di carico/scarico/movimentazione. La presente garanzia si estende inoltre ai danni alle cose ed agli impianti oggetto dei lavori, di proprietà e/o in uso e/o in comodato al Comune. In particolare la Ditta aggiudicataria si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi distribuite e/o somministrate tramite la mensa del Comune di Cesarò, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto e a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare, prima della conclusione del contratto e comunque prima di iniziare il servizio, una specifica polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa fra i terzi anche l'A.C., con massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per sinistro, con il limite di € 500.000,00 per persona e di € 1.500.000,00 per danni a cose, di validità non inferiore alla durata del servizio. Tale copertura dovrà essere estesa anche alla responsabilità civile personale del singolo dipendente e/o collaboratore della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre stipulare anche una polizza responsabilità civile verso prestatori di lavoro

(RCO) con massimali non inferiori a € 1.500.000,00 per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 per persona.

In alternativa alla specifiche polizze di cui sopra, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quelle specifiche e produrre una appendice alla polizza (o una specifica dichiarazione) nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dal comma 2) del presente articolo per quelle specifiche e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri indennizzabili. L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme all'originale delle polizze assicurative specifiche di cui al comma 2) o della appendice di polizza (o della dichiarazione) di cui al comma 3) dovrà essere consegnata all'A.C. prima della stipula del contratto comunque non oltre il settimo giorno successivo all'inizio del servizio.

#### **ART. 15 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà dare preavviso all'A.C., mediante comunicazione via fax con anticipo di almeno 48 ore, nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'A.C. applicherà la penale prevista nell' art. 34.

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 come dell'A.C., che gli stessi non 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 aggiudicataria non potrà sospendere il servizio eccettuando irregolarità di controprestazione.

In caso di sciopero del personale scolastico (non dipendente dal Comune) effettuato con modalità tali da non consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. si impegna a dare preavviso alla Ditta aggiudicataria con il massimo anticipo possibile.

#### **ART. 16 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATARICE**

Qualora la Ditta aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'A.C..

Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della Ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le Ditte dichiarate idonee all'aggiudicazione in sede di gara.

Qualora le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti diversi.

#### **ART.17 MONITORAGGIO E CONTROLLO**

##### **AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P.**

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la ditta deve prevedere e applicare correttamente le procedure di autocontrollo conformemente a quanto previsto dal Reg.CE 852/2004 e dalle altre normative cogenti.

Pertanto la Ditta aggiudicataria deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Nei refettori deve essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto negli stessi. La Ditta aggiudicatrice, a richiesta della stazione appaltante, deve dimostrare di aver ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

Allo scopo di minimizzare i rischi di contaminazione microbica il centro cucina deve essere dotato di uno o più abbattitori di temperatura dimensionati alle proprie capacità produttive. 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. La ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale.

## **ART. 18 FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO**

La ditta deve rispettare gli standards di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La vigilanza sull'esecuzione della fornitura delle derrate ed il confezionamento dei pasti competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. Il Comune potrà, a mezzo del personale all'uopo incaricato, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, ispezionare i laboratori di produzione, preparazione confezionamento, allo scopo di accertare la corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'art.42, l'Amministrazione potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

## **REQUISITI DEGLI OPERATORI**

### **ART.19 PERSONALE**

Per l'espletamento del servizio la Ditta aggiudicataria si avvarrà di tutti gli operatori che si renderanno necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste dal presente capitolato.

Il servizio dovrà essere espletato da operatori qualificati e ritenuti idonei a svolgere i compiti loro assegnati. Il personale destinato alle mense terminali dovrà vantare una adeguata esperienza professionale pregressa in servizi di ristorazione collettiva.

Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 sarà obbligo e responsabilità della Ditta aggiudicataria, in qualità di "operatore del settore alimentare" provvedere a che gli addetti alla manipolazione degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato abbiano ricevuto addestramento e/o formazione in materia di igiene alimentare.

In particolare, il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti di cui al presente capitolato dovrà essere in possesso di un'adeguata formazione in relazione alle specifiche mansioni di ognuno

La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio mensa riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc...). La Ditta aggiudicataria rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con l'A.C., comuni ad insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ecc...;

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Gli operatori dovranno altresì osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'Amministrazione.

Il personale che opererà nella mensa dovrà tenere costantemente in perfette condizioni dal punto di vista igienico-sanitario la divisa da lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello ritenuto dall'A.C. non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dalla ditta stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense terminali.

La Ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione dell'intervenuta sostituzione all'Amministrazione Comunale, fornendo la documentazione prevista.

## **ART. 20 COORDINAMENTO DEL SERVIZIO**

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati dalla Ditta aggiudicataria ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'A.C. entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui l'A.C. avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico - sanitaria e dietetica del servizio

Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal C.S.A. a carico della Ditta;
  - coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con l'A.C. e gli altri soggetti (es. autorità scolastiche, autorità sanitaria, genitori) comunque interessati al regolare disimpegno del servizio di ristorazione scolastica, promuovendone l'adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione.

Il coordinatore responsabile del servizio (o il suo sostituto) deve essere sempre reperibile dall'A.C. durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole.

### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTIFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO (D.Lgs. 81/2008 e succ. mod. ed int. Legge 123/2007)**

#### **ART. 21**

#### **VALUTAZIONE DEI RISCHI**

La Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre e trasmettere all'A.C. entro 20 (venti) giorni (salva proroga) dalla effettuazione dei sopralluoghi, un piano di sicurezza relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto. Tale piano deve contenere almeno:

- la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
- l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
- il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
- il programma delle misure da adottare in caso di emergenza; l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze.

La ditta aggiudicatrice è tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi, secondo le prescrizioni riportate nelle "specifiche tecniche relative al Documento unico per la valutazione dei rischi interferenti.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la ditta aggiudicatrice dovrà provvedere all'aggiornamento del suddetto documento, in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Nei locali di pertinenza del servizio di ristorazione, la ditta aggiudicatrice deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, appositi cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

#### **ART. 22 ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'A.C. provvederà:

a sostenere i costi relativi ai consumi energia elettrica, gas, ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola;

- alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
  - a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature di proprietà in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitaria;
  - alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla ditta aggiudicataria, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
  - comunicare alla ditta aggiudicataria le notizie relative ai locali da adibire all'espletamento del servizio in occasione dei sopralluoghi;
- a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 18, comma 1, del D.Lgs. 81/2008;
- a mettere a disposizione i locali, gli arredi, nonché quanto serve al funzionamento del servizio, fatto salvo

quanto previsto dagli art. 7 e 10, relativamente ad arredi, apparecchiature ed attrezzature di mensa stoviglie ed ulteriori beni e materiali posti in carico della ditta;

- a mantenere i rapporti ufficiali con i terzi, in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche (comunicati ufficiali agli utenti, eventuali comunicati stampa, ecc.).
- la pulizia dei locali è a carico del personale della scuola;

L'A.C. comunicherà alla ditta aggiudicataria il calendario (luogo, giorno e ora) in cui dovrà trovarsi per lo svolgimento dei sopralluoghi.

#### **ART. 23 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

La ditta aggiudicataria 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 unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria e il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

L'autorità presso la quale i concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro è la:

- Regione Sicilia- Azienda per i Servizi Sanitari ASP DI TAORMINA - Dipartimento di Prevenzione;

### **MODALITÀ' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

#### **ART. 24 CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA**

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di utilizzare, per la produzione di pasti veicolati, un unico Centro di cottura disponibile per tutto il periodo di durata dell'appalto e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e situato in un raggio massimo di 30 minuti dalla sede del plesso scolastico centrale sito in P.zza San Calogero, calcolando il percorso più breve con il sito ufficiale [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it).

Qualora il Centro cottura non sia sotto la competenza dell'A.S.S. ASP DI TAORMINA -, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere un riscontro della situazione igienico - sanitaria all'A.S.S. competente.

Copia dell'eventuale contratto d'affitto dei locali, copia della D.I.A o eventuali altre autorizzazioni inerenti il servizio dovranno essere fornite dalla ditta aggiudicataria.

#### **ART. 25 REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio oggetto d'appalto consiste nelle seguenti attività principali:

- approvvigionamento, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime necessarie alla produzione dei pasti veicolati;
- cottura e confezionamento dei pasti presso il Centro di cottura della ditta aggiudicataria con il sistema del legume fresco - caldo fino all'approntamento dei pasti in contenitori multiporzione pronti per la veicolazione;
- preparazione di diete speciali per singolo utente confezionate in contenitori singoli monouso termosigillati con adeguata etichettatura;
- trasporto di tutti i pasti dal Centro di cottura fino all'interno della mensa scolastica ;
- porzionatura e distribuzione dei pasti nella sala della mensa scolastica nella quale verranno somministrati i pasti, per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro scolastico pomeridiano;
- riassetto completo dei locali di refezione;
- lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione è attivato.

#### **Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità:**

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi.

Dovranno essere in ogni caso favoriti i fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente (patate, banane, ecc).

Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a

tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative previste. La ditta aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della ditta aggiudicataria o dalla ditta stessa e a quella prevista dal presente C.S.A. e dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense scolastiche terminali);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla ditta aggiudicataria;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

#### **ART. 26 MEZZI E ATTREZZATURE DELLA DITTA**

La ditta aggiudicataria deve risultare perfettamente idonea, organizzata ed attrezzata per la gestione del servizio con mezzi di proprietà o dei quali possa disporre in base a qualsiasi titolo giuridico idoneo ed a proprio rischio.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge e tali da assicurare una adeguata protezione delle degli alimenti, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali; il vano di carico in particolare dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente e in numero sufficiente a consentire la consegna nei termini previsti.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

#### **ART. 27 ONERI DI DISTRIBUZIONE**

Per la distribuzione dei pasti gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- I locali refettorio devono essere arcati per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio; le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- lavare accuratamente le mani; indossare idonea divisa, la quale deve essere pulita e decorosa;
- indossare copricapo, il quale dovrà raccogliere completamente la capigliatura;
- togliere dalle mani anelli e gioielli in generale;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo, la corrispondenza dei pasti ordinati, delle diete speciali;
- provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.
  - le temperature degli alimenti caldi cotti (durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta tra 60 e 65° C al cuore).
  - la temperatura dei prodotti freddi (durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura <7°C al cuore).
- i contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta e ogni altro alimento o contenitori per alimenti dovranno sempre essere tenuti sollevati da terra;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
- il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano d'appoggio;
- il formaggio grattugiato deve essere a disposizione in vaschette su ciascun tavolo dei bambini;
- al fine di evitare abbassamenti di temperatura delle pietanze, le vaschette devono essere tolte dai contenitori termici una per volta, inserite negli scaldavivande e servite immediatamente agli utenti. I contenitori, una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
- le verdure devono essere condite adeguatamente poco prima del consumo;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- le pietanze devono essere servite con utensili appropriati;
- prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni;

- le paste asciutte devono essere trasportate alla sala mensa, già condite;
- l'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastronomi, quali ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, ecc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei...) il personale dell'impresa è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze alla cucina della Ditta aggiudicataria e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'Ufficio Istruzione;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle tabelle dei pesi a crudo;
- la distribuzione del secondo piatto e dell'eventuale contorno (se non dato come antipasto) deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- prima della distribuzione delle pietanze previste dal menu occorre distribuire tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;
- il cibo avanzato deve essere gettato nei sacchi dei rifiuti, ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portate dagli alunni nelle classi.

#### **ART. 28 OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

Le operazioni di pulizia da effettuarsi giornalmente consistono in:

- sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli, lavaggio e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, carrelli, ecc), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;

Per quanto riguarda la sala da pranzo, le operazioni a carico della ditta aggiudicataria sono limitate all'approntamento del refettorio, alla pulizia e riordino dei tavoli, rimanendo a carico del personale ausiliario delle scuole la pulizia delle suddette sale, dei corridoi di collegamento e dei servizi igienici per gli alunni.

#### **ART. 29 SMALTIMENTO RIFIUTI**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacelli e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed alle normative relative alla raccolta differenziata del Comune di Cesarò (Regolamento Comunale).

La ditta aggiudicataria provvedere allo stoccaggio e al conferimento nei cassonetti, posti all'esterno della mensa terminale, dei rifiuti. Inoltre dovrà provvedere al posizionamento dei cassonetti/contenitori nei luoghi stabiliti per il ritiro nelle giornate programmate per singola tipologia di rifiuto.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La fornitura dei sacchi sarà a cura della ditta.

La richiesta dei contenitori in numero adeguato, presso gli uffici dell'azienda preposta al servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti, sono a carico della ditta aggiudicataria.

#### **ART. 30 PROGRAMMA DI EMERGENZA**

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio Centro di cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente C.S.A., utilizzando una o più strutture produttive alternative.

#### **ART. 31 PRENOTAZIONE PASTI**

Un dipendente incaricato dalla scuola, comunicherà giornalmente, entro le ore 09.15, al responsabile designato dalla ditta aggiudicataria il numero dei pasti in base alle presenze rilevate riferite agli alunni/studenti, ai docenti; nel contempo verranno precisate le preparazioni normali, le eventuali diete giornaliere e le diete speciali.

Quotidianamente la ditta aggiudicataria trasmetterà all'A.C. un documento attestante il numero dei pasti consegnati, comprensivo di un riepilogo per centro di distribuzione e per tipologia. I dati dei riepiloghi quotidiani dovranno essere aggregati in un apposito riepilogo mensile che verrà trasmesso in allegato alla relativa fattura.

#### **ART. 32 REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI**

Gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico

dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire annualmente adeguata certificazione medica al Centro di cottura.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare per questi utenti "diete speciali"; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Per risolvere casi di particolare gravità la ditta potrà utilizzare, in accordo con la famiglia interessata, anche alimenti non espressamente previsti dal presente capitolato.

La ditta dovrà assicurare anche "diete alternative" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (es.: alunni di diversa religione).

In caso di indisposizione temporanea di qualche utente deve essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
  - Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.
- Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi.

### **ART. 33 MODALITÀ' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

#### Prenotazione dei pasti

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in base alle rilevazioni delle presenze degli alunni e del personale docente effettuate a cura del personale incaricato che provvede a comunicarlo al Centro di cottura entro le ore 9.00. La ditta appaltatrice deve indicare i nominativi del personale autorizzato al ricevimento delle prenotazioni. Eccezionalmente potranno essere comunicati dalla scuola, comunque non oltre le ore 11.00, eventuali variazioni degli ordinativi.

#### b) Preparazione e cottura

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa vigente.

In particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno;
- l'aggiunta di olio o burro avverrà, ove possibile, a cottura ultimata, invece spezie ed aromi subiranno il regolare processo di cottura;
- preparare il purè, con patate fresche lessate in giornata;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata di utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue
- cibi fritti
- il dado da brodo contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- da evitare il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua e brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive 2 ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);

- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra);
- minestre, minestrone e passati di verdura.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o oli (come formaggi o salumi).

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

#### e) Trasporto

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa; il trasporto dovrà essere effettuato con un numero di automezzi sufficienti appositamente allestiti e igienicamente idonei per il trasporto di sostanze alimentari. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox), chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti recipienti chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi attivi di mantenimento del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o di sistemi di refrigerazione, tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalla vigente normativa. La ditta appaltatrice specifichi dettagliatamente nell'offerta i modelli di contenitori utilizzati e comunque le modalità di confezionamento utilizzate per i pasti in multiporzione, per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi, per il pane, la frutta e quant'altro da trasportare nei plessi scolastici.

La ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

#### d) Porzionamento distribuzione e riassetto

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere presso il plesso scolastico, alla preparazione dei tavoli, distribuzione del vitto, lo sparcchiare e la pulizia dei tavoli, lavaggio e sanificazione delle stoviglie, alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti - con relativi oneri e tariffe - con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche. Per quanto attiene lo specifico momento della distribuzione del cibo, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di porzionamento e distribuzione:

- il tempo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 30 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con olio, sale ed eventuale aceto o limone;
- la fornitura di tovaglioli di carta, bicchieri, piatti e posate a perdere, oltre che di una tovaglia ietta di carta; - distribuire i pasti facendo uso di carrelli termici in dotazione della ditta;
- la frutta va lavata prima della distribuzione dal solo personale autorizzato;

Per quanto riguarda la distribuzione delle "diete speciali" - che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante - il personale addetto dovrà seguire la seguente procedura:

1)-Approntare con la massima cura il posto tavola destinato alla consumazione del pasto "a dieta speciale", ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;

1) Controllare con estremo scrupolo che il pasto che si sta per servire corrisponda all'utente a cui è destinato, e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o "contaminazione" con altri alimenti o agenti esterni. In caso di dubbi sulle porzioni da servire, o sull'integrità degli involucri, chiamare subito il responsabile del centro di cottura - e non servire la "dieta speciale" se non si è proprio sicuri di non mettere a repentaglio la salute del bambino.

2) Consegnare le porzioni sigillate all'alunno.

### **CONTENZIOSO E NORME FINALI**

#### **ART.34 PENALITÀ**

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'A.C. potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere alla Ditta aggiudicataria la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, che potrà far

pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione, che non potrà comunque essere inferiore a dieci (10) giorni. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'A.C. sufficienti e giustificative, la stessa, previo completamento della procedura di cui ai commi successivi, applicherà con atto del Responsabile del competente Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali di cui di seguito si riportano gli importi massimi, nei seguenti casi:

- accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche e chimiche effettuate dalla Ditta aggiudicataria o dall'A.C.: € 1.000,00;
- mancato rispetto dell'intervallo temporale previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa: € 1.000,00;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alla mensa: € 500,00;
- fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dalla tipologia di questo servizio e di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente capitolato: € 1.000,00 per ogni derrata contestata;
- fornitura di pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato, non seguita da immediata reintegrazione: €1.500,00;
- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato precedentemente da questo capitolato: € 500,00;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti autorità sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.: € 1.000,00;
- temperatura al di sotto dei + 60° C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10° C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 300,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
- non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 1.000,00;
- ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1.000,00;

Il Responsabile del Servizio competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta aggiudicataria, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il Responsabile del Servizio non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento -seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

L'A.C., potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria per l'esecuzione della fornitura, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione.

La Ditta aggiudicataria prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

### **ART. 35 FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

La Ditta aggiudicataria provvedere alla fatturazione bimestrale posticipata delle prestazioni erogate. La fattura dovrà essere intestata al Comune di Cesarò – C.so Margherita,2 - **C.F. 84004050831** - P.IVA 00435590831, indicare il periodo di riferimento del servizio, nonché tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice CAB, ABI, C1N, IBAN, numero conto corrente o postale), e quanto previsto dall'art. 42 del D.L. n.66/2014; l'ufficio comunale competente provvedere ad eseguire, eventualmente in contraddittorio con il responsabile della Ditta aggiudicataria la verifica dei conteggi esposti nella fattura bimestrale entro 20 giorni dalla presentazione della fattura stessa. Successivamente, ad avvenuto accertamento della regolarità della fattura ricevuta, entro 60 (sessanta) giorni si procederà alla disposizione della liquidazione, del mandato e del relativo pagamento, compatibilmente con gli obiettivi del patto di stabilità interno.

La Ditta aggiudicataria deve dimostrare di avere provveduto ai versamenti contributivi ed assistenziali previsti mediante presentazione mensile di copia dei modelli D.M./10 INPS, ed F.24 e dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà da cui risulti che tali versamenti sono riferiti anche al personale adibito all'esecuzione dell'appalto in oggetto.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Dai pagamenti saranno detratti eventuali sanzioni pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta aggiudicataria.

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dall'A.C. tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto.

La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'A.C. di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'A.C., dopo aver sentito la Ditta aggiudicataria;
- la Ditta aggiudicataria non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti o con altro obbligo in materia di lavoro, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere addossata all'A.C. per il mancato rispetto dei termini di cui al presente articolo.
- La Ditta si impegna prima della stipula del contratto a comunicare il conto corrente dedicato di cui all' art. 3, comma 7, della legge n. 136 del 13/08/2010.

### **ART. 36 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO**

Per tutta la durata del servizio è vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità.

Si applica l'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006 per tutte le vicende soggettive che dovessero interessare l'esecutore del contratto.

### **ART. 37 SUBAPPALTO**

**Non è ammesso il subappalto.**

### **ART. 38 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto genericamente previsto dal l'art. 1453 dei C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C. C., le seguenti fattispecie:

- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza dei divieto di subappalto totale o parziale; inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratticollettivi,
- accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta aggiudicataria, salva ogni ulteriore responsabilità;
- reiterati episodi di incuria igienica;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati dalla Ditta aggiudicataria del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C. C.

In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento del danno ulteriore.

### **ART. 39 DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE**

La Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con l'adempimento stabilito nell'art. 14, relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito dall'art. 12 relativamente alla cauzione definitiva, riservandosi in tal caso l'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

La Ditta aggiudicataria incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.

### **ART. 40 MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO**

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente capitolato ed assicurare il relativo servizio fin dal primo giorno di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica come specificato dal presente C.S.A., in ciascuna scuola.

Qualora ciò non accada alla Ditta aggiudicataria saranno applicate le penali secondo quanto previsto dall'art. 35. Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla Ditta aggiudicataria entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, l'A.C. potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto mediante raccomandata con avviso di ricevimento inviata alla

Ditta aggiudicataria e anticipata via fax, procedendo contestualmente all'incameramento della cauzione definitiva da questa versata, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

#### **ART. 41**

### **CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE**

Per eventuali controversie sarà competente esclusivamente il foro di Catania.

#### **ART. 42**

### **DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY**

Ai sensi del D.lgs 30 giugno 2003 n. 196, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati ed, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena di esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi illegittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

#### **ART. 43 SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla legislazione in vigore.

#### **ART. 44 DISPOSIZIONI FINALI**

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile.

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alle leggi e regolamenti sia statali che regionali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste nel disciplinare di gara.