



COMUNE DI CATENANUOVA
Libero Consorzio Comunale di Enna

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

INDICE

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto**
- Art. 2 – Durata dell'appalto**
- Art. 3 – Organizzazione del servizio**
- Art. 4 – Personale addetto al servizio**
- Art. 5 – Norme igieniche e di sicurezza sul lavoro**
- Art. 6 – Responsabilità**
- Art. 7 – Danni e assicurazione**
- Art. 8 – Penalità**
- Art. 9 – Contestazioni e rilievi**
- Art. 10 – Aggiudicazione**
- Art. 11 – Pagamenti**
- Art. 12 – Spese contrattuali**
- Art. 13 – Divieto di subappalto**
- Art. 14 – Ipotesi di risoluzione del contratto**
- Art. 15 – Disposizioni finali**
- Art. 16 – Osservanza delle leggi e dei regolamenti**
- Art. 17 – Allegati**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Art. 1 – OGGETTO

Oggetto dell'appalto è la preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti nell'ambito del servizio di mensa scolastica nei plessi scolastici sottoelencati ove si svolge il tempo pieno o prolungato per l'anno scolastico 2024 – 2025:

- Scuola primaria – Plesso Fermi;
- Scuola dell'infanzia – Plesso Europa.

Il valore complessivo dell'appalto è determinato presuntivamente in € 71.655,15 oltre I.V.A.

Costo unitario pasto €. 4,327 (quattro/327) oltre iva ai sensi di legge, (Importo a base d'asta soggetto a ribasso);

Oneri sicurezza, non soggetti, a ribasso, pari ad €. 0,004/pasto.

La Ditta appaltante dovrà, altresì, fornire a ciascuno dei nuovi iscritti una borraccia da mezzo litro in metallo per alimenti riportante la scritta personalizzata a colori “Comune di Catenanuova – Ristorazione scolastica” sotto allo stemma a colori del Comune.

CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM):

La presente procedura di gara è conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al d.m. 23 giugno 2022 n. 256 recante «Criteri ambientali ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs 36/2023, in particolare quelli relativi al “Servizio di mensa scolastica” D.M. 65 del 10.03.2020.

I criteri di selezione dei candidati e di valutazione dell'offerta tecnica tengono conto di taluni “criteri premianti” riportati tra i CAM approvati dal citato D.M.

È obbligo della ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e merceologiche e dei menù, predisposte dall'ASP di Enna, allegate al presente capitolato.

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento dell'appalto è previsto per il periodo presumibilmente dal mese di novembre 2024 a maggio 2025, in conformità al calendario scolastico adottato dall'Istituto Comprensivo destinatario del servizio.

È facoltà del Comune di Catenanuova di procedere in via anticipata all'esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 50 ovvero ai sensi dell'art. 17, comma 8 del D.lgs. 36/2023

ART 3 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica si articola secondo i seguenti punti:

- a) La ditta appaltatrice dovrà avere la disponibilità di idonea struttura destinata a centro di cottura, in proprietà o locazione per il periodo di durata dell'appalto, in conformità al Regolamento CE 852/2004, nonché alla vigente normativa regionale in materia di preparazione e somministrazione pasti per mense scolastiche.
- b) Il trasporto dei pasti è a carico della ditta aggiudicataria e dev'essere effettuato, a pena di risoluzione del contratto, utilizzando mezzi idonei a norma di legge, nonché contenitori termici appositi per i pasti.

I contenitori e le attrezzature per il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa sanitaria e dovranno consentire ai cibi da consumarsi caldi una costante temperatura non inferiore ai 65° fino al momento della consumazione;

I contenitori, trasportati con idoneo automezzo furgonato della ditta appaltatrice, devono pervenire ai locali di refezione entro 20 minuti dagli orari stabiliti per la distribuzione dei pasti per ciascun plesso.

- c) Il servizio di distribuzione deve essere effettuato ai tavoli, mediante carrelli forniti dalla Ditta, o attraverso scodellamento da contenitori termici o con la distribuzione dei pasti da vaschette termiche in alluminio preconfezionate e termosigillate, bicchieri di carta, posate in materiale compostabile biodegradabile (sigillate in una confezione mono uso in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio di materiale destinato a venire a contatto con alimenti), tovagliette e tovaglioli di carta (uno o due, a seconda delle necessità per ciascun commensale), forniti dalla ditta.

I docenti in servizio alla prima ora si faranno carico di raccogliere i buoni-pasto e consegnarli al collaboratore scolastico entro le ore 09:00. Successivamente il collaboratore preposto comunicherà telefonicamente alla ditta il numero effettivo dei pasti da somministrare, con indicazione del numero dei pasti per bambini, del numero dei pasti per adulti e di eventuali diete speciali.

Non essendo possibile stabilire a priori il consumo giornaliero effettivo, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti, per cui la ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero giornaliero dei pasti previsti.

Il servizio di produzione dei pasti segue il calendario scolastico che indica i periodi di attività della scuola.

Il servizio, di norma, viene svolto su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì.

In ogni caso, esso non si effettua nei giorni festivi e di interruzione delle attività didattiche. Il servizio non può, in nessun caso, essere sospeso, neanche in presenza di scioperi o di rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti.

Il Comune si riserva di disporre la temporanea sospensione dello stesso nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, di interruzione dell'attività didattica, anche per sciopero, e, in genere, per ogni altro evento, che, per qualsiasi motivo, possa influire sul normale espletamento.

In tal caso, l'Ente appaltante fornisce tempestiva informazione all'aggiudicatario del servizio, il quale non può pretendere alcun corrispettivo o risarcimento di danno.

La fornitura dei pasti ad ogni plesso scolastico dovrà essere accompagnata da apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicato, oltre a quanto previsto per legge, la data, l'ora di ultimazione della cottura - a cura della ditta - l'ora di arrivo e il quantitativo dei pasti. La bolla sarà firmata per accettazione dal coordinatore di plesso scolastico.

La ditta al momento della fornitura dovrà ritirare i buoni-pasto e consegnarli giornalmente all'Ufficio P.I. con allegato report dei pasti effettivamente erogati.

Nel caso di alunni sprovvisti del buono-pasto, la Ditta provvederà ugualmente all'erogazione del pasto previa annotazione puntuale dei relativi nominativi ed a comunicare all'Ufficio P.I. l'elenco giornaliero dei nominativi sprovvisti del ticket.

In particolare, il servizio dovrà presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

A) MATERIE PRIME

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la buona qualità ed il controllo delle materie prime raggruppate nei 15 settori merceologici: pasta, riso, panetteria, conserve di verdure, conserve di frutta, conserve di origine animale, olio, aceto, salse e condimenti, bevande, salumi, formaggi, carni, verdure surgelate, pesce surgelato.

Così come prescritto dall'art. 18 del regolamento C.E. 178 del 28 gennaio 2002 per tutte le produzioni alimentari l'impresa aggiudicataria deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale (attraverso le fatture).

La Ditta appaltatrice dovrà garantire di utilizzare olio extravergine d'oliva e che le carni utilizzate provengano da animali che non sono stati allevati con mangimi contenenti OGM.

L'impresa appaltatrice deve esercitare un controllo preventivo, attento e permanente, sulle condizioni igieniche a tutti i livelli del servizio. Le strutture presso cui sono stati acquistati i prodotti, devono assicurare la continuità della catena del freddo che è garanzia del mantenimento delle proprietà originarie dei prodotti.

Gli alimenti confezionati devono essere somministrati nel rispetto della data di scadenza del prodotto, e, in ogni caso, entro la data riportata nella dicitura *"consumare preferibilmente prima del....."*.

B) PREPARAZIONE E COTTURA

Personale altamente specializzato, professionalmente e numericamente adeguato, dovrà predisporre la preparazione dei piatti sulla base delle allegate tabelle dietetiche.

Nella preparazione dei tavoli deve essere curato il decoro, l'ordine ed il senso di accoglienza per contribuire a rendere gradevole il momento del pasto.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire un numero adeguato di dipendenti qualificati in relazione agli utenti usufruenti il servizio di refezione, muniti di tesserino di riconoscimento visibile

all'utenza, per tutto il tempo necessario alla distribuzione dei pasti. Il numero delle persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato.

C) MENÙ

Composizione e grammatura dei pasti

Nell'espletamento del servizio la Ditta si atterrà scrupolosamente al menù riportato in allegato al presente Capitolato **Tabella A**). Le grammature delle singole porzioni dovranno rispettare scrupolosamente le prescrizioni di cui all'allegata **Tabella B**).

Variazione del menù

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né per qualità né per quantità) da quelli indicati nel menù in vigore.

Diete speciali

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi per i bambini e per gli insegnanti che presentano allergie o problemi di alimentazione. Tali fattori dovranno essere comprovati da regolari certificati medici.

Per le diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari (vegetariani - vegani) è sufficiente una dichiarazione di un responsabile del minore. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata.

Diete in bianco

In caso di malesseri passeggeri (non oltre 3 giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori che comporterà una dieta in bianco.

E) OBBLIGHI DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L' Amministrazione Comunale, con riferimento al servizio mensa scolastica, dovrà:

- a) mettere a disposizione della Ditta appaltatrice i locali, i tavoli e le sedie, nonché appositi contenitori per i rifiuti;
- b) provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali, dei tavoli, delle sedie e di ogni altra attrezzatura di proprietà comunale.

F) OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta appaltatrice, con riferimento al servizio mensa scolastica, dovrà:

1. fornire ai propri dipendenti tutte le attrezzature ed il materiale ritenuto necessario per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
2. provvedere all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature;
3. apparecchiare i tavoli ricoprendoli con tovagliette monouso in carta e alla fine del servizio provvedere a sparecchiare;
4. avere massima cura del locale adibito a mensa scolastica, nonché degli arredi contenuti nello stesso;

5. provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni ed alla dotazione di libretti sanitari, regolarmente vistati, relativi al personale posto alle sue dipendenze;
6. fornire gli indumenti di lavoro al personale di servizio in numero adeguato;
7. affiggere il menù nella sala adibita a mensa.

ART. 4 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

In particolare, il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti e dovrà portare cuffie e grembiuli forniti dalla ditta ed essere munito di regolare libretto sanitario.

Il numero di persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato; inoltre la ditta incaricata dovrà garantire la presenza di una figura responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

La ditta appaltatrice si impegnerà a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene. L'orario di lavoro del personale addetto al servizio sarà quello previsto dal contratto collettivo di lavoro della categoria a cui appartiene detto personale e dovrà essere articolato in maniera tale da assicurare il perfetto svolgimento di tutti i servizi di cui al presente capitolato. La ditta aggiudicataria s'impegna a fornire al Comune l'elenco nominativo del personale che opererà presso la mensa scolastica, nonché a comunicare tempestivamente eventuali sostituzioni che dovessero intervenire nel corso dell'anno.

Osservanza dei contratti collettivi

La ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dall'Amministrazione Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà il sequestro della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice.

Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile.

Obblighi del Personale

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno decoroso e corretto, nel rispetto delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.

ART. 5 -NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA SUL LAVORO

La ditta dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sanità, sicurezza e igiene sul lavoro - D. Lgs. n. 81/2008 "Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e successive modifiche e integrazioni.

Igiene del lavoro

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR n. 303 del 01.03.1956.

Normativa di riferimento

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30.04.1962 e regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980, al D.Lgs. n. 155 del 26.05.1997 "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE" e s. m. i., al Reg. CE 852/04), nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

La ditta deve osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. n. 547/55, D.P.R. n.303/556, D.Lgs. n. 81/2008), nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368.

La ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La ditta aggiudicataria deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Controlli da parte del Comune.

Nell'esecuzione della fornitura dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta; ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T.U. delle leggi sanitarie.

Questa Amministrazione Comunale pertanto resta esonerata da ogni responsabilità civile e penale connessa, che viene assunta appieno dalla ditta fornitrice.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra e la rispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, nella conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

Il Comune potrà disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, nonché il controllo della preparazione e somministrazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

La ditta aggiudicataria dovrà periodicamente controllare che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

ART. 6 – RESPONSABILITÀ

La ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese, che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione Comunale, a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale, per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà provvedere ad avvisare il Comune, sia telefonicamente che per iscritto, entro i tre giorni precedenti a quello in cui si verificherà l'evento, salvo in caso di forza maggiore; il servizio dovrà comunque essere garantito.

ART. 7 – DANNI E ASSICURAZIONE

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile sia penale derivante, ai sensi di legge, dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato e si impegna a stipulare con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale è esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale di Catenanuova deve essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di € 1.000.000= unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi

a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 500.000= che tenga indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto e comunque entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva dell'appalto.

ART. 8 – PENALITÀ

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se non attende a tutti gli obblighi, oppure viola le disposizioni del presente capitolato è tenuta al pagamento di una penale di:

- € 500,00= per ogni giorno di mancata esecuzione del servizio;
- € 15,00 per ogni singolo pasto giornaliero non fornito;
- € 100,00 per ogni giorno di ritardo nella presentazione della documentazione necessaria per la stipulazione del contratto.
- € 100,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 50,00 per ogni ritardo nella consegna dei pasti superiore a 30 minuti dall'orario dei pasti stabilito per ogni singolo plesso
- € 260,00 per mancanza giornaliera del personale;
- € 520,00 per ogni mancato rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia;

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, avverso la quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni, entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Settore. Al recupero delle penalità da parte del Comune si procede mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

ART. 9 - CONTESTAZIONI E RILIEVI

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla ditta appaltatrice eventuali rilievi e contestazioni mosse dagli organi deputati al controllo, con obbligo da parte della Ditta di presentare le proprie controdeduzioni e giustificazioni scritte e documentate nel termine di gg. 10 dalla notifica delle succitate contestazioni.

Se entro dieci giorni dalla data della comunicazione la ditta non fornisce prova contraria attestante la carenza di responsabilità per i fatti contestati, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 10 – AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura negoziata, ai sensi dell'articolo 50, comma 1 lett. e), del D.Lgs. n. 36/2023, tramite invito con R.D.O. per fornitori iscritti sul MePA per il servizio richiesto da aggiudicarsi con il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art 108 co. 2 lett. a) del D.lgs 36/2023.

La congruità delle offerte verrà valutata ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs 36/2023 e s.m.i. Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida, purché giudicata congrua e conveniente.

ART. 11 – PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà dietro presentazione di regolare fattura mensile con le modalità previste dalla vigente normativa (fatturazione elettronica) e verrà effettuato solo in ragione della fornitura e del servizio effettivamente eseguito. A tale fine sarà acquisita la dichiarazione del Responsabile dell'Ufficio Servizi Sociali attestante il numero dei pasti mensilmente erogati. Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta appaltatrice, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

L'operatore economico aggiudicatario è obbligato, a i sensi e per gli effetti della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari, a porre in essere tutti gli adempimenti previsti dall'art. 3 della L. n. 136 del 13/08/2010 e s.m.i. e, quindi, accettare ed a far sì che tutti i movimenti finanziari, relativi al presente appalto, dovranno essere registrati su un suo conto corrente, dedicato alle pubbliche commesse; conto sul quale pertanto dovranno essere effettuati i movimenti, esclusivamente, tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni previa apposizione del relativo CIG.

ART. 12 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto cedono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 13 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

È fatto divieto assoluto in qualsiasi forma e modo alla ditta appaltatrice di subappaltare in tutto o in parte il servizio in oggetto, pena la risoluzione del contratto.

ART. 14 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale, a seguito di ripetute infrazioni da parte della ditta appaltatrice, può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla ditta i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- b) interruzione non motivata del servizio;
- c) per motivi di pubblico interesse;
- d) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, quali:
 - gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei locali messi a disposizione;
 - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e) casi di intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- f) subappalto del servizio;
- g) cessione del contratto a terzi (cessione a terzi, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato);
- h) ulteriore inadempienza della ditta dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- i) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta appaltatrice;
- l) impiego di personale non dipendente della ditta;
- m) nel caso in cui la ditta appaltatrice si renda colpevole di frode;
- n) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta (R.D. 267/1942), messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- o) nel caso in cui la Ditta trasferisca il centro cottura in altro locale privo dei requisiti di cui all'art. 3 del presente Capitolato.
- p) ogni altra inadempienza, qui non contemplata che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile. Nei casi previsti dal presente articolo:
 - la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

- saranno a carico della ditta appaltatrice i danni aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo. Il giudizio arbitrale sarà inappellabile.

ART. 15 - DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovrà espletarsi il servizio specificato nel presente capitolato.

ART. 16 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionali che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le Ordinanze comunali).

ART. 17 – ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale le tabelle dietetiche approvate dall'A.S.P. di Enna.

Con la presentazione dell'offerta il presente capitolato si intende interamente accettato in ogni sua parte, nessuna esclusa.



Il Responsabile del IV Settore

Domenica Zinna

Per accettazione:

Impresa/società/cooperativa

