

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI ASSORO AA.SS. 2023/2024 – PERIODO NOVEMBRE 2023 – FEBBRAIO 2024 CIG: A028D0EBC3

PARTE I - NORME GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di mensa scolastica, in attuazione del Regolamento approvato dalla Giunta Comunale con delibera di G. C. n.32 del 26 luglio 2023, rivolto agli alunni e alle alunne frequentanti le scuole dell'infanzia e secondaria di primo grado del Comune di Assoro, nonché al personale scolastico addetto al servizio di assistenza alla mensa.

Il servizio è realizzato dal Comune nell'ambito delle proprie competenze ed è improntato a criteri di qualità, efficacia ed efficienza, finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio, oltreché ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Nell'ambito del servizio sono perseguiti, inoltre, obiettivi di educazione alimentare e sanitaria al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali, stili di vita salutari e di prevenzione.

Il servizio completo di refezione – comprendente, tra l'altro, acquisto, fornitura, deposito, immagazzinamento e conservazione di tutte le derrate alimentari necessarie, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, scodellamento pasti e servizio ai tavoli nei confronti degli utenti, lavaggio stoviglie, pulizia e riassetto locali adibiti a cucina e lavaggio stoviglie ove previsto.

I plessi scolastici interessati sono i seguenti:

SCUOLE DELL'INFANZIA:

- plesso "Don Milani" Assoro;
- plesso "Don Bosco" Assoro;
- plesso "M. Montessori" Frazione San Giorgio

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO:

- Scuola media "E. Pantano"

Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole materne dal lunedì al venerdì, nella scuola secondaria di primo grado nelle giornate di martedì e giovedì, sono comunque esclusi i giorni in cui ricadono le festività civili e religiose.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento del servizio di refezione scolastica si riferisce all'anno scolastico 2023/2024

- **Il servizio in oggetto avrà inizio alla data presuntiva del 14 novembre 2023 e terminerà il 29 febbraio 2024** L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla ditta con congruo preavviso.

ART. 3 – IMPORTO DEL PASTO

Il costo di ogni singolo pasto, in esecuzione a quanto stabilito con deliberazione di Giunta Comunale n.78 19/09/2023, viene determinato in €. 4,68 comprensivo di IVA al 4%, e €.0,00 per oneri sulla sicurezza.

L'importo dell'affidamento, per l'intera durata, ammonta ad € 28916,00, comprensivo di IVA al 4% ed €. 0,00 quali oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso), determinato sulla base del numero dei pasti stimati

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta affidataria a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

ART. 4 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'espletamento del servizio dovrà avvenire secondo le seguenti modalità:

1. I pasti dovranno essere erogati dalle ore 11,45 alle ore 12,30 nelle scuole materne e dalle 14,00 alle 14,30 nella scuola media, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali, da comunicare anticipatamente alla Ditta affidataria.

Si precisa che la ditta dovrà impegnarsi a rispettare l'orario di consegna dei pasti per tutti i plessi scolastici specificati in precedenza. In caso di sciopero o altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni, la Ditta sarà avvisata dall'Istituzione scolastica in anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta stessa. Qualora la sospensione delle lezioni sia dovuta ad eventi meteorologici avversi, che rendano impossibile il preavviso alla Ditta non sarà parimenti riconosciuto alcun indennizzo.

Qualora lo sciopero interessi il personale della Ditta, l'Amministrazione Comunale e l'Istituzione scolastica dovrà essere informata con le stesse modalità. In tal caso l'Impresa ha comunque l'obbligo di garantire il servizio. In caso di mancanza di erogazione di acqua, gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti del centro di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima si preoccuperà di fornire un pasto sostitutivo, dandone immediato avviso all'Ufficio Scolastico del Comune ed alle Scuole.

I pasti multiporzione" da fornire dovranno essere così composti:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta fresca

2. i pasti giornalieri presunti, espressi a titolo puramente indicativo/orientativo e senza costituire alcun impegno o garanzia da parte dell'Ente appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste, sono quantificati come di seguito:

- n. 58 alunni scuole dell'infanzia;
- n. 31 alunni scuola media;
- n. 22 per insegnanti e personale A.T.A.

Il numero dei pasti potrà subire variazione, senza per questo costituire obbligo di sorta per il Comune. Le quantità giornaliere dei pasti saranno stabilite sulla base delle presenze effettive che saranno comunicate, via mail dalle direzioni didattiche delle scuole, alla ditta, dalle ore 9.00 alle ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico e secondo le prescrizioni di cui ai commi precedenti del presente articolo. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta. In caso di interruzione del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti

L'Amministrazione si impegna pertanto al pagamento della somma relativa al numero dei pasti effettivamente erogati.

Nella preparazione dei pasti l'affidatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali determinate da particolari patologie degli utenti, la Ditta dovrà approntare diete speciali. I genitori ne faranno richiesta anche tramite la scuola previa presentazione di certificazione medica.

Ogni eventuale dieta personalizzata per bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine o altro dovrà essere contenuta in una vaschetta mono - razione termo sigillata, contrassegnata dal cognome e nome dell'utente, quindi, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e somministrazione del pasto. Nessun costo aggiuntivo sarà addebitato per l'elaborazione e la distribuzione delle diete personalizzate suddette.

La Ditta dovrà, inoltre garantire la preparazione di diete particolari per esigenze etiche ed etnico -religiose. In questi casi l'Ufficio comunale competente segnalerà alla Ditta, ogni volta i nominativi dei bambini per i quali le famiglie hanno inoltrato specifica richiesta con la specifica nella stessa della tipologia di dieta da seguire.

ART. 4 – TRASPORTO

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di trasporto di derrate alimentari (D.P.R. 327/80), la ditta dovrà inoltre assicurare che il trasporto dei contenitori avvenga con automezzi coibentati e muniti di autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità sanitarie. In ottemperanza al D. lgs. 155/97, la ditta dovrà applicare, per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti, il relativo manuale di autocontrollo H.A.C.C.P. La bolla di consegna dei pasti dovrà recare un visto del responsabile della scuola stessa.

I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

È fatto obbligo alla Ditta di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.

Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile e indelebile in una o più lingue comunitarie relative alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».

Devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato.

I vani da carico dei veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono esserne contaminati.

PARTE II- NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

ART. 5 CARATTERISTICA DELLE DERRATE ALIMENTARI

La merce deve avere le seguenti caratteristiche:

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti. Gli ortaggi, se non freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- le carote devono essere di prima qualità;
- i piselli devono essere di qualità fini;
- i fagiolini devono essere di qualità semifini;
- La frutta di stagione deve essere di prima scelta, fresca, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- Il pane deve essere ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti, non deve contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Il pane fornito, confezionato in bustine

singole e chiuse, deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservazione di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

- Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato, non deve essere in alcun modo alterato;
- Il formaggio da condimento deve essere della qualità parmigiano-reggiano, deve essere prodotto da latte vaccino, non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico;
- Il formaggio da taglio non deve presentare alterazioni esterne o interne;
- La carne di vitello, di pollo, di tacchino, maiale deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie;
- Il pesce deve essere solo surgelato, deve appartenere a qualità poco grasse e deve essere privo di lische come: filetti di nasello, filetti di platessa o limando o di altre qualità sempre di piccola pezzatura;
- La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro; esente da qualsiasi altro macinato o additivo, non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli e deve essere indenne da infestanti o parassiti o larva di alcun tipo o da muffe o da altri agenti infestanti;
- Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Non deve presentare i difetti tipici: striatura, violazione interna;
- L'olio usato per la cottura e l'olio usato per gli alimenti a crudo deve essere olio di oliva sopraffino vergine di ottima qualità, e rispondenti alle vigenti norme di igiene;
- Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

Pertanto le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che qui s'intendono tutte richiamate, alle eventuali leggi che entrassero in vigore durante il periodo contrattuale. In particolare la Ditta è tenuta a garantire l'impiego di:

- a) prodotti non derivati da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate;
- b) carne bovina etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento (CE) 17.07.2000 n. 1760/2000, sottoposta al disciplinare di cui all'art. 16 del medesimo regolamento.

E' in ogni caso tassativamente vietato l'uso di alimenti o materie prime sottoposte a trattamenti transgenici.

ART. 6 - PERSONALE

Ogni prestazione inerente l'oggetto dell'appalto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta. Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene, di corretta prassi igienica della produzione e le norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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

In ogni caso dovrà essere garantita la presenza di un cuoco professionale e di un aiutante cuoco provvisti dei relativi titoli professionali, oltre che di un autista provvisto della relativa patente.

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta con personale sufficiente per numero, al fine di garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso. All'atto dell'avvio del servizio, la ditta dovrà comunicare l'elenco del personale da impiegare con indicazione delle qualifiche, del rapporto di lavoro coerentemente a quanto previsto nel presente capitolato.

La Ditta 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 nei plessi.

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per la ditta affidataria di richiedere il libretto sanitario per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, ivi compreso il conduttore dell'esercizio o eventuali familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito.

I libretti d'idoneità sanitaria del personale devono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli a ogni richiesta dell'Amministrazione Comunale e degli organi di vigilanza.

Nei laboratori di produzione il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, deve indossare tute o sopravvesti, e idonei copricapo che contengano la capigliatura in condizione di pulizia.

Inoltre, 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.

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.

ART. 7 –CENTRO DI COTTURA

la preparazione e cottura dei cibi avverrà nel centro di cottura messo a disposizione dal Comune di Assoro e posto nella scuola media “E. Pantano” sita in via P. Nenni, in regola con le norme igienico-sanitarie e dotata di apposita autorizzazione sanitaria da parte del Servizio di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Enna e nel rispetto delle tabelle dietetiche e grammature dei menù concordati e validati dalla ASL – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;

ART. 8 – CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete al Comune e ai competenti servizi dell'Azienda ASL per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. L'Affidatario, quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo prescritte dal D. Lgs. 155/97, dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D. Lgs.155/97. Il Comune potrà verificare, in qualsiasi momento, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei servizi forniti. La ditta affidataria si impegna a presentare, su richiesta, al Comune le bolle di consegna o documento di trasporto rilasciate dalle ditte fornitrici.

PARTE III - NORME PROCEDURALI E AMMINISTRATIVE

ART. 9 - SUBAPPALTO

La Ditta affidataria non può subappaltare a terzi il servizio.

ART. 10 - PAGAMENTI.

Il Comune s'impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante acquisizione del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture sarà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata. Nella fattura verrà indicato il CIG e l'IBAN del conto corrente dedicato.

ART. 11 - ASSICURAZIONI SOCIALI, CONTRATTI DI LAVORO, PREVENZIONE INFORTUNI.

La Ditta affidataria dovrà osservare tutte le norme riguardanti le retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia e dal contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

E' fatto obbligo alla Ditta di redigere il piano per la sicurezza fisica dei lavoratori secondo quanto disposto dal decreto legislativo n. 81/2008. E' data facoltà al Comune di Assoro di effettuare controlli per quanto concerne gli adempimenti di cui sopra.

ART. 12 - RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA.

La Ditta affidataria dovrà obbligarsi ad adottare, durante l'esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso d'infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

La Ditta si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

ART. 13 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE. PENALITÀ.

La ditta affidataria dovrà possedere i requisiti di cui alla normativa sanitaria vigente ed è obbligata ad attivare a sue spese il piano di autocontrollo previsto dal D. Lgs. N. 155/97 entro e non oltre 30 gg. dall'affidamento comunque non più tardi del 15° giorno di inizio effettivo del servizio. La ditta, inoltre, negli stessi termini, ha l'obbligo di richiedere all'Asp n. 4 –Servizio Igiene e Sanità Pubblica-, previo versamento di eventuali diritti sanitari e di bollo, la voltura a proprio nome dell'autorizzazione sanitaria della cucina utilizzata. La ditta, infine, è onerata a produrre DIA e tutte le autorizzazioni necessarie per l'attività di che trattasi.

Il concessionario ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolano un corretto svolgimento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- ✓ una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla ditta:
 - in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne nei giorni e nell'ora fissati;
 - nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
 - nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.
- ✓ una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:
 - qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche di cui al presente capitolato;
 - qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche di cui al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta affidataria.

In caso di recidività di cui ai precedenti punti le penalità su indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione della/e penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa.

L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 14 – REQUISITI TECNICI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria dovrà essere dotata di tutte le autorizzazioni sanitarie e documentali atte allo svolgimento dell'attività quali DIA sanitaria, agibilità e destinazione d'uso con relative certificazioni degli impianti e dovrà mettere a disposizione dell'amministrazione le planimetrie dei locali.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre dimostrare di avere impiantato e di realizzare un procedimento di autocontrollo secondo sistema HACCP. Detto sistema dovrà essere puntualmente descritto nel manuale di autocontrollo integrato ed adattato all'azienda con evidenze sulle procedure adottate per tutti i processi aziendali; con maggiore evidenza sui flussi di lavorazione (compresi i processi di sanificazione) e le procedure di preparazione dei pasti assegnati nel menù. A tal fine è indispensabile che l'azienda fornisca in maniera precisa e dettagliata i flussi di movimentazione del personale e delle materie prime.

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare l'acquisizione della certificazione ISO 9001 quale standard di riferimento internazionale riconosciuto per la gestione della qualità. Prima dell'inizio del servizio la ditta affidataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dal Servizio Prevenzione della locale ASP competente territorialmente, attestante che il centro di produzione pasti è in condizioni igienico sanitarie ottimali e che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture e attrezzature.

La Ditta, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASP.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART. 15 – Subappalto - Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione.

ART. 16 - ABUSI, INADEMPIENZE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

L'amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste nel medesimo contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a. gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;
- b. la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- c. subappalto della fornitura;
- d. la reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- e. fallimento dell'impresa aggiudicataria;
- f. L'appalto è revocato con effetto immediato se sono riscontrate dai responsabili dei Servizi Sanitari ASP di Enna o dagli organi di controllo di cui agli articoli precedenti gravi inadempienze;
- g. la ditta, a pena di nullità assoluta, dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010.

Qualora la ditta, nel corso dell'esecuzione del contratto, esegua i pagamenti senza avvalersi del conto dedicato, il contratto si intenderà risolto di diritto (clausola risolutiva espressa), e si procederà a dare contestuale informazione alla Prefettura- Ufficio territoriale del Governo.

ART. 17 - SPESE ED ONERI FISCALI

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto (scrittura privata), nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della ditta affidataria del servizio oggetto del presente capitolato.

ART. 18 - RINVIO E DISPOSIZIONE DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

ART. 19 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

La Ditta è tenuta a garantire la massima riservatezza dei dati personali e sensibili e delle notizie raccolte nell'espletamento del servizio ai sensi del D. Lgs. n. 196/03 e ss.mm.ii, del Regolamento europeo n. 679/2016, del d.lgs 101/2018, e vigente regolamento comunale, esclusivamente nell'ambito della presente procedura di affidamento, come da informativa disponibile sul sito istituzionale al seguente link: Sito istituzionale (www.comune.assoro.en.it) – amministrazione trasparente – altri contenuti - privacy). L'appaltatore, inoltre, ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 del DGPR, verrà nominato espressamente Responsabile del trattamento dei dati personali.

ART. 20 - CONTROVERSIE.

Per la risoluzione di eventuali controversie che dovessero sorgere tra il Comune e la Ditta affidataria le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgeranno unicamente all'autorità giudiziaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Enna.