



Comune di Camini

Città Metropolitana di Reggio Calabria

Via Fontana – 89040 – Camini (RC)

Tel. 0964 733104 – Fax 0964733278

P. IVA 0075341082 – C. F. 81000690800

[http:// camini.asmenet.it](http://camini.asmenet.it) - pec:protocollo.camini@asmepec.it

AREA AMMINISTRATIVA - AFFARI GENERALI - STATO CIVILE

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

APPALTO SERVIZIO MENSA SCUOLA CAMINI CENTRO ANNUALITA' 2018-2019

CIG: Z3A2574DBC

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica 2018/2019, periodo di riferimento presumibile dal 01.12.2018-31.05.2019, comprendente la preparazione, la cottura, il trasporto, la somministrazione e distribuzione dei pasti, la pulizia post pasto dei locali mensa per gli alunni della scuola interessata e indicata nel Bando di Gara, compreso del personale docente e non docente in ausilio agli stessi alunni, secondo le caratteristiche minime degli alimenti e la tabella dietetica.

ART.2 - DURATA E COSTO DELL'APPALTO

Il servizio avrà durata presumibilmente dal 01.12.2018 al 31.05.2019. Il Comune di Camini si riserva la facoltà di proroga nelle more di espletamento di nuova gara di appalto ai sensi dell'art.1065, comma 1, del D.lgs 50/2016 e s.m.i..

L'ammontare dell'appalto presumibile è pari ad € 4.800/00 oltre Iva al 4%.

Si prevede la fornitura complessiva per tutta la durata contrattuale di circa 960 pasti, per una fornitura media giornaliera di 8 pasti caldi al giorno, per n.5 giorni settimanali ad eccezione del sabato e dei giorni festivi e comunque, per qualsiasi ragione di vacanza scolastica.

Il costo complessiva per singolo pasto è pari ad € 5,00 (iva esclusa) a base d'asta.

La fornitura media giornaliera potrà subire variazioni in diminuzione, considerato che trattasi di servizio a domanda individuale quantificato in base alla accertata presenza. Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto e concordato contrattualmente. Il prezzo di aggiudicazione dell'appalto rimane fisso e invariabile per tutto l'arco del periodo in cui sarà svolto il servizio di mensa scolastica.

ART.3 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

L'appaltatore dovrà procedere alla preparazione e confezionamento dei pasti in locali attrezzati e organizzati in modo da assicurare adeguato mantenimento termico del cibo e di ridurre al minimo i tempi fra cottura dei cibi e loro distribuzione.

I locali adibiti a centro di cottura, a norma dell'art.2 della L. 30.04.1962, n.283 e s.m.i., dovranno possedere l'autorizzazione sanitaria della ditta fornitrice, rilasciata esclusivamente dal competente organo regionale (assessorato Regionale alla Sanità o Ufficio del Medico Provinciale).

LA distanza tra il centro di produzione pasti ed il punto di consumo (mensa scolastica), ai sensi del Decreto n.19372 del 25.05.1996 dell'Assessorato Regionale alla sanità e s.m.i. non deve essere superiore ad un'ora.

La fornitura dovrà comprendere, se richiesti, anche pasti senza glutine, confezionati per soggetti affetti da MC (L. 04/07/2005, n.123, art.4, comma 3: "norme per la protezione dei soggetti affetti da celiachia) e pasti confezionati per soggetti con particolari esigenze sanitarie o etico-religiose. In particolare la composizione dei pasti dovrà corrispondere esattamente per qualità, quantità e contenuto calorico (kcal) a quanto prescritto dalla tabella dietetica allegata, predisposta dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASP Locride, salvo più precise indicazioni che potranno essere impartite dalla S.A. di volta in volta. A tal fine, l'Ufficio Comunale competente, si riserva la facoltà di modificare il menù di cui alla tabella sopra citata, secondo le esigenze degli alunni, ovvero in relazione a progetti educativi specifici delle scuole e/o imprevisti in atto non prevedibili, con altro menù avente uguali caratteristiche qualitative, quantitative nutrizionali, caloriche e di costo.

L'appalto prevede tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, necessarie per il servizio mensa scolastica e servizi complementari, acquisto e deposito derrate, preparazione e cottura dei cibi, razionamento, trasporto presso il locale mensa, successivamente

distribuzione, sminuzzamento della carne e della frutta. Tutte le operazioni sopra descritte dovranno essere effettuate con personale dipendente della ditta aggiudicataria.

ART.4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni, dal personale docente e non (ausilio agli alunni) presenti in servizio durante il consumo dei pasti.

ART.5 - PRENOTAZIONE O SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il personale di segreteria dell'istituto comunicherà alla ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di ogni giorno, il numero dei pasti da confezionare. In caso di eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. dovrà essere avvisata con anticipo di almeno tre giorni lavorativi. Altrettanto, si raccomanda in caso di sciopero del personale dell'impresa aggiudicataria.

ART.6 - ORARIO DEL SERVIZIO

Compatibilmente con le attività scolastiche e didattiche, l'orario del pasto è previsto tra le ore 12.15 e le ore 13.15.

ART.7 - STRUTTURA DEL MENU' E QUANTITA' DELLE VIVANDE

Il menù è composto da primo, secondo con contorno, pane, frutta, acqua, per composizione, grammatura, qualità organolettiche e nutrizionali come da tabella dietetica predisposta dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASP Distratto Locride. Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle grammature indicate dalla tabella dietetica allegata, dove viene riportato, per singola giornata, (dal lunedì al venerdì), la composizione qualitativa del menù, i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, nonché il relativo contenuto calorico. Gli stessi possono eventualmente variare in difetto o in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

ART.8 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla preparazione ed al confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale, non deve avere unghie smaltate, né deve indossare gioielli durante il servizio, al fine di non favorire, nel corso delle lavorazioni, l'insorgere di contaminazione di pietanze.

E' obbligo per il personale addetto comunicare tempestivamente al proprio responsabile l'eventuale impossibilità a svolgere la mansione abituale a causa di patologie o ferite che

potrebbero contaminare le preparazioni gastronomiche. Tale comportamento deve essere tenuto anche da coloro che trasportano i pasti pronti.

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. I dipendenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente. L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- indossare camice abbottonato e copricapo, in modo tale che contenga tutta la capigliatura, entrambi puliti, di colore bianco o, comunque, chiaro. L'uso di indumenti di colore chiaro è previsto anche per gli addetti alla preparazione e
- manipolazione dei pasti pronti, compreso il cuoco;
- apparecchiare la tavola;
- la distribuzione potrà avere inizio dopo che i bambini hanno preso posto a sedere.
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- il pane, preferibilmente, deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto.

ART. 9 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Regolamento di esecuzione n.327, del 26/03/80, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene ed espressamente dal presente capitolato.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n. 155/97). I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92 n. 68 del 25/2/2000, D.Lgs n. 259 del 2000, Legge 03.08.04 n. 204 e Reg. CE 1935/2004) e successive modifiche.

Con l'entrata in vigore del Pacchetto Igiene 852/653/854/882-2004 i riferimenti di legge sono i regolamenti e la direttiva che lo compongono. Per le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283, del 1962 e s.m.i..

ART.10 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti gli alimenti utilizzati debbono essere prodotti e confezionati in Italia con indicazione della provenienza e/o tracciabilità della filiera.

Tutte le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'Impresa aggiudicataria provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori locali selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. Inoltre l'impresa aggiudicataria si assicurerà che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimici e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea. E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici.

ART. 11 - ETICHETTATURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea.

E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici.

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Impresa aggiudicataria, alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito. L'Impresa deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a. non congelare le materie prime acquistate fresche;

- b. non congelare il pane;
- c. curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, ecc.;
- d. evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e. non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;

ART. 12 - NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti debbono essere confezionati in porzioni singole, preparati nello stesso giorno e trasportati in appositi recipienti termici a tenuta ermetica, a salvaguardia dell'igiene, e che assicurino la consumazione calda senza ulteriore e sussidiario impiego di forni o stufe.

L'appaltatore è tenuto ad applicare tutte le precauzioni e gli accorgimenti atti ad assicurare l'assoluta igienicità dei pasti, la cui preparazione e confezione deve essere eseguita a regola d'arte e con i generi nella prescritta quantità, di prima scelta e di ottima qualità. L'Amministrazione Comunale, con l'ausilio degli insegnanti coordinatori dei plessi, si riserva il diritto di giudicare, con le forme e le modalità da essa ritenute opportune, la qualità e l'ordine dei pasti così come indicati nella tabella dietetica. Allo scopo è istituita una Commissione Mensa che avrà i compiti, come da regolamento Comunale approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 37, del 29/06/2016.

Le vettovaglie, di tipo monouso, resistenti al calore, igienicamente adatte all'uso e rispondenti ai requisiti di cui al D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere fornite a spese della ditta. Esse comprendono almeno: 2 piatti, 1 contenitore per contorno, 1 forchetta, 1 cucchiaio, 1 bicchiere di carta ed 1 tovagliolo per ogni singolo pasto.

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- a) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- b) gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- c) le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde;
- d) è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- e) gli alimenti vanno riposti, opportunamente protetti e conservati, in contenitori idonei a seconda della

- loro deperibilità, essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni, - le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- f) nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno;
 - g) i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura,
 - h) i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità,
 - i) per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o formaggio Grana Padano che verrà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale;
 - l) per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva, con le caratteristiche di cui al D.M. 509 del 1987 e successive modificazioni;
 - m) la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex.

ART. 13 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità riportati nel presente capitolato sono da considerarsi minimi. Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità. Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema.

Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo. L'impresa ha l'obbligo di:

- a) osservare le disposizioni previste dal Decreto Legge 155 del 26/5/97 sull'attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari, secondo il sistema HACCP.

A garanzia dell'igiene l'appaltatore dovrà essere in possesso della prescritta autorizzazione sanitaria sia per quanto afferisce al personale dipendente dall'appaltatore che al mezzo di trasporto per la distribuzione dei pasti ai plessi scolastici.

La prescritta autorizzazione sanitaria, rilasciata dalla competente ASP, dovrà essere posseduta dalla ditta all'atto della partecipazione alla gara d'appalto e dovrà essere allegata alla documentazione richiesta.

ART. 14 - PERSONALE

Ogni operazione inerente l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dei pasti, sarà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia del refettorio deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione Scolastica, dell'Amministrazione Comunale e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

ART. 15 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Il direttore del servizio è responsabile del controllo dell'andamento del servizio. Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'Ufficio Istruzione del Comune.

ART. 16 - RISPETTO DELLA NORMATIVA ED APPLICAZIONI CONTRATTUALI

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

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'Impresa è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico 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 siano stati integralmente adempiuti.

ART. 17 - CAUZIONE

La cauzione è fissata nella misura del 2% dell'importo netto globale dell'appalto (salvo riduzioni previste per legge). La cauzione dovrà essere versata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato,

dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse

insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 18 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere.

ART. 19 - SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente capitolato si intendono interamente a carico dell'Impresa. L'Ente resta completamente sollevato da qualsiasi onere. Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

ART. 20 - RIFIUTI

I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio dovranno essere posti in idonei contenitori. L'Impresa si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART. 21 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo del servizio sono: i competenti Servizi dell'ASP, l'Ufficio Istruzione Comunale e la Commissione Mensa, come costituita con deliberazione del Consiglio Comunale n° 37, del 29/06/2016.

ART. 24 - PENALI

L'Amministrazione Comunale a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 100,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel menu;
- € 100,00 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.
- € 50,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature.

ART. 25 -PAGAMENTO DEL SERVIZIO

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante. Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune tutti i servizi prestati dall'Impresa nell'esecuzione del presente capitolato. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, prodotti per pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali mensa, trasporto, consegna, personale ed in ogni voce riguardante l'attività, oneri o incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico della Committente.

Il pagamento dei corrispettivi del servizio fornito avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione d'apposite fatture mensili da parte della Ditta appaltatrice, emesse a norma di legge, riepilogative per tipologia di servizio reso (ossia distinte per pasti alunni, pasti insegnanti, pasti personale non docente).

La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la fatturazione dovrà essere effettuata, preferibilmente, dalla capogruppo.

Il Comune, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura. La liquidazione avverrà entro 60 giorni, conteggiati dalla data di ricevimento delle fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulle stesse, formalizzate per iscritto, alla Ditta appaltatrice.

In caso di inadempienze da parte del Concessionario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta appaltatrice dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

ART. 26 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dall'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, le seguenti fattispecie:

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Impresa;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- casi di grave intossicazione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto, se non espressamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale.
- interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di azioni di risarcimento per danni subiti

ART. 27 - DATI SENSIBILI

L'Impresa Aggiudicataria s'impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso.

ART. 28 - RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa.

ART. 29 - CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'Impresa saranno risolte in via bonaria. In caso di esito negativo sarà adita l'Autorità Giudiziaria.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato valgono le disposizioni del Codice Civile, delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.

ART. 30 - CESSIONE DEL CONTRATTO-SUBAPPALTO

E' fatto divieto assoluto sub-appaltare o cedere in tutto o in parte il servizio.

ART. 31 -OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITA' FINANZIARIA

L'Impresa in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i..

Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto. nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

ART. 32 - DISPOSIZIONI FINALI

La ditta si considera all'atto della presentazione dell'offerta, nonché dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza e piena accettazione di tutte le condizioni prescritte nel presente capitolato, nessuna esclusa.

Il Comune di Camini comunicherà alla ditta ogni provvedimento che modificasse la condizione preesistente.

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato, si fa rinvio alle normative vigenti in materia.

ART. 22 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE E DELLA COMMISSIONE MENSA

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le

modalità che riterrà opportune, controlli presso il refettorio e/o i locali di cottura, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali.

La Commissione Mensa svolge le funzioni sotto elencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale:

- a) un ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;

b) un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menu, il controllo delle grammature, del gradimento dei piatti, della pulizia degli ambienti. E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa. I membri della Commissione mensa durante tutti i giorni dell'anno scolastico possono visitare, senza preavviso, il centro cottura e i locali della refezione.

ART. 23 CONTESTAZIONI

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa, per iscritto, eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo, la quale è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

F.to Il Responsabile dell'Area Amministrativa

geom. Raffaele Cagliuso