

COMUNE DI AGIRA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA AGIRA NICOSIA TROINA

Allegato alla delibera di G. M. n. 147 DEL 26/10/2016

allegato alla determina dirigenziale n. 937 dell'01/12/2016

CAPITOLATO SPECIALE AFFIDAMENTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA anno 2017 (gennaio- maggio)

PARTE I - NORME GENERALI

Art. 1 - Oggetto, durata e forma dell'appalto.

La concessione ha per oggetto il servizio di produzione e distribuzione dei pasti per gli alunni, per gli insegnanti impegnati nel servizio di assistenza alla mensa e il personale ATA, inclusi l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari e la pulizia dei mobili e delle suppellettili, dei locali della mensa, lo smaltimento dei rifiuti con personale della Ditta.

L'appalto decorrerà a partire dal mese di gennaio 2017 fino al 31 maggio 2017.

L'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere il servizio in caso di grave inadempimento da parte dell'impresa aggiudicataria.

Art. 2 - Caratteristiche generali della fornitura.

Il servizio consiste nella fornitura e distribuzione di pasti confezionati a carico della ditta agli alunni delle scuole materne, elementari e medie. Esso comprende la distribuzione dei pasti presso i plessi delle scuole materne, elementari e medie, oltre le attività in ordine alla veicolazione e consegna nonché allo smaltimento dei rifiuti.

L'erogazione dei pasti avviene dal lunedì al venerdì per la scuola materna ed elementare, e in due giorni alla settimana per la scuola media. La distribuzione dei pasti dovrà essere eseguita presso i seguenti plessi scolastici:

- Collodi
- Rodari
- Media Diodoro Siculo
- Montessori
- Scriffignano
- S. Giuseppe

Il numero dei pasti presumibilmente da fornire è 18.055. Esso potrà variare a seconda degli alunni iscritti che chiederanno di usufruire del servizio, del calendario scolastico, dell'organizzazione didattica, delle assenze: per malattia, per visita d'istruzione, per consultazioni elettorali, etc.

Di conseguenza il numero dei pasti potrà subire variazione in aumento o in diminuzione, secondo le necessità delle varie scuole, 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 telefonicamente o a mezzo fax dalle direzioni didattiche delle scuole, alla ditta, dalle ore 9.00 alle ore 9.40 di tutti i giorni del calendario scolastico e secondo le prescrizioni di cui ai commi precedenti del presente articolo. In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno stesso. 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 consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso all'Ufficio Scolastico del Comune ed alle Scuole.

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, fatto salvo quanto stabilito all'art. 17, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario 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.

Art. 3 - Importi a base d'asta

L'importo unitario a base d'asta viene stimato in: **€. 3,43, oltre IVA al 4% e €. 0,03** per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo presunto dell'appalto, per l'intera durata contrattuale, ammonta ad **€. 61.979,18** (L.V.A. esclusa), oltre ad **€. 541,65** quali oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso), determinato sulla base del numero dei pasti stimati per tutto il periodo di durata dell'appalto (n. 18055 pasti).

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

Art. 4 - Condizioni

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, già viste dall'ASP. I pasti dovranno essere composti secondo la suddetta tabella dietetica, utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nella quantità indicata dalla tabella medesima.

Il concorrente che nell'offerta tecnica ha offerto una tabella dietetica predisposta a cura di un medico nutrizionista, regolarmente vista dall'ASP di Enna, dovrà elaborare il menù secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari. I menù devono essere preparati con rotazione di almeno 4/5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, e diversi per il periodo autunno-inverno e primavera estate.

In tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima. Un menù variato, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo.

Eventuali variazioni rispetto alla tabella dietetica approvata dall'ASP dovranno, comunque, essere sempre preventivamente concordate con i responsabili dei Servizi Sanitari e con l'Amministrazione Comunale. Le eventuali variazioni concordate non comporteranno modifiche del prezzo del pasto offerto dal concessionario.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta appaltatrice di badare a modificare i menù per migliorarne la qualità e la gradibilità degli stessi.

I pranzi somministrati dovranno essere prodotti secondo il sistema delle mono-razioni termico sigillate in un centro cottura messo a disposizione della ditta nel raggio di distanza di non oltre 50 Km da Agira secondo le norme di legge.

Nell'ipotesi di **esigenze dietetiche personali determinate da particolari patologie** degli utenti, la Ditta dovrà **approntare diete speciali. I genitori ne faranno richiesta 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 termico sigillata, contrassegnata dal cognome e nome dell'utente, quindi, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso. Nessun costo aggiuntivo sarà addebitato per l'elaborazione e la distribuzione delle diete personalizzate suddette.

I pasti dovranno essere confezionati nel pieno rispetto della normativa igienica sanitaria, in vaschette mono-razioni - mono uso, in materiale idoneo (alluminio, plastica) e approvato dall'Ufficio Igiene della ASP, sigillate mediante termosaldatura, in modo da lasciare inalterate le caratteristiche merceologiche ed organolettiche. La ditta dovrà dotarsi di idonea impacciatrice per il confezionamento dei pasti.

Sulle confezioni dei prodotti destinati al consumo, devono essere apposte, in modo chiaramente leggibile le seguenti informazioni: Nome della ditta- Ingredienti- Data di confezionamento.

Le indicazioni devono essere indelebili e contenute in un unico campo visivo e apposte in un punto evidente.

Ogni alunno dovrà ricevere giornalmente:

- una vaschetta per il primo;
- una per il secondo;
- una per il contorno;

- un panino confezionato in busta;
- frutta;
- una tovaglietta in carta monouso;
- kit monouso compostate, tovagliolo e bicchiere.

La ditta dovrà provvedere, altresì, alla fornitura dell'acqua potabile in occasione del consumo dei pasti mediante appositi contenitori in vetro da collocare nei rispettivi plessi e/o con bottigliette confezionate.

Alle scuole dovranno pure essere forniti i generi necessari per condire le verdure (aceto di vino, olio, extravergine d'oliva e sale fino). La ditta, inoltre, deve fornire materiale a perdere, quali tovagliette, bicchieri, posate.

Al fine di evitare dispersioni di temperatura le vaschette dovranno essere riposte e pervenire in contenitori termici, idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

Art. 5 - Trasporto.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. 327/80 art.43. Devono essere muniti delle prescritte specifiche autorizzazioni sanitarie in cui viene indicata la targa del mezzo autorizzato.

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.

La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita perentoriamente entro le ore 12.45.

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

Art. 6 - Caratteristiche merceologiche di alcune derrate alimentari.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Gli ortaggi e la frutta di stagione e di prima qualità,
- I legumi devono essere secchi, integri, privi d'impurità e corpi estranei.
- Formaggi da condimento e da pasto deve essere di prima scelta e marchiati, senza alterazioni esterne ed interne e riportare tutte le informazioni necessarie e scadenze.
- Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.
- Il pane dovrà essere prodotto con farina zero.
- L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi monoseme
- L'olio di condimento, deve essere di tipo extravergine di oliva.
- L'aceto utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.
- La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro.
- Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge.
- Le carni suine, bovine e avicunicole dovranno essere fresche e provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione.
- Il pesce utilizzato per la mensa scolastica deve essere surgelato, deve appartenere a qualità poco grasse e deve essere privo di lisce come: filetti di nasello, filetti di platessa o limando o di altre qualità sempre di piccola pezzatura.

In caso di fornitura di prodotti tipici e di produzione locale (Frutta, carne, verdure, legumi, olio, formaggi ecc.) **che il concorrente nell'offerta tecnica si è impegnato ad utilizzare, devono essere** dichiarati dalla ditta aggiudicataria e va indicata la tracciabilità con idonea documentazione.

Per i prodotti DOP o IGP e per le derrate alimentari a km 0 che il concorrente nell'offerta tecnica si è impegnato ad utilizzare nella preparazione dei pasti, sarà necessario produrre all'ufficio competente apposita documentazione.

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti comprese nel presente capitolato dovranno essere immagazzinate separatamente rispetto ad altre materie prime presenti nel magazzino.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte a evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e 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 dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie con R.D. 27/07/1934, n.1275 e dalla L. 30/04/'62 n. 283.

Art. 7 - Personale

Ogni prestazione inerente l'oggetto dell'appalto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa.

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 aggiudicataria 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 aggiudicataria 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 della qualifica, del rapporto di lavoro coerentemente a quanto dichiarato nell'offerta tecnica.

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 sostituiti, 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.

Nel caso di sostituzione del personale impiegato l'aggiudicatario dovrà tempestivamente comunicare i nuovi nominativi all'Ente.

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per la ditta aggiudicataria 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.

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.

Art. 8 – Centro di cottura

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare il proprio Centro di Cottura in regola con le norme igienico-sanitarie e dotato di apposita autorizzazione sanitaria.

Art. 9 - Controlli dell' Amministrazione Comunale.

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalle competenti autorità sanitarie, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di compiere in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell' Azienda Sanitaria Provinciale di Enna, il Gruppo tecnico di vigilanza della Commissione Mensa composto da un genitore e da un docente per plesso scolastico, il dipendente addetto al servizio o altro dipendente individuato dal Dirigente.

I controlli saranno a vista ed effettuati in qualsiasi momento del servizio presso il centro di preparazione dei pasti che presso i singoli plessi scolastici, fermo restando che l'impresa aggiudicataria dovrà prevedere tutti i controlli nelle varie fasi del servizio.

Art. 10- Modalità luogo e termini della consegna dei pasti.

Il pasto dovrà essere consegnato, franco di ogni spesa, nei centri di refezione a cura dell'impresa aggiudicataria, con mezzi di trasporto idonei e sufficienti, secondo la normativa vigente, nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate. La consegna della frutta e del pane deve avvenire insieme alla consegna dei pasti. La consegna dei pasti caldi dovrà essere effettuata entro le ore 12.45.

Tale orario deve essere osservato in modo tassativo e può essere modificato solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

In caso di mense dove il numero di utenti è superiore alla capienza saranno osservati due o più turni con modalità oraria, da concordare con la Direzione Didattica. Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto ad una temperatura di 60°C per oltre 90 minuti dall'ora della consegna stessa. La quantità dei pasti forniti a ogni singola scuola dovrà essere accompagnata da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicata anche la data, l'ora della consegna e la tipologia dei pasti consegnati.

PARTE III - NORME PROCEDURALI E AMMINISTRATIVE

Art. 11 - Subappalto

Le imprese non possono subappaltare a terzi il servizio.

Art. 12 - 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. 13 - Assicurazioni sociali, contratti di lavoro, prevenzione infortuni.

L'impresa aggiudicataria 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 l'impresa indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria 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 Agira di effettuare controlli per quanto concerne gli adempimenti di cui sopra.

Art. 14 - Personale incaricato dall'impresa.

L'impresa aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione della fornitura in oggetto a sua cura e a sue spese fornendo la mano d'opera necessaria e l'organizzazione tecnica.

L'impresa dovrà comunicare il nome del responsabile della fornitura e l'indirizzo al quale è reperibile.

Il personale che verrà a contatto con gli operatori scolastici dovrà essere personale di fiducia.

L'impresa dovrà, altresì, provvedere con proprio personale alla raccolta dei rifiuti d'imballaggio e di ogni altro contenitore utilizzato per la fornitura dei pasti presso tutte le scuole servite e al conferimento al servizio pubblico di raccolta dei rifiuti solidi urbani, fatte salve le prescrizioni di cui al decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 022 e al decreto legislativo 8 novembre 1997, n. 0389.

Art. 15 - Responsabilità dell'impresa.

L'impresa aggiudicataria 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.

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

Art. 16- Danni a persone o cose.

Ogni responsabilità per danni che, riguardo all'esecuzione della fornitura in oggetto o a cause a esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) s'intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria salvi gli interventi a favore della stessa parte di società assicuratrici.

Art. 17 - Obblighi e responsabilità dell'appaltatore. Penalità.

La ditta aggiudicataria 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'aggiudicazione e comunque non più tardi del 15° giorno di inizio effettivo del servizio.

Il concessionario ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolino 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 appaltatrice.

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. 18 - 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. 19 - Garanzia definitiva.

La ditta, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, dovrà costituire una **garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale**, nei modi e nelle forme di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la garanzia, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La somma verrà svincolata, con apposito atto dell'ufficio competente, al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso. La cauzione potrà essere versata anche mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa di pari importo.

Art. 20 - Spese ed oneri fiscali

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria. La ditta dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo e di registrazione. Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

Art. 21- 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. 22 - Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30/6/2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 es.m.i..

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.6.2003 n. 196, cui si rinvia; il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

Art. 23 - Controversie.

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