



COMUNE DI SANTA MARGHERITA DI BELICE
PROVINCIA REGIONALE DI AGRIGENTO

SETTORE AFFARI GENERALI

Ufficio Servizi Scolastici

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE STATALI
DELL'INFANZIA "R. AGAZZI" E SECONDARIA DI PRIMO GRADO
"G. TOMASI DI LAMPEDUSA". DEL COMUNE DI SANTA
MARGHERITA DI BELICE PER L'ANNO 2013.

Codice Identificativo Gara (C.I.G.): 4793503BCD

ART. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica, con cottura in loco per la scuola dell'Infanzia, tutti i giorni dal lunedì al venerdì e con pasto veicolato per la scuola Secondaria di Primo grado che effettuano il tempo prolungato due giorni a settimana e, relativi insegnanti ed operatori ATA aventi diritto.

ART. 2

Durata

La durata dell'appalto è intesa per l'anno 2013, dal mese di gennaio al 31 maggio e dal mese di ottobre al mese di novembre e comunque dalla data di consegna effettiva del servizio, fino all'esaurimento delle somme, fermo restando che, qualora l'Amministrazione Comunale nel corso del servizio reperisce ulteriori fondi, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di proseguire l'attività che avrà valenza di continuità del servizio stesso.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a garantire la regolare continuità del servizio fino alla data di subentro del nuovo aggiudicatario, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto previa proroga temporanea deliberata dall'Amministrazione a suo insindacabile giudizio per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento. L'esecuzione del contratto deve avere inizio entro il termine di giorni cinque dalla data di stipula del contratto stesso. Qualora ne ricorrano le condizioni, l'Ente potrà richiedere la fornitura del servizio nelle more della stipula del contratto.

La data d'inizio effettivo del servizio sarà comunicata alla ditta aggiudicataria a mezzo ordinativo, completo delle specifiche del numero dei pasti iniziali per ogni centro di refezione scolastica, così come la data di cessazione del servizio, con preavviso di otto giorni, tenuto, comunque, conto del calendario scolastico.

Tali comunicazioni saranno effettuate anche agli Istituti scolastici interessati dal servizio ed al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.P. n. 1 di Agrigento.

ART. 3

Importo della fornitura

Il prezzo unitario del pasto, da porre a base d'asta, comprensivo di stoviglie a perdere (tovaglietta e tovaglioli in carta, posate e bicchieri) è determinato per la scuola dell'Infanzia in **€ 4,70 (Euro quattro e centesimi ottanta)** per la scuola Secondaria di Primo Grado in **€ 5,00 (Euro cinque)** oltre I.V.A. al 4% ed oneri per la sicurezza (**€ 0,028 a pasto non soggetto a ribasso**).

Il ribasso percentuale che sarà operato dalla Ditta in sede di gara, ai sensi dell'art. 82 del Decreto Legislativo n.163/2006 e s.m.i.. per un valore presunto, complessivo, pari ad € 80.245,90 oltre IVA al 4% ed oneri di sicurezza non soggetti a ribasso(€ 86.100,00).

Il prezzo offerto in sede di gara rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità revisionale del prezzo offerto. Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente

compensati dall'Ente appaltante tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto dello stesso capitolato. Si precisa e ribadisce che, in ogni caso, saranno esclusivamente pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti agli alunni ed al personale docente e non docente degli Istituti scolastici interessati dal servizio di refezione, per cui la Ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il mancato raggiungimento del numero dei pasti previsti e sopra indicato e tutto ciò non comporterà alcuna variazione sul prezzo unitario di aggiudicazione, né alcun obbligo a carico del Comune.

ART. 4

Modalità del servizio

La ditta aggiudicataria dovrà espletare il servizio con personale a suo carico, idoneo e adeguato, numericamente, alle necessità dello stesso, individuato tra i residenti del comune di Santa Margherita di Belice ancorché in possesso dei requisiti richiesti;

Per la scuola dell'Infanzia la preparazione dei pasti sarà effettuata presso la cucina della scuola, che la ditta dovrà dotare, per il solo periodo di durata del servizio, delle attrezzature mancanti (pentolame, utensili da cucina, stoviglie, arredo e quanto necessario per il buon andamento del servizio), mantenere in perfetto stato di funzionamento e riconsegnare nelle medesime condizioni nelle quali è stata affidata, fatto salvo il normale logorio d'uso.

L'erogazione dei pasti, per la scuola dell'Infanzia, si presume nella misura di n.117 giornalieri (n.96 alunni, n.18 insegnanti e n. 3 operatori ATA, di servizio alla mensa), avverrà dal lunedì al venerdì di ogni settimana, secondo le indicazioni del calendario scolastico ministeri la preparazione dei pasti sarà effettuata presso la cucina della scuola ale ed in base alle esigenze dell'Istituto.

Per la scuola Secondaria di Primo Grado la preparazione ed il confezionamento dei pasti realizzato in contenitori a norme di legge sarà effettuata presso la cucina della scuola dell'Infanzia e trasportati all'Istituto

Comprensivo sede della scuola Secondaria di Primo Grado, il trasporto deve essere effettuato preferibilmente entro 30 minuti della cottura e comunque, il tempo intercorrente fra l'ultimazione della cottura e la distribuzione non deve assolutamente essere superiore ad 1 (una) ora, nel rispetto dei principi della tecnologia del "legame fresco – caldo" per cui i cibi caldi devono mantenere la temperatura al di sopra dei + 65° C. dal momento della cottura fino al commensale, mentre i piatti freddi devono essere conservati al di sotto dei + 15° C. Il pane (confezionato singolarmente) e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentari muniti di coperchio. Le singole pietanze dovranno essere confezionate in contenitori diversi

Per la scuola Secondaria di Primo grado i pasti, presunti in misura di n.38 giornalieri (n.34 alunni, n.2 insegnanti e n. 2 operatori ATA, di servizio alla mensa), avverrà per n.2 giorni di ogni settimana, secondo le indicazioni del calendario scolastico.

Tale numero ha valore puramente indicativo e non è vincolante per l'Amministrazione Comunale, essendo suscettibile di variazioni, in rapporto alla presenza degli alunni e alle loro richieste, trattandosi di servizio a domanda individuale. Il servizio, quindi, dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La quantità dei pasti giornalieri per gli alunni sarà, pertanto, quella corrispondente al numero dei buoni presentati, ogni mattina, dagli stessi e recanti il proprio nome, cognome, classe e sezione nonché la data del giorno di consumazione e consegnati, dall'insegnante referente, alla ditta appaltatrice entro le ore 9,30 di ogni giorno. Su di essi non dovranno apporsi correzioni o abrasioni. Le eventuali correzioni dovranno essere fatte con inchiostro rosso e controfirmate.

Sono esclusi i giorni di vacanza contemplati dal calendario scolastico, i giorni festivi e i giorni di eventuale sospensione delle attività comunicate dall'Autorità scolastica.

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico, sciopero o altre cause che comportano la sospensione delle lezioni, gli incaricati dovranno darne tempestiva comunicazione all'Ufficio Servizi Scolastici di questo Comune, che provvederà a comunicarlo alla Ditta aggiudicataria a mezzo fax entro le ore 9,30.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle stesse condizioni del contratto stesso, aumenti nella fornitura dei pasti fino alla concorrenza dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario del servizio e gli orari di mensa a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta aggiudicataria.

Il servizio comprende:

- l'approvvigionamento delle derrate;
- la cottura (con linea calda, il giorno stesso, cioè, della loro consumazione) e la porzionatura dei pasti;
- la distribuzione degli stessi;
- la pulizia della cucina e del refettorio.

ART. 5

Pagamenti

Il pagamento sarà corrisposto in base al numero dei pasti effettivi, forniti giornalmente che, per gli alunni, dovranno coincidere con i buoni-pasto utilizzati e consegnati, in allegato, alle fatture mensili e dopo l'acquisizione del DURC., la Ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla legge n. 136 del 13.08.2010, a pena di nullità del contratto. Pertanto, la ditta aggiudicataria è obbligata, ai sensi dell'art. 3 della suddetta legge, ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.P.A., dedicati anche in via non esclusiva, ed a comunicare a questo Ente gli estremi identificativi dei

suddetti conti correnti dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione. In caso di mancato adempimento dei suddetti obblighi sarà attivata la risoluzione espressa del presente contratto.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari le fatture dovranno riportare, il seguente codice identificativo gara (C.I.G.):

ART. 6

Tabelle dietetiche

Le forniture dei pasti dovranno essere effettuate con la qualità e quantità, indicate nelle due tabelle dietetiche due invernali e due estive: una per la scuola dell'Infanzia (da 3 a 5 anni) e una per la scuola Secondaria di Primo Grado, articolate in quattro settimane, predisposta dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.P. di Agrigento, che costituisce parte integrante del presente capitolato e serviti all'ora stabilita dall'autorità scolastica.

Eventuali variazioni dovranno essere concordate con il settore Affari Generali competente e da questo con l'A.S.P. di riferimento.

La ditta aggiudicataria dovrà preparare piatti speciali per gli utenti affetti da particolari patologie (diabete infantile, morbo celiaco, favismo, allergie alimentari o altro).

La richiesta per la predisposizione delle diete speciali deve avvenire dietro documento richiesto dal medico specialista, con validità non superiore a mesi tre, e con realizzazione del menù personalizzato indicato dal medico stesso contenente l'elenco degli alimenti consentiti nonché quelli da escludere dalla dieta.

Possono essere richiesti menù alternativi anche per motivazioni religiose, etniche o altro.

La Ditta si impegna, altresì, alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico e sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di carne o pesce ai ferri o cotti al vapore e frutta o da altre pietanze che saranno concordate tra le parti, con le stesse grammature

previste per gli altri utenti. Le diete in bianco possono avere una durata massima di giorni cinque. Oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Copie delle tabelle dietetica dovrà essere affissa all'albo ed all'interno del refettorio della scuola dell'Infanzia e della scuola Secondaria di Primo Grado. L'Ente appaltante potrà richiedere all'A.S.P. di competenza una variazione della tabella dietetica nel caso che i menù, in essa contenuti, non siano di gradimento all'utenza.

Qualsiasi sia il mezzo adottato per la distribuzione, esso deve essere idoneo ad assicurare il mantenimento isotermico ed i requisiti igienico-sanitari per il periodo di tempo necessario alla distribuzione dei pasti secondo le norme previste dal D.P.R. n. 327/80 e dalla Circolare Ministeriale della Sanità n. 75/80 e da eventuali successive modificazioni ed integrazioni normative.

In caso di eventuale sciopero dei fornai, la Ditta dovrà provvedere a sostituire il pane con fette biscottate o altro alimento sostitutivo.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente contratto, il preavviso dovrà essere dato all'Ufficio Servizi Scolastici mediante comunicazione via fax nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali. La Ditta appaltatrice dovrà, comunque, garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Servizi Scolastici.

ART. 7

Derrate alimentari

Le derrate alimentari, utilizzate dalla ditta per la preparazione dei pasti, dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima scelta e conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia che si intendono qui richiamati.

ART. 8

Igiene della produzione

Il responsabile della ditta deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari, siano effettuati in modo igienico e secondo la normativa vigente, di cui al Regolamento CE 852/2004, un proprio piano di autocontrollo riguardante la sicurezza dei prodotti alimentari, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

In ordine, comunque, alla produzione dei pasti ed alla gestione dell'attività, per tutto quanto non previsto nel presente articolo e nel presente capitolato, si richiamano espressamente: le disposizioni della Legge n.283/1962 e del Regolamento d'esecuzione approvato con D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i.; i Decreti dell'Assessore Regionale alla Sanità n. 19372 del 20.05.1996 e n. 21163 del 07.01.1997; la Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n. 1001 del 22.07.1999, L'Ente appaltante è obbligato di acquisire da parte dell'A.S.P. competente il nulla osta igienico-sanitario relativo alle sale ed alle relative pertinenze, dei plessi scolastici ove deve essere effettuato il servizio di refezione, che sono destinate alla somministrazione e al consumo dei pasti.

ART. 9

Norme sulla sicurezza

E' fatto obbligo all'impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dal D. Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e successive modifiche e comunicare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, la presenza di eventuali rischi, dipendenti dallo svolgimento della propria attività.

L'Amministrazione Comunale, in merito alla presenza di rischi da interferenze, ha predisposto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.RI.) allegato al presente capitolato.

ART. 10

Controlli

L'Amministrazione Comunale provvederà, con il suo personale, alla vigilanza del servizio, al fine di accertare l'osservanza, da parte della ditta appaltatrice, di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

Controlli igienici saranno effettuati, in qualsiasi momento, anche dall'Autorità Sanitaria competente, presso la cucina della scuola, sul personale impiegato, sulle attrezzature e gli utensili utilizzati nonché sulla qualità dei cibi serviti, per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia.

Potranno, inoltre, richiedersi al servizio dell'A.S.P. periodici interventi, con prelievi di campione da sottoporre agli esami di laboratorio.

I controlli di cui sopra potranno essere effettuati, oltre che dagli organismi istituzionali, preposti a tale compito, da eventuali altre strutture specializzate, incaricate dall'Amministrazione Comunale.

ART. 11

Penalità

Il Responsabile del Settore Affari Generali, a seguito dell'accertamento di inosservanza a quanto stabilito nel presente Capitolato, con lettera raccomandata A.R., contesta alla ditta le eventuali anomalie.

Questa dovrà produrre le sue controdeduzioni da inviare, con lo stesso mezzo, entro giorni otto dalla data di ricevimento della contestazione.

Trascorso, inutilmente, tale termine e ove le giustificazioni presentate non siano accoglibili, si intenderà riconosciuta la mancanza e si applicheranno le conseguenti penalità:

€ 1.000,00 per l'inadeguata igiene del centro cottura e confezionamento;

€ 500,00: per ogni giorno di ritardo non giustificato dell'inizio del servizio o per la totale mancata consegna giornaliera dei pasti richiesti;

€ 500,00 per mancato rispetto del menù previsto o per errata preparazione delle diete speciali;

€ 500,00 per inosservanza delle norme igienico-sanitarie da parte del personale nelle varie fasi della lavorazione;

€ 500,00 per mancata rispetto del piano di autocontrollo (HACCP);

€ 500,00 per rinvenimento di prodotti scaduti;

€ 250,00 in caso di grammature inferiori a quelle previste dalla tabella dietetica, verificate su 10 pesate della stessa preparazione;

€ 250,00 per mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero.

Per qualsiasi altra inadempienza: pasta cruda o scotta, fornitura di pane duro, frutta non lavata, mancanza di posate, bicchieri, piatti, tovaglietta e tovaglioli, sarà applicata una penale da € 50,00 ad € 500,00 a discrezione dell'Ente appaltante, in base al danno subito.

In caso di recidiva nell'arco di un mese, le penalità saranno raddoppiate.

In caso di ulteriore recidiva e qualora si verificassero, da parte della ditta appaltatrice, inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio.

L'Ente appaltante potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza ed incamerare la cauzione.

Si procederà al recupero della somma corrispondente alla penalità mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare per il servizio effettuato e/o rivalendosi sulla cauzione definitiva.

ART. 12

Personale

Il servizio, oggetto dell'appalto deve essere svolto da personale dipendente dalla ditta che lo impiegherà sotto la propria responsabilità. Esso dovrà essere, professionalmente, qualificato e costantemente aggiornato sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione e dovrà essere in possesso degli attestati di formazione anche per la cucina dei celiaci oltre che adeguato, numericamente, alle necessità del servizio.

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere in regola con le norme in materia di idoneità sanitaria a cura del medico del lavoro.

Dovrà curare, scrupolosamente, l'igiene personale e indossare vestiario adeguato (camice bianco, copricapo e quant'altro necessario) durante l'espletamento del servizio.

Nei confronti dello stesso dovranno essere attuate le condizioni normative e retributive, previste dai contratti collettivi, nazionali di lavoro, per categoria e versati, regolarmente, i contributi previdenziali ed assistenziali.

Con l'inizio del servizio, la ditta appaltatrice dovrà trasmettere al Settore Affari Generali elenco nominativo del personale da utilizzare con l'indicazione delle qualifiche e dei titoli di studio.

La ditta appaltatrice dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia e congedi, al fine di garantire la continuità del servizio, informandone l'Amministrazione Comunale.

E' obbligo della ditta utilizzare personale locale purché in possesso dei requisiti previsti per legge.

ART. 13

Oneri a carico della ditta

- a) Costi relativi all'approvvigionamento, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- b) Costi del personale necessario al buon esito del servizio, tenendo presente che il personale assente dovrà essere sostituito;
- c) Dotazione, limitatamente al periodo di durata dell'appalto, della cucina della scuola di ogni attrezzatura della quale la stessa sia sprovvista (pentole, padelle, tegami e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio);
- d) Stoviglie a perdere (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglietta);
- e) Manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e dei locali della cucina e del refettorio;

Eventuali guasti dovranno essere tempestivamente segnalati al Settore Affari Generali;

La ditta, prima dell'inizio del servizio ed al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria dei locali avuti in consegna, comprendente lavaggio e disinfezione delle attrezzature, dell'arredamento, di pareti, porte, finestre ecc.;

- f) Oneri per ogni danno che, per fatto della ditta appaltatrice o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio e a terzi;

g) Spese per la registrazione sanitaria della cucina della scuola;

h) Spese di registrazione contratto;

E' vietata qualunque cessione o subappalto della fornitura di che trattasi.

ART. 14

Oneri a carico del Comune

A) Il Comune metterà a disposizione della ditta la cucina della scuola dell'Infanzia *R. Agazzi*, dotata delle seguenti attrezzature:

N.1 Cucina elettrica con 4 piastre in ghisa + forno;

N.1 Cuocipasta elettrico con n.3 cestelli in acciaio inox;

N.1 Cappa in acciaio a parete con filtri 160x120 CM;

N.1 Frigo digitale a 2 porte 1300L -2/-2°C;

N.1 Plafoniera 45 watt con n.1 neon;

N.1 Lavatoio in acciaio ad una vasca;

N.1 Lavello in acciaio a due vasche con gocciolatoio;

N.2 Pensili a due porte scorrevoli 1200 MM in acciaio;

N.1 Pensile a 2 porte scorrevoli 1800 MM in acciaio:

N.1 Piletta sifoide con cestello filtro e grigliato a pavimento, in acciaio;

N.1 Tavolo in acciaio con alzatina 1000 MM;

N.1 Tavolo refrigerato + alzatina 2 vani;

N.1 Tavolo armadio caldo con alzatina 1400 MM;

N.1 Tavolo su gambe alzatina e vasca con rubinetto e sifone scarico;

N.1 Tavolo armadio con alzatina 1000 MM;

N.1 Vasca a pavimento con piletta centrale munita di cestello filtro e 1 grigliato a pavimento, in acciaio.

B) Spese relative ai consumi di energia elettrica, acqua e telefono (limitatamente alle telefonate dovute per esigenze di servizio).

ART. 15

Risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono

motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti ipotesi:

- messa in liquidazione o cessione dell'attività;
- inosservanza delle norme igienico – sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle caratteristiche merceologiche;
- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- interruzione non motivata del servizio;
- subappalto totale o parziale del servizio;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto al termine dell'art. 1453 C.C.;

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta 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.

Resta in facoltà dell'Amministrazione comunale risolvere in qualsiasi momento il contratto stipulato con la Ditta aggiudicataria per i servizi di cui al presente appalto, ove ne vengano meno le condizioni che hanno determinato l'affidamento del servizio ed in particolare qualora dovesse venir meno la disponibilità di locali adeguati alle norme di legge.

La risoluzione totale o parziale del contratto avrà effetto dal giorno successivo alla relativa comunicazione fatta alla ditta aggiudicataria.

Resta esclusa la facoltà della ditta aggiudicataria di sciogliere il contratto prima della sua scadenza se non nei casi previsti dalla legge.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di quanto previsto dall'art.57 co.5 del D.lgs. n.163 del 12/04/2006 per rinnovare analogo contratto

ART. 16

Cauzione provvisoria

Per partecipare alla gara, la ditta dovrà costituire cauzione provvisoria di € **802,46**, ai sensi dell'art.75 Lgs.n.163/2006 e s.m.i, pari al 2% del prezzo base d'asta da presentare, a pena di esclusione, mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti all'elenco speciale di cui all'art.107 del D.Lgs.n.385/1993.

L'importo della garanzia, è ridotta del 50% in quanto in possesso della certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008, rilasciata da soggetti accreditati e allegata in copia autenticata alla cauzione di cui sopra; In caso di imprese raggruppate, la cauzione provvisoria dovrà essere prestata dalla sola mandataria in nome e per conto delle ditte mandanti

La cauzione provvisoria costituisce garanzia della mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario e dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. e sarà svincolata, automaticamente, al momento della sottoscrizione del contratto stesso.

ART. 17

Cauzione definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, la Ditta dovrà costituire, prima della sottoscrizione del relativo contratto, ai sensi dell'art.113 del D.Lgs.n.163/2006 e s.m.i una garanzia fideiussoria, pari al 10% dell'importo netto contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

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

L'Amministrazione procederà allo svincolo della cauzione a conclusione del servizio, con provvedimento del Responsabile del Servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

ART. 18

Comunicazioni

Qualunque comunicazione scritta della ditta aggiudicataria al Comune di Santa Margherita di Belice, riguardante l'esecuzione del contratto, deve essere inviata al seguente indirizzo: Comune di Santa Margherita di Belice – Settore Affari Generali- Piazza Matteotti snc. 92018 Santa Margherita di Belice, Tel/Fax 092530235 scuola@comune.santamargheritadibelice.ag.it

Mentre qualunque comunicazione scritta dall'Ente alla ditta aggiudicataria sarà inviata presso la sede del domicilio eletto che la ditta aggiudicataria ha obbligo di comunicare al suddetto indirizzo del Comune.

ART. 19

Trattamento e Tutela dei Dati Sensibili

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza, anche da parte dei suoi dipendenti, delle prescrizioni di cui al Decreto Legislativo n.196/2003 e s.m.i., in materia di tutela della persona ed del trattamento dei dati personali e delle notizie riservate delle quali è venuto a conoscenza in occasione dello svolgimento del servizio oggetto del presente appalto e per tutti i dati che l'Ufficio Servizi Scolastici e le Istituzioni Scolastiche, interessate dal servizio di refezione scolastica, dovranno necessariamente fornire in funzione di quegli alunni che per patologie alimentari necessitano di diete differenziate.

Ai sensi e per gli effetti del suddetto Decreto Legislativo, la Ditta aggiudicataria autorizza l'Ente appaltante al trattamento dei propri dati, anche con strumenti informatici, per lo svolgimento della funzione istituzionale, nell'ambito del procedimento oggetto del presente capitolato e per essere forniti ad altri soggetti pubblici, per ciò che attiene i dati che debbono essere indicati obbligatoriamente per non incorrere in sanzioni di carattere amministrativo e in alcuni casi di carattere penale.

ART. 20

Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine alla interpretazione, validità, efficacia, esecuzione e risoluzione del presente capitolato, la ditta appaltatrice non potrà sospendere la fornitura del servizio, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Il Foro competente è quello di Sciacca.

ART. 21

Richiamo alla legge ed altre normative

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

- 1) Tabella dei menù settimanali e grammatura dei bambini delle scuole dell'infanzia;
- 2) Tabella dietetica menù alunni di scuola secondaria primo grado;
- 3) Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I).

Il presente Capitolato è composto da n. 21 articoli.

Il Responsabile del Settore Affari Generali

f.to Vincenzo Gallucci