



COMUNE DI TAORMINA

Città Metropolitana di Messina

AZIENDA SPECIALE TAORMINA SOCIAL CITY

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Procedura Negoziata

(Art. 50 comma 1 lettera B, D.L.gs n. 36/2023)

Servizio di refezione a favore degli ospiti della Casa di Riposo C. Zuccaro. Periodo 01/12/2025 al 31/01/2026.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di "Refezione a favore degli ospiti della Casa di Riposo C. Zuccaro. Periodo 01/12/2025 al 31/01/2026" ad imprese o cooperative di ristorazione autorizzate e specializzate nel servizio di ristorazione scolastica collettiva, veicolazione, distribuzione e somministrazione pasti a cura di personale proprio sanitarie.

ART. 2 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

I pasti preparati saranno trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multi-razione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto idonei al trasporto pasti conformi alla legislazione vigente.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati.

ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE DELLO STESSO

L'appalto si riferisce al periodo 01/12/2025 - 31/01/2026;

- il quantitativo dei pasti da fornire giornalmente sarà pari a 45;

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA.

L'utenza del servizio di refezione è costituita dagli ospiti della Casa di Riposo C. Zuccaro di Taormina.

ART. 5 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato d'oneri e nei vari allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente.

ART. 6 - INDICAZIONE DEL PREZZO

Il prezzo dei pasti a base d'asta è stabilito in € 11,00 per il pranzo, €. 2.00 per la merenda ed €. 11.00 per la cena.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso per comprovate inadempienze, anche solo parziali del capitolato speciale, da parte della ditta aggiudicataria, per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

In ogni caso, eventi non prevedibili o comunque rientranti nelle previsioni dell'art. 1664, comma 2 codice civile sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 7 - TABELLE DIETETICHE.

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche, vistate dal servizio igiene alimenti e nutrizione dell'A.S.P. di Messina, che vengono allegate e costituiscono parte integrante del presente capitolato speciale.

La ditta aggiudicataria del servizio di refezione si impegna a rispettare la qualità merceologica degli alimenti descritti nelle predette tabelle dietetiche e a fornire frutta e verdura biologica.

L'elenco dei menù da servire sarà trasmesso dal Comune alla ditta fornitrice con almeno 15 giorni di anticipo sul periodo interessato.

Le tabelle dietetiche saranno affisse presso la Casa di Riposo C. Zuccaro e potranno essere variate sia qualitativamente che quantitativamente solo su richiesta dell'Azienda Speciale Taormina Social City e previa autorizzazione degli organi sanitari competenti.

ART. 8 -PASTI DIFFERENZIATI PER PERSONE CON PROBLEMI CORRELATI A PARTICOLARI PATOLOGIE.

La ditta aggiudicataria del servizio sarà tenuta alla fornitura dei pasti differenziati per persone con problemi correlati a patologie e condizioni fisiologiche particolari su richiesta dell'Amministrazione e senza alcun sovrapprezzo.

ART. 9 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

Per poter partecipare alla gara d'appalto, i concorrenti dovranno presentare, pena esclusione, dichiarazione sottoscritta dal titolare o legale rappresentante, resa ai sensi degli artt. 38 e 47 del D.P.R. 445/2000, con la quale attestino:

- di essere iscritto alla Camera di Commercio;
- di indicare il Sig..... quale persona autorizzata a rappresentare la ditta o la società aggiornata con le modificazioni nello stato di fatto e di diritto, giusta legge 4/11/81 n. 630 e D.M. 9/3/82;
- di avere preso piena ed integrale conoscenza del presente capitolato speciale d'oneri e della lettera d'invito e di accettarne incondizionatamente le prescrizioni, nonché di avere giudicato i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta che starà per fare;
- di possedere veicoli idonei dal punto di vista numerico ed igienico-sanitario al trasporto dei cibi, autorizzati dall'autorità sanitaria con provvedimento n..... del.....in conformità al D.P.R. 327/80 con gli estremi identificativi degli stessi;
- di essere in regola con gli obblighi di legge in materia previdenziale, fiscale, sociale;
- di essere in regola con le normative relative all'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) di cui al D.L. 155/97;
- di essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2015 per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da enti accreditati. I requisiti tecnici delle certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 dovranno essere posseduti dall'impresa capogruppo e, qualora non coincida con la capogruppo, dall'impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni;

ART. 10 - MODALITA' DELLA GARA D'APPALTO

L'appalto del servizio ha durata di mesi 2 e precisamente fino al 31/12/2025.

La procedura di aggiudicazione è quella di cui all'art. Art. 50 comma 1 lettera B, D.L.gs n. 36/2023 utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

ART. 11 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI AMMISSIONE ALLA GARA D'APPALTO

Il termine perentorio della presentazione delle offerte è descritto nel portale MEPA tramite la procedura di trattativa diretta.

ART. 12 - MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI CONFEZIONE E TRASPORTO

L'elenco delle scuole materne presso cui sarà attivato il servizio di refezione scolastica, sarà fornito dal Comune alla ditta aggiudicataria almeno 8 giorni prima dell'inizio del servizio.

Al quantitativo quotidiano di pasti richiesti dovrà essere aggiunta l'aliquota prevista dal D.P.R.327/80 per consentire il relativo controllo da parte degli organi competenti, per il quale non verrà pagato il relativo corrispettivo.

I pasti dovranno essere recapitati con apposita bolla di consegna, in duplice copia, indicante data, ora, numero dei pasti e tipologia in riferimento alle tabelle dietetiche, a cura e spesa del fornitore, con appositi mezzi di trasporto entro le ore 12,00.

Per ogni consegna presso la casa di riposo, dal personale appositamente autorizzato, verranno controfirmate le bolle di consegna, di cui una resterà al firmatario.

Il personale firmatario o altri soggetti all'uopo autorizzati, nel caso in cui i pasti siano difformi a quanto previsto dalle tabelle o presentino evidenti alterazioni di carattere organolettico, devono riportare tale situazione nella bolla di consegna. Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare i generi alimentari con le caratteristiche espresse nelle tabelle dietetiche allegate.

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs 55/97 e successive modificazioni ed integrazioni), per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale dovranno essere rispettati per quello che concerne la preparazione dei pasti, il trasporto, la distribuzione e la somministrazione, i principi igienici descritti nel presente Capitolato, in particolar modo i tempi di consegna per ogni singolo plesso e la somministrazione, che dovrà essere curata da personale della ditta fornito delle certificazioni sanitarie di legge.

ART. 13 - LOCALI E ATTREZZATURE

La Ditta aggiudicataria, per l'esecuzione del contratto, dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura avente i requisiti di legge.

ART. 14 - MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI CONFEZIONE E TRASPORTO CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80, al D.Lgs. 155/97 e s.m.i. e al D.M.n. 210 del 15.06.2000 e successive modifiche e integrazioni.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale.

ART. 15 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto, dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80, art. 43 e D. Lgs. 155/97 e s.m.i.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell' Azienda Speciale Taormina Social City di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione dovrà essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Si specifica inoltre che si tali veicoli è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'Azienda Speciale Taormina Social City . si riserva la facoltà di modificare nel corso della durata del contratto le modalità di consegna dei suddetti alimenti e materiali.

ART. 16 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione dei pasti, nell'esercizio delle proprie funzioni, dovrà:

1. togliersi anelli, braccialetti, orologi, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
2. lavarsi le mani e non avere smalto sulle unghie;
3. indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari;
4. aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che, terminato il rilevamento della temperatura, dovranno essere subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico.

Inoltre il personale addetto, durante la distribuzione, dovrà:

- utilizzare tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- utilizzare utensili adeguati.

Anche il personale addetto al riordino, pulizia e disinfezione dei tavoli, dovrà utilizzare prodotti e vestiario adeguato, nel rispetto della normativa vigente in materia.

ART. 17 - NORME LEGISLATIVE

Per quanto concerne le norme legislative igienico - sanitarie si fa riferimento:

alla Legge n. 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR n. 327 del 26.3.1980 e s.m.i ; - al D.Lgs.

n. 155 del 26.5.1997 e s.m.i.; - al D.A 20 maggio 96 n° 19372, nonché a quanto previsto dal presente capitolo.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate, in particolare le derrate accompagnate dalla dicitura " Biologico " dovranno essere di tipo biologico cioè provenienti da coltivazioni biologiche ai sensi del regolamento CE n° 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni ed essere assoggettata al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n° 2092191 tramite gli organi di controllo a ciò abilitati. Tutti i prodotti biologici dovranno essere, all'origine, in confezione sigillata non manomissibili muniti di apposita etichetta conforme a quanto previsto dalla normativa in materia; in particolare sull' etichetta della confezione dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica regime di controllo CEE;

- nome dell'organo di controllo abilitato ed estremi dell'abilitazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e sigla del produttore.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M), a tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

ART. 18 - PERSONALE: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO, ALLA DISTRIBUZIONE E ALLA SOMMINISTRAZIONE

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Dovrà essere fornita all'Azienda Speciale Taormina Social City informazione e documentazione di tutte le iniziative e i percorsi di formazione del personale dipendente della I.A.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi, dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Azienda Speciale Taormina Social City e delle Istituzioni scolastiche.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'Azienda Speciale Taormina Social City 'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nelle varie sedi di lavoro, con l'indicazione delle qualifiche possedute.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata in forma scritta all'Azienda Speciale Taormina Social City.

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia; congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Azienda Speciale Taormina Social City.

ART. 19 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di comprovata esperienza nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto dal servizio richiesto dall'Azienda Speciale Taormina Social City e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Azienda Speciale Taormina Social City per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

ART. 20 - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Diritto al controllo da parte dell'Azienda Speciale Taormina Social City

E' facoltà dell'Azienda Speciale Taormina Social City effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il centro di cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. In particolare l'Azienda Speciale Taormina Social City potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle Tabelle dietetiche e merceologiche indicate al presente capitolato, nonché la preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e, in generale, l'applicazione delle vigenti disposizioni di legge in materia di ristorazione collettiva.

L' Azienda Speciale Taormina Social City farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell' Azienda Speciale Taormina Social City Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 21 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L' Azienda Speciale Taormina Social City si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolo:

- competenti servizi dell'A.S.P. territoriale;
- esperto incaricato dall' Azienda Speciale Taormina Social City o un suo sostituto;
- gli impiegati comunali di competenza del servizio;

ART. 22 - CONTROLLO IGIENICO - SANITARI E DIETOLOGICI

La I.A dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, in attuazione della legge 30 aprile 1962, n. 283.

I controlli igienico - sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed i punti di somministrazione saranno di competenza dell'azienda sanitaria territorialmente competente, e di un esperto incaricato dall'A.C.. I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei. Sia l'A.S.P. , sia l'Esperto incaricato dall' Azienda Speciale Taormina Social City potranno conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, e/o su indicazione dell' Azienda Speciale Taormina Social City, l'ispezione di attrezzi, locali e magazzini, e di quanto altro faccia parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolo.

La I.A. sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di Produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. La Azienda Speciale Taormina Social City si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico - batteriologiche da parte dei servizi specialistici.

ART. 23 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I tecnici incaricati dall' Azienda Speciale Taormina Social City provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera. L' Azienda Speciale Taormina Social City provvederà entro due giorni a far accettare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla I.A. Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate alla I.A. le eventuali spese di analisi di laboratorio, oltre alle penalità previste dal presente capitolo.

ART. 24 - CONFORMITA' ALLE DIRETTIVE CEE E CONTROLLI PERIODICITA' PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La I.A. dovrà dichiarare, a mezzo di autocertificazione, di applicare le disposizioni relative al D.Lgs. n. 155 del 26.5.1997 di recepimento della Direttiva CEE 93/43, per l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo). La I.A. dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino. Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio comunale competente all'inizio del servizio di ristorazione scolastica.

ART. 25 – PENALITA'

In caso di mancata osservanza da parte della I.A. delle prestazioni contrattuali, l' Azienda Speciale Taormina Social City avrà facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela di quanto esplicitato nel presente capitolato.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione a cui la I.A. si riserverà di documentare la propria contro-deduzione entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della stessa.

L' Azienda Speciale Taormina Social City procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti della I.A. Di seguito è riportata, a titolo esemplificativo e non esaustivo, una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione:

- Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- Grammature diverse da quelle prescritte dalle Tabelle Dietetiche
- Ritardo nella consegna dei pasti
- Inosservanza del menù senza preventiva comunicazione
- Qualità del cibo non rispondente perfettamente agli aspetti organolettici ed alle altre caratteristiche merceologiche definite nel presente capitolato
- Mancata consegna o errata preparazione dei pasti e/o delle Diete Speciali
- Prodotti non conformi alle Tabelle merceologiche
- Presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti
- Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salvo segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti
- L'inosservanza delle norme igieniche, sanitarie e tecniche nella preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità.

In caso di mancata consegna di interi pasti, o di parte di questo, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità di € 120,00.

Qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità di € 500,00.

Qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 7 del presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti a norma, una penalità di € 500 ,00.

Qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall' Azienda Speciale Taormina Social City con la ditta appaltatrice, una penalità pari a € 500,00.

In caso di recidiva nel periodo di validità dell'appalto, le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate.

In caso poi di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente offerti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 10 gg. dalla notifica della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte del comune mediante ritenuta diretta nel corrispettivo del mese la cui fattura risulta essere in scadenza.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria ai sensi dell'art. 14 della legge 283/62 e 37 del D.P.R. n. 327 del 1980.

Dopo la comminazione di n. 5 sanzioni pecuniarie applicate in un anno scolastico, l' Azienda Speciale Taormina Social City si riserva di rescindere il contratto.

ART. 26 - PAGAMENTO CORRISPETTIVO

Il pagamento sarà effettuato con determina di liquidazione, con cadenza mensile a presentazione di fattura debitamente vistata dal Capo Area competente e previo riscontro, da parte dell'ufficio P.I., del numero dei pasti effettivamente forniti per ciascun giorno e per ciascun plesso, verificata la regolarità contributiva ed effettuato il controllo Equitalia.

ART. 27 - RISOLUZIONE

Il contratto sarà soggetto a risoluzione nei seguenti casi:

- per abbandono dell'appalto, salvo comprovate cause di forza maggiore;
- per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
- in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali.
- nei casi di subappalto o di cessione del contratto.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 28 - RIFUSIONI DANNI - RIMBORSI SPESE

Per ottenere la rifusione di eventuali danni, il rimborso di spese ed il pagamento delle penalità, il Comune si riverrà mediante trattenuta sui crediti della ditta aggiudicataria per i servizi eseguiti, ovvero sulla cauzione, che dovrà essere immediatamente integrata.

ART. 29 - ALTRE NORME

E' vietato cedere o subappaltare l'esecuzione, anche in parte, del servizio.

1) La ditta risponde direttamente dei danni alle persone od alle cose provocati durante l'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico ogni risarcimento. Essa è perciò tenuta ad osservare tutte le disposizioni vigenti in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro. Sono inoltre

a suo totale carico gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali e previdenziali.

2) E' a carico del gestore la polizza di assicurazione che lo stesso dove stipulare presso primaria compagnia assicuratrice, di gradimento dell'Amministrazione comunale, che copra tutti i rischi di Responsabilità civile nell'ambito della gestione della mensa e della distribuzione dei pasti, con congruo massimale.

3) La ditta si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro vigenti al momento in cui si svolge l'appalto. In caso di inottemperanza degli obblighi precisati, accertata dall'autorità municipale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Amministrazione comunale procederà alla sospensione dei pagamenti, fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati regolarmente adempiuti.

4) La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni precise dalle disposizioni contenute nel presente capitolato d'appalto.

5) Nel caso la ditta aggiudicataria dovesse cambiare ragione sociale, ovvero in caso di trasformazione di tipo societario, di fusione o di incorporazione, dovrà documentare con copia autenticata degli originali il cambiamento della ragione sociale, ovvero la trasformazione, la fusione o l'incorporazione. I documenti da presentare dovranno essere prodotti nella prescritta carta da bollo, ad eccezione di quelli per i quali il bollo è esplicitamente escluso dalle vigenti disposizioni di legge o per le quali venga assolto in modo virtuale. Non si potrà dar corso al pagamento sino alla presa d'atto di tali variazioni da parte dell'ufficio competente del Comune.

ART. 30 - RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non previsto nel presente capitolato d'oneri e nella lettera d'invito allegata si applicano le disposizioni in materia contenute nella normativa vigente in materia d'appalti, nella legge sulla contabilità generale dello Stato e relativo regolamento oltre alle disposizioni contenute nei Codici Civile e Procedura Civile.

Si applicheranno inoltre le Leggi ed i Regolamenti che potessero venire eventualmente emanati nel corso de contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), in particolar modo quelle riguardanti l'igiene e, comunque, aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. Per eventuali controversie il foro competente è quello di Messina.

ART. 31 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese derivanti dall'aggiudicazione del servizio precedenti e successive sono a carico della ditta aggiudicataria.

IL DIRETTORE GENERALE FF
Dott. Giuseppe Bartorilla