

COMUNE DI LONGI
PROVINCIA DI MESSINA
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
2012/2013

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate nel servizio di preparazione, confezionamento, nel centro di cottura della Ditta Appaltatrice, dei pasti caldi (con fornitura compresa di stoviglie a perdere, acqua minerale e quanto da menù) e nel trasporto e distribuzione a favore della scuola dell'infanzia di Longi:

☐ **Scuola dell'Infanzia**, media presunta giornaliera **25 bambini, 2 docenti** e n. **2 personale ATA**, per **5 giorni** la settimana (da lunedì a venerdì), da **novembre 2012 a maggio 2013** nonché delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi.

ART. 2

Tipologia del servizio richiesto

I pasti preparati saranno trasportati dal centro di cottura, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla vigente normativa come verrà specificato meglio in seguito, nella Scuola dell'Infanzia;

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nella tabella dietetica allegata e vidimata dall'ASP competente. E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non costituisce un impegno per il Comune in quanto il quantitativo numerico dei pasti da fornire è suscettibile di variazioni in più o in meno, in relazione sia alle richieste di effettuazione della refezione avanzate dagli interessati che per le fluttuazioni sempre possibili nelle frequenze degli alunni, e dovrà essere accertato giornalmente dalla Ditta appaltatrice presso la scuola dell'infanzia.

Pertanto, il corrispettivo da pagare alla ditta sarà soltanto quello derivante dal numero dei pasti forniti giornalmente.

L'amministrazione si riserva la facoltà di ordinare pasti in aumento fino al limite stabilito nell'autorizzazione sanitaria agli stessi prezzi, patti e condizioni.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a presentare, una dichiarazione resa ai sensi del DPR 28.12.2000 n° 445, con la quale dovrà indicare quali altri rapporti di fornitura in atto intrattiene ed il relativo numero dei pasti da fornire rimanendo stabilito che il numero dei pasti che debbono essere forniti in dipendenza dei precedenti contratti sommato a quello da fornire in dipendenza dell'eventuale aggiudicazione, non può superare il limite stabilito nell'autorizzazione sanitaria.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 15 per comprovate inadempienze, anche solo parziali da parte della Ditta aggiudicataria, delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

In tale ipotesi, la Ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni o compensi di sorta ai quali essa dichiara sin d'ora di rinunciare.

ART. 3

Modalità di aggiudicazione

L'appalto del servizio verrà acquisito previo esperimento di gara mediante procedura aperta ai sensi e per gli effetti dell'art.3 co.37 del Decreto Leg.vo .n. 163/2006 e successive modifiche e integrazioni, con aggiudicazione all'offerta con il prezzo più basso ex art.82 del Decreto Leg.vo n.163/2006.

ART. 4

Indicazione del prezzo

Il prezzo a base d'asta per ogni pasto approntato e servito al tavolo è così determinato:

- **Euro 4,423** per la Scuola **dell'Infanzia, per i Docenti ed il personale ATA.**

Nel prezzo stabilito per la fornitura si intendono compensati tutti gli oneri, **IVA esclusa**.

Restano pure a carico della ditta aggiudicataria tutti i servizi richiesti, le derrate, le prestazioni del personale, i trasporti, le stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovaglie per apparecchiare, tovagliolini, ecc.), il ritiro dei buoni pasto ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 5

Modalità di distribuzione dei pasti caldi

I pasti dovranno essere forniti nella quantità corrispondente al numero degli alunni presenti effettivamente alla mensa che dovrà essere giornalmente accertato entro le ore **9,30** dalla Ditta aggiudicataria presso **la scuola dell'infanzia**.

Al quantitativo quotidiano dei pasti richiesti dovrà essere aggiunto un pasto (D.P.R. 327/1980) per consentire il relativo controllo da parte degli organi competenti.

Tali pasti non saranno a carico dell'Amministrazione ma della Ditta appaltatrice.

I pasti dovranno essere recapitati con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e quantità a cura e spese del fornitore con appositi mezzi di trasporto presso la scuola **dell'infanzia di Longi alle ore 12,30**.

Nel caso di sciopero o di assemblee sindacali del personale della scuola o di avvenimenti in genere che obblighino l'Amministrazione per cause di forza maggiore a sospendere provvisoriamente il servizio, saranno osservate le seguenti disposizioni:

a) Se la comunicazione alla Ditta fornitrice avverrà con preavviso e comunque entro il giorno precedente a quello della fornitura, l'amministrazione non riconoscerà alcun compenso alla ditta stessa

b) Se la comunicazione avverrà entro le ore 9.30 del giorno della fornitura l'amministrazione concederà alla ditta il 20% del costo del pasto.

Il numero dei pasti su cui applicare la percentuale è quello relativo al giorno che precede la comunicazione.

Qualora i pasti forniti all'atto della ricezione non dovessero corrispondere al quantitativo ordinato il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti.

Se inoltre i pasti non dovessero avere i requisiti di idoneità e qualità prescritti essi saranno senz'altro respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti.

Nell'uno e nell'altro caso l'amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria pari al numero dei pasti che saranno restituiti da trattenere sulle fatture, salvo il diritto di rivalsa di maggiori danni derivanti dalla inadempienza.

In tali casi l'Amministrazione Comunale potrà anche disporre analisi sui pasti in questione tramite l'autorità sanitaria competente, addebitando al fornitore, nello stesso modo su indicato le spese eventuali.

ART. 6

Tabella dietetica e caratteristiche merceologiche dei pasti

La ditta aggiudicataria, per la preparazione dei pasti, dovrà impegnarsi ad osservare la tabella dietetica fornita dall'A.S.P. - Messina, allegata al presente capitolato per farne parte integrante. Eventuali variazioni dovranno essere concordate con il settore competente dell'A.C. e da questa con l'A.S.P. competente.

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali nel caso di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

Nel caso di utenti affetti da patologie di tipo cronico dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio.

Nel caso di utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere presentato un certificato rilasciato da un medico specialista contenente l'elenco degli alimenti da escludere dalla dieta.

In occasione delle uscite esterne dei ragazzi, che interessano l'intera giornata, la Ditta, a richiesta, dovrà confezionare dei pasti a sacco, che dovranno corrispondere per tipologia, quantità e qualità a quelli indicati nel menù.

ART. 7

Locali ed attrezzature

La distanza fra il centro di produzione dei pasti ed il punto di consumo non deve essere superiore a **30 km** in ogni caso la durata del trasporto dal centro all'utenza non deve essere superiore ad **1 ora**.

Le attrezzature di preparazione dei pasti dovranno essere idonee alla perfetta preparazione dei pasti in programma, oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici ed igienico – sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia, al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo e per ridurre al minimo i tempi fra la cottura del cibo e la loro distribuzione.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati e dovrà essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti. Ogni panino dovrà avere una confezione celofanata per alimenti.

Il parmigiano reggiano grattugiato dovrà essere trasportato in sacchetto monoporzione di plastica per alimenti, posto all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta ben visibile. L'olio extravergine d'oliva per condimento come l'aceto ed il sale deve essere trasportato in sacchetto monoporzione di plastica per alimenti, identificato con etichetta ben visibile.

Ogni trasporto, quindi, deve essere effettuato nel completo rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria.

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti 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.. Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione:

"Comune di Longi - Servizio di Refezione Scolastica - Trasporto Pasti"

La ditta dovrà risultare inoltre in regola con le leggi sulla prevenzione, infortuni, incendi e sicurezza di lavoro, osservando scrupolosamente i decreti e le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro, da comprovare con idonea certificazione.

ART. 8

Cottura, confezione, trasporto e distribuzione pasti

I pasti in programma, appena cucinati, dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori termici singoli, in conformità con le norme vigenti in materia.

I contenitori isotermici utili al trasporto dei piatti monoporzione devono essere del tipo riciclabile: dovranno essere adoperati esclusivamente per il servizio di refezione scolastica e dovranno essere lavati e disinfettati con idonee attrezzature prima della consegna.

I piatti monoporzione dovranno essere del tipo monocomparto monouso in polipropilene, sigillati tramite termosaldatura con pellicola trasparente in polipropilene e poliestere.

La ditta appaltatrice dovrà fornire inoltre tovaglie e tovaglioli di carta, posate e bicchieri a perdere, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

I pasti, appena confezionati, dovranno essere trasportati presso la scuola dell'infanzia di Longi a mezzo di speciali automezzi il cui numero dovrà risultare sufficiente, anche nell'eventualità di guasti e incidenti, a garantire la distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici entro l'ora stabilita.

Per il disimpegno del servizio nei plessi scolastici l'appaltatore dovrà impiegare il numero necessario di inservienti che cureranno il servizio di distribuzione dei pasti, di confezionamento degli stessi assicurando l'assistenza agli alunni, dovranno provvedere al quotidiano servizio di pulizia, ordine e riordino degli ambienti scolastici destinati a luoghi di refezione scolastica dei bambini e dei locali annessi.

A tale scopo la ditta dovrà fornire agli inservienti il materiale e le attrezzature di pulizia ivi compresi i sacchi per i rifiuti. I prodotti di pulizia utilizzati dovranno essere conformi alla normativa vigente ed utilizzati nel quantitativo previsto dalla etichettatura. Giornalmente dovranno essere pulite le stanze dei refettori, i tavoli, le sedie, i locali attigui e le suppellettili.

Prima del pasto il personale addetto avrà cura di far aerare i locali - mensa e controllare che tutto sia in perfetto ordine ed igiene.

ART. 9

Personale addetto.

La cottura, le confezioni, il trasporto e la distribuzione dei pasti nelle diverse scuole o plessi saranno effettuati dal personale dipendente della ditta appaltatrice.

Il suddetto personale dovrà possedere idonea specializzazione nel campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti in materia.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione dovrà essere munito della certificazione sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria nonché dell'abbigliamento idoneo a svolgere tale attività.

In particolare si avverte che il personale addetto alla distribuzione, preparazione e confezionamento dei pasti, nell'espletamento del proprio servizio dovrà:

1. lavarsi le mani e non avere smalto sulle unghie, anelli ecc;
2. Indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari.
3. Curare in generale la pulizia della propria persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il personale addetto al servizio dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C., delle Istituzioni scolastiche e con gli alunni.

Con l'inizio del servizio ed entro i termini di legge, la Ditta appaltatrice dovrà trasmettere all'ufficio assistenza scolastica servizi per la scuola e sostegno pedagogico - l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato per il servizio di **refezione reso al Comune di Longi** (ovvero del personale addetto alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione nei plessi dei pasti agli alunni), con l'indicazione delle qualifiche, delle sedi di lavoro nonché copia della certificazione sanitaria, copia della documentazione di denuncia d'inizio attività I.N.P.S., e numero di posizione I.N.A.I.L.

Il personale con funzioni di responsabilità nell'ambito della Ditta appaltatrice e referente per il Comune sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'A.C. e con gli utenti ed a partecipare - su richiesta dell'A.C. - a incontri periodici di verifica al fine di migliorare il servizio reso alla comunità.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata formalmente all'A.C.

La Ditta appaltatrice dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, informandone l'amministrazione appaltante.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nell'appalto e, se società cooperativa, anche nei confronti dei soci, un trattamento normativo ed

economico non inferiore a quello previsto dai contratti nazionali collettivi di categoria e comunque, vigenti nel territorio.

L'appaltatore dovrà trasmettere assieme ad ogni fattura i buoni pasto corrispondenti ai pasti forniti, le copie previdenziali dei versamenti assicurativi ed infortunistici effettuati a favore del personale utilizzato per il servizio reso per il Comune di Longi, ovvero copia del modulo DM 10 relativo ai contributi versati con la specifica dichiarazione, firmata dal legale rappresentante, del versamento nominativo dei contributi relativi ai dipendenti utilizzati per la gestione del servizio di refezione scolastica a favore delle scuole del Comune di Longi.

La liquidazione delle fatture resterà subordinata alla esibizione della documentazione attestante che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti senza che la ditta possa opporre eccezione al Comune nel richiedere risarcimenti.

Qualora la ditta non possa documentare quanto sopra esposto verrà accettata temporaneamente una dichiarazione il cui contenuto dovrà essere confermato dalla successiva documentazione da esibire entro il mese successivo.

In caso di inottemperanza agli obblighi di cui ai commi precedenti, il Comune contesterà la inadempienza alla ditta appaltatrice dandone comunicazione all'Ispettorato del Lavoro.

ART. 10

Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da consentire una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

L'appaltatore dovrà presentare pertanto all'A.C. un piano di massima delle diverse fasi lavorative da dove risulti chiara l'indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrando il tutto in apposito manuale di autocontrollo curato dal legale rappresentante della Ditta.

ART. 11

Conservazione degli alimenti

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni alimentari, l'appaltatore oltre a mettere a disposizione delle autorità di vigilanza un pasto completo in ogni plesso a proprie spese - dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr.100 di ogni prodotto somministrato (pasto completo del giorno previsto in menù) confezionarli in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Longi, data del prelievo, nomi dei cuochi responsabili della preparazione, ecc) e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18° C per 72 ore.

I suddetti campioni - sempre a spese della ditta - potranno essere utilizzati in caso di sospetta intossicazione alimentare.

ART. 12

Controlli e penalità.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di effettuare attraverso l'autorità sanitaria competente, ispezioni e controlli dei centri di cottura e delle relative attrezzature, del personale addetto, dei recipienti, utensili e apparecchi, che possono venire a contatto con le sostanze alimentari, dei recipienti, degli utensili da cucina e da tavola, dei mezzi adibiti al trasporto, nonché sostanze destinate all'alimentazione, crude o cotte, per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini, ecc. e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare

la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo, la ditta appaltatrice, è obbligata a fornire al personale degli uffici Comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune potrà richiedere al competente servizio A.S.P. periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

Il Comune provvederà col suo personale alla vigilanza, restando esonerato da ogni responsabilità per l'espletamento dell'appalto.

La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

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 questi, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità di €. 100,00 oltre alla detrazione del prezzo dei pasti mancanti;
- 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 €. 516,46;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 6 del presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti a norma, una penalità pari ad €.516,46;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice, una penalità pari ad €. 516,46;
- in caso di ritardo nella consegna quotidiana dei pasti verrà applicata una penale pari ad €.129,11;
- in caso di mancata consegna o errata preparazione dei pasti e/o delle Diete speciali verrà applicata una penale pari ad € 516,46;
- qualora fosse accertata carenza igienica dei mezzi di trasporto e/o dei contenitori di trasporto verrà applicata una penale pari ad € 516,46, salvo segnalazione alle competenti autorità sanitarie;
- in caso di recidiva nel periodo di vigilanza 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 sofferti 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 giorni dalla notifica della contestazione.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta nel corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento del Dirigente del Settore.

ART. 13

La presentazione di tutta la documentazione, che l'Ente si riserva di elencare al momento della richiesta, dovrà comunque avvenire entro il termine perentorio di giorni 10 (dieci) dalla comunicazione da parte dell'Amministrazione.

Alla stipula della relativa scrittura **privata, da sottoporre a registrazione solo in caso d'uso**, si provvederà previa produzione della documentazione di rito.

La stipula della predetta scrittura privata è subordinata alla consegna dei documenti necessari.

La partecipazione alla gara della Ditta/Società partecipante comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto e nel bando di gara.

In caso di mancata stipula della scrittura privata o mancata sua esecuzione per colpa del primo aggiudicatario, l'appalto può essere aggiudicato alla Ditta/Società che segue nella graduatoria finale.

La Ditta/Società aggiudicataria è tenuta alla stipula della scrittura privata, da sottoporre a registrazione solo in caso d'uso, che comporta il pagamento dei diritti di **riproduzione ed altro pari ad € 20,00**.

ART. 14

Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per l'esercizio del diritto di risoluzione contrattuale per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di procedura concorsuale e fallimentare in corso di servizio;
- b) accertata grave negligenza nell'espletamento del servizio;
- b) accertata grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- c) utilizzo e conservazione di derrate alimentari in violazione delle norme vigenti in materia;
- d) casi di intossicazione alimentare;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, e mancata applicazione dei contratti collettivi di categoria, o mancato versamento dei contributi per legge;
- f) interruzione non motivata del servizio;
- g) applicazione di oltre quattro penalità fra quelle previste dal precedente art.12 nel corso dell'anno scolastico.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del responsabile del settore a mezzo di proprio provvedimento, da notificare alla Ditta a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'appaltatore a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione ed il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione contrattuale.

ART. 15

Divieto di subappalto.

E' assolutamente vietato alla ditta appaltatrice di concedere subappalto in tutto o in parte o comunque cedere il contratto di fornitura, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e dei danni.

ART. 16

Oneri a carico.

Ogni e qualsiasi onere diretto ed indiretto relativo all'acquisto di generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi), trasporti dei pasti nelle scuole convenute, consegna e distribuzione dei pasti e assistenza agli alunni e pulizia dei locali sono a carico della ditta aggiudicataria.

La Ditta si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo la Ditta dovrà documentare all'A.C., al momento della stipula del contratto, di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti, stipulata con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga indicato che l'A. C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti, con un massimale non inferiore a 500.000,00.

La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.

Tutti gli oneri derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, saranno a carico della ditta aggiudicataria, ad eccezione dell'importo sul valore aggiunto (IVA) che sarà a carico dell'Amministrazione.

ART. 17

Controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'A.C. e l'appaltatore quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa, saranno di competenza del Foro di Patti.

ART. 18

Rinvio

Per quanto altro non previsto nel presente capitolato si fa rinvio al Codice Civile ed alle disposizioni vigenti in materia.

Longi 10 ottobre 2012

**IL RESPONSABILE DELL'AREA
SERVIZI ALLA PERSONA**
(*Lombardo Rosario*)