



## COMUNE DI MONTEROSSO ALMO PROVINCIA DI RAGUSA



*Area AA.GG. – SUAP – Attività Produttive*

Piazza San Giovanni, 10

Pec: [protocollo@pec.comune.monterosso-almo.rg.it](mailto:protocollo@pec.comune.monterosso-almo.rg.it)

Tel. 0932970261 - Fax 0932977239

### FOGLIO PATTI E CONDIZIONI PER LA DISCIPLINA DELLA FORNITURA DI PASTI CALDI PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MEDIA CHE EFFETTUANO IL TEMPO PROLUNGATO NELL'ANNO SCOLASTICO 2017/2018

#### ART. 1

#### MENSA SCOLASTICA

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio dalla produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia, per gli alunni della scuola media che effettuano le lezioni a tempo prolungato, per gli insegnanti incaricati alla sorveglianza degli alunni durante la consumazione dei pasti e per i collaboratori scolastici.

Il servizio consiste nell'acquisto delle derrate alimentari, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in vaschette monoporzione, mediante l'utilizzo della cucina comunale, ed il trasporto degli stessi.

I pasti, singolarmente confezionati, devono essere inseriti in contenitori isotermitici idonei a contenere e a trasportare alimenti, di proprietà della ditta affidataria della fornitura, ai terminali di consumo dove si provvederà, a cura del personale della ditta aggiudicataria, alla loro distribuzione nonché allo sgombero, pulizia e ripristino dei luoghi di somministrazione dei pasti mediante impiego di materiale proprio per la pulizia: sacchetti, detersivi, stracci, scope, carta, asciugamani, saponette ed ogni altro materiale igienico sanitario, garantendo altresì la presenza fisica di una unità di personale per ogni sezione di scuola dell'infanzia dall'inizio della refezione al termine della stessa;

Presso la scuola media il personale adibito al servizio, durante la consumazione dei pasti, dovrà essere in numero adeguato alle esigenze di circa **53 utenti** e comunque non inferiore a 2 unità. Presso la scuola dell'infanzia il personale adibito al servizio, durante la consumazione dei pasti, dovrà essere adeguato alle esigenze di n. **56 utenti**.

I pasti saranno preparati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche predisposte dal medico scolastico dell'A.S.P.n.7 di Ragusa che, fanno parte integrante e sostanziale del presente foglio patti e condizioni, alle stesse tabelle dietetiche si fa riferimento per la tipologia, la qualità e la quantità dei prodotti da impiegare.

La ditta inoltre dovrà provvedere alla fornitura di acqua minerale, in bottiglie sigillate da 50 cl (una per ogni utente) durante la consumazione dei pasti.

E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti preparati.

I pasti dovranno essere consegnati presso i seguenti plessi scolastici:

Scuola Infanzia Statale "Sirenetta"( n. 3 sezioni) sita in Via P. Pio ;

Scuola Media." Madre Teresa di Calcutta" sita in via Acquasanta;

Il servizio di refezione si svolgerà dal lunedì al venerdì per i bambini della scuola dell'infanzia, e nei giorni di lunedì e Venerdì per gli alunni della scuola media che frequentano le lezioni a tempo

prolungato;

Il numero dei pasti da fornire nella scuola dell'infanzia è di circa 56, nella scuola media il numero dei pasti è di circa 53 per un totale di circa 10.263 pasti.

Il numero dei pasti è del tutto indicativo e varia in relazione all'effettiva presenza degli alunni, pertanto il numero esatto sarà precisato giornalmente dalle scuole entro le ore 9,30 alla ditta aggiudicataria.

La consegna dei pasti sarà effettuata, orientativamente, alle ore 12,00 nella scuola dell'infanzia ed alle ore 13,30, nella scuola media, in ogni caso l'orario esatto sarà concordato dalla ditta aggiudicataria con il Dirigente Scolastico;

Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti e la ditta non potrà avanzare nessuna richiesta per mancato guadagno.

La data di inizio della fornitura sarà comunicata con preavviso di 5 giorni. Ogni interruzione della attività didattica, prevista nel calendario scolastico ministeriale comporterà la sospensione della fornitura dei pasti.

## ART.2 AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata dall'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 60 commi 1 e 3 del D.lgs. n.56/2017

## ART.3 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà decorrenza dal **09/11/2017** e comunque dalla data di aggiudicazione definitiva e terminerà a conclusione dell'anno scolastico **2017/2018** in concomitanza al termine delle lezioni scolastiche a tempo prolungato.

La fornitura sarà interrotta nel periodo di sospensione dell'attività didattica prevista dal calendario scolastico Ministeriale.

## ART.4 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti gli alimenti ed i condimenti impiegati nella preparazione dei pasti devono essere di primissima qualità, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore. La quantità e la qualità dei pasti devono rispettare rigorosamente le tabelle dietetiche allegate al presente disciplinare ed in particolare:

Le carni devono presentare caratteristiche organolettiche ottime ed assenza di alterazioni microbiche e fungine e, in ogni caso, dovranno essere conformi a tutte le disposizioni vigenti in materia di sanità e tracciabilità delle carni; I documenti relativi alla tracciabilità delle carni dovranno essere man mano conservati e tenuti a disposizione per tutta la durata dell'appalto;

La mozzarella e la provola devono essere prodotte con solo latte vaccino fresco;

Il prosciutto di coscia magro ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio e privo di polifosfati e conservanti, deve presentare tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia e deve essere contenuto in involucri che ne garantiscano la massima igiene, inoltre, in ogni confezione dovrà essere impressa ben visibile la data di scadenza;

la pasta dovrà essere di grano duro e di ottima qualità e nell'arco della settimana devono essere utilizzati diversi formati di pasta;

il pane di grano duro dovrà risultare morbido e confezionato singolarmente;

le insalate: devono essere preparate con verdure fresche e selezionate;

la frutta dovrà essere fornita frutta di stagione di 1° scelta e almeno una volta la settimana

dovranno essere fornite le banane;

La frutta prima di essere portata a tavola dovrà essere ben lavata e asciugata;

In ogni caso tutte le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme legislative generali e, se esistenti, anche a quelli particolari che qui si intendono tutte richiamate;

Non è consentito alcun tipo di preparazione o pre-lavorazione degli alimenti se non all'interno della cucina stessa e nella stessa giornata in cui è prevista la distribuzione;

L'inosservanza di quanto sopra, così come per tutti gli articoli del capitolato, comporta la decadenza del contratto con incameramento del deposito cauzionale, salvo ogni altra azione legale per il risarcimento a favore dell'Amministrazione Comunale;

Devono essere utilizzati piani di lavoro separati per la preparazioni di alimenti crudi e cotti;

#### **ART. 5**

##### **TIPOLOGIA DEL SERVIZIO DIREFEZIONE SCOLASTICA**

Il servizio dovrà essere reso dalla ditta appaltatrice con l'utilizzo dei locali della Cucina Comunale utilizzando le attrezzature in dotazione della stessa e garantendone l'efficienza e la conformità alle vigenti disposizioni in materia di igiene e di sicurezza.

Qualora le attrezzature in dotazione alla cucina dovessero risultare insufficienti, malfunzionanti o addirittura mancanti la ditta dovrà utilizzare le proprie attrezzature.

Alla consegna dei locali, la Ditta provvederà a volturare a proprio nome e per la durata del presente appalto l'Autorizzazione Sanitaria;

Si provvederà altresì, congiuntamente con il Comune, alla redazione di un verbale di consegna e di accettazione.

#### **ART.6**

##### **PERSONALE**

La ditta appaltatrice s' impegna a destinare allo svolgimento del servizio personale qualificato ed in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie per la manipolazione e somministrazione dei cibi e dotato di vestiario idoneo ai compiti affidati;

La ditta s'impegna ad adempiere a proprie spese a tutti gli obblighi derivanti dalla normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08 e ss.mm.ii.) e a fornire i nominativi dei Responsabili individuati prima dell'inizio del servizio. Prima dell'inizio del servizio la ditta è tenuta a comunicare i nominativi degli operatori impiegati nello svolgimento del servizio, completi di generalità, qualifica e posizione INPS ed INAIL;

#### **ART.7**

##### **RESPONSABILITA' DELLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di rispettare la normativa riferita alla sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Leg.vo n.81/08 ,e succ. mm.ii., a tal fine la stessa prima, dell'inizio della fornitura è obbligata alla redazione del piano di valutazione rischi dei locali della cucina comunale, sulla base del DUVRI allegato al presente foglio patti e condizioni, fornendone copia all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio;

Alla stessa ditta è pure fatto obbligo di rispettare la normativa vigente in materia di alimenti destinati al consumo umano e di autocontrollo sanitario. A tale scopo la Ditta è tenuta ad applicare ed osservare un piano di autocontrollo elaborato secondo la metodica HACCP.

#### **ART.8**

##### **PREZZI FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Il prezzo unitario di ogni pasto è quello risultante dall'offerta.

I compensi saranno liquidati dal Comune alla ditta aggiudicataria entro 30 giorni decorrenti dalla data di presentazione di regolare fattura per le forniture rese nel mese precedente corredate dalle note riportanti i pasti consegnati alle singole sezioni e i buoni pasto ritirati a cura della ditta aggiudicataria .  
Il Codice Unico dell'ufficio del Comune di Monterosso Almo destinatario delle fatture elettroniche è di seguito indicato:

**UFSU9W con il nome dell'ufficio "Uff e Fattura PA"**

**Il Codice fiscale del Comune da indicare in fattura è : 92005940884**

Nel caso in cui, per motivi non imputabili all'Ente, il servizio avrà inizio in data successiva a quella prevista, la Ditta non potrà avanzare alcuna richiesta per mancato guadagno.

Con il pagamento del corrispettivo si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, gli oneri previsti per la redazione e applicazione del piano di valutazione rischi sul luogo di lavoro ai sensi della legge 81/08 e ss. mm. ii. e per la redazione e applicazione del piano di autocontrollo elaborato secondo la metodica HACCP nonché le spese per l'acquisto di utensili, attrezzature ecc) necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere espresso o non nel presente foglio patti e condizioni inerente il servizio.

I pagamenti sono soggetti alla disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 123/2010 e ss.mm. ii.

#### ART.9

#### DIVIETO DISUBAPPALTO

La Ditta aggiudicataria non potrà assolutamente effettuare nessuna forma di cessione, subappalto dei servizi, pena la rescissione "di diritto" del contratto e conseguente incameramento della cauzione da parte dell'Ente

#### ART.10

#### DOMICILIO RECAPITO DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'appalto il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi.

#### ART.11

#### ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente foglio patti e condizioni la ditta aggiudicataria s'impegna a provvedere:

- all'acquisto delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti di cui alle tabelle dietetiche allegate nonché all'acquisto di acqua minerale da distribuire ancora sigillata, n.1 bottiglia da 50 cl per ogni utente , durante la consumazione dei pasti;
- all'organizzazione, gestione, somministrazione dei pasti e bevande giornaliere, ivi compresa la fornitura di piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutti monouso per tutti gli utenti del servizio di refezione scolastica.
- al trattamento economico, sia ordinario che straordinario dovuto al personale adibito allo svolgimento del servizio, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- al rispetto delle norme antinfortunistiche ed all'applicazione del decreto legislativo n. n.81/08 e ss.mm. ii.
- al rispetto delle norme vigenti in materia di autocontrollo sanitario;
- alla redazione e applicazione del DVR dei locali della cucina comunale;
- alla redazione e applicazione del piano di autocontrollo redatto secondo la metodica HACCP;
- ad allontanare chi si rende responsabile di atti o atteggiamenti scorretti nello svolgimento delle proprie mansioni;

- a vietare l'accesso nei luoghi di preparazione dei pasti a personale non autorizzato;
- allo smaltimento dei rifiuti speciali (oli ecc.);
- alla rimozione, mediante appositi contenitori, dei rifiuti ed immondizie;
- al ritiro dei buoni pasti ed alla consegna degli stessi a presentazione di fattura.

Sono altresì a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfestazione quotidiana di tutti i locali della cucina comunale, delle attrezzature e mobili da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e di consegna.

#### Operazioni giornaliere

Tutte le aree della cucina comunale (ingresso, ufficio magazzino, zone preparazione, cottura servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di pulizia, eseguiti con appositi strumenti, con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti disinfettanti.

In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti dopo ogni utilizzo.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti, utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con adeguati detergenti dovranno essere sanificati per immersione..

I servizi igienici dovranno essere puliti con adeguati prodotti disinfettanti.

#### Operazioni Settimanali

Settimanalmente si dovrà provvedere al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

I contenitori isotermitici dovranno essere sottoposti settimanalmente e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

Sempre settimanalmente dovrà essere assicurata la pulizia, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pulizia dei vetri, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti;

### ART.12

#### INTERVENTI MANUTENTIVI DEI LOCALI COMUNALI

Sono oneri a carico dell'appaltatore la conservazione e la normale manutenzione dei locali e di tutti gli impianti, attrezzature e mobili ricevuti in consegna compresi i servizi igienici e spogliatoi annessi alle cucine che dovranno essere restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deperimento d'uso;

Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in pristino, questi dovranno essere effettuati a cura dell'appaltatore entro 20 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza. Trascorso tale termine senza che l'appaltatore abbia provveduto, l'Amministrazione Comunale eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo penale;

In particolare per quanto riguarda le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice ecc.) si precisa che la ditta appaltatrice dovrà provvedere alla loro manutenzione compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio. Solo la sostituzione completa di tutta l'attrezzatura, in quanto non riparabile a giudizio dei tecnici incaricati dal comune, sarà a carico del Comune.

Al momento dell'offerta le ditte concorrenti dovranno dichiarare di aver preso visione del DUVRI, foglio patti e condizioni, delle tabelle dietetiche dei locali, degli impianti e di tutte le attrezzature esistenti, ritenendo gli stessi idonei allo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto. Il prezzo offerto

deve tener conto delle condizioni degli impianti delle attrezzature messe a disposizione, anche se ciò comportasse da parte della ditta eventuali ulteriori acquisti ritenuti necessari per garantire la funzionalità del servizio.

Le attrezzature che la ditta affidataria ritenesse necessario mettere a disposizione per garantire efficienza ed efficacia del servizio rimarranno di proprietà della ditta medesima e la stessa non potrà avanzare nessuna richiesta integrativa sul prezzo di aggiudicazione dell'appalto;

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di una attrezzatura per qualunque motivo, la ditta dovrà provvedere a proprie spese alla sostituzione con altra idonea attrezzatura fino al ripristino di quella in dotazione alla cucina.

Qualora da parte della ditta venisse verificata la necessità di interventi manutentivi nella cucina comunale (ad esempio chiazze di umidità, piastrelle da ripristinare ecc.) questi dovranno essere immediatamente segnalati all'ufficio tecnico comunale.-

L'appaltatore sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche; Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente saranno addebitati all'appaltatore, previa contestazione da valutare fra le parti.

### ART.13

#### OPERAZIONI DA EFFETTUARE NEL CORSO DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere in regola con le vigenti disposizioni sanitarie e dovrà osservare, le seguenti disposizioni:

-i locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;

-il personale addetto alla preparazione dei pasti ed alla distribuzione dovrà indossare apposito camice, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, non dovrà portare anelli, bracciali, unghie smaltate e dovrà usare guanti monouso;

-l'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza presso ogni refettorio;

-le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente lavati;

il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;

-la distribuzione, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;

-i pasti dovranno essere confezionati e sigillati singolarmente al momento della consegna e trasportati, dalla cucina alle sedi scolastiche, in contenitori isotermitici;

-Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi adibiti esclusivamente al trasporto di sostanze alimentari e pertanto perfettamente lavabili, disinfettabili ed in possesso delle autorizzazioni sanitarie rilasciate dagli organi competenti ai sensi della vigente normativa di legge; Qualora, al momento dell'apertura dei piatti venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei ecc) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle pietanze alla cucina segnalando l'accaduto al servizio comunale di refezione scolastica.

La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto;

Il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti, ad eccezione del pane, della frutta e l'acqua che possono essere portati dagli alunni nelle classi;

Le operazioni di pulizia dei locali del refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita degli utenti avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiatura, pulizia dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, lavaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali del refettorio e dei servizi igienici annessi al refettorio.

## **ART.14**

### **ONERI A CARICO DEL COMUNE**

In relazione al presente capitolato il Comune s'impegna:

- Al pagamento dei corrispettivi definiti dal presente foglio patti e condizioni;
- Alla straordinaria manutenzione ed al rinnovo dei locali, degli impianti, nonché l'eventuale sostituzione delle attrezzature e mobili in uso all'appaltatore;
- Agli oneri per consumo di acqua, energia elettrica e gas metano per le cucine;
- A comunicare alla ditta appaltatrice ogni atto o provvedimento che possa arrecare danno allo svolgimento delle attività oggetto di appalto;

## **ART.15**

### **RESPONSABILITA'**

La ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa e/o azione promossa da terzi per sua inadempienza a obblighi contrattuali;

La stessa è responsabile dell'operato del contegno dei propri dipendenti;

Il Comune resta sollevato da ogni responsabilità conseguente a mancata osservanza di norme di legge da parte della ditta appaltatrice;

La ditta, essendo unica e diretta responsabile della preparazione e trasporto dei pasti, si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati, o avariati forniti e somministrati dalla stessa;

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione comunale, a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della impresa aggiudicataria, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio in ogni caso da provare.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'impresa appaltatrice durante l'esecuzione del servizio.

## **ART.16**

### **DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO**

Il Comune potrà, nei modi e forme di legge, rescindere dal contratto ai sensi dell'art.1453 del C.C, senza pregiudizio di ogni altra azione per danni, anche qualora si verificano i seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto, salvo che in casi di comprovata causa di forza maggiore;
- Ripetute contravvenzioni, segnalazione o diffide per inosservanza delle disposizioni di legge, gravi carenze o mancanze riscontrate durante le ispezioni periodiche;
- contegno abituale scorretto del personale adibito al servizio;
- di accertata violazione, di frode, perdita dei requisiti di cui alle vigenti norme in materia di antimafia da parte della ditta;
- Per cessione a terzi dei diritti e degli obblighi inerenti il presente capitolato;
- Per inosservanza anche di una delle norme regolatrici dell'appalto;
- Per l'introduzione nella cucina comunale di cibi già preparati o pre-lavorati o già pronti al consumo;

In caso di rescissione del contratto la ditta perde la cauzione versata a garanzia degli obblighi contrattuali e la stessa resta incamerata dal Comune fatto salvo il risarcimento per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze conseguenti;

## **ART.17**

### **CONTROLLI IGIENICI E SANITARI**

Controlli sui pasti potranno essere operati nei luoghi di distribuzione in ogni momento e senza alcun preavviso dai componenti della commissione mensa costituita dal personale sottoindicato:

- 1-Il Sindaco o un suo delegato;

- 2-L'Ufficiale sanitario;
- 3-L'Assessore alla P.I.;
- 4-Da n. 3 rappresentanti dei genitori degli utenti della scuola materna;
- 5-Da n.1 rappresentante dei genitori degli utenti della scuola media;
- 7-Da n.3 rappresentanti degli insegnanti della scuola materna;
- 8-Da n. 1 rappresentante degli insegnanti della scuola media;

L'Amministrazione comunale potrà in ogni momento effettuare controlli nella cucina comunale con personale specializzato.

#### ART.18

#### PREZZI

Il prezzo offerto, che darà luogo all'aggiudicazione, deve intendersi valido ed invariabile per l'intera durata dell'appalto fatta salva l'ipotesi contemplata dall'art. 1467 del C.C.

#### ART.19

#### PASTI SPECIALI

Nel caso di presenza di bambini con intolleranze/allergie alimentari comprovate da idonea certificazione medica, la ditta è tenuta, senza maggiori oneri per il comune, alla preparazione dei pasti conformemente alle tabelle dietetiche all'uopo predisposte dall'A.S.P. per ogni tipo di patologia. Le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette monoporzioni contrassegnate dal cognome degli utenti.

I pasti speciali verranno precisati dalla scuola al momento della prenotazione giornaliera.

#### Art.20

#### DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia degli impegni assunti e dell'osservanza del capitolato d'appalto, la ditta appaltatrice dovrà versare nelle forme stabilite dalla legge un deposito cauzionale, ai sensi dell'art. 93 del decreto legislativo n. 56/2017 e ss. mm. ii., sul prezzo di aggiudicazione della fornitura. Tutti gli oneri derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria sono a carico della ditta aggiudicataria.

#### ART. 21

#### FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia inerente al presente appalto è competente il Foro di Ragusa

#### ART.22

#### ALLEGATI

Sono allegati al presente foglio patti e condizioni, divenendone parte integrante e sostanziale, le "Tabelle dietetiche" ed il "DUVRI"

Il Responsabile Area AA.GG. – SUAP – Attività Produttive  
Dott. Salvatore Lucolano

