

Allegato delibera del C.C. n. 52 del 30/06/2010

**COMUNE DI LIZZANO IN BELVEDERE
(Provincia di Bologna)**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
PERIODO 14 SETTEMBRE 2010 – 30 GIUGNO 2013**

IMPORTO COMPLESSIVO A BASE D'ASTA:
EURO 153.960,00 + IVA

Indice:

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Durata del contratto
- Art. 3 - Natura del Servizio
- Art. 4 - Entita' complessiva dell'appalto
- Art. 5 - Prezzo a base d'asta
- Art. 6 - Revisione prezzi
- Art. 7 - Requisiti di partecipazione - Capacità economica e finanziaria - Capacità tecnica e professionale
- Art. 8 - Garanzia a corredo dell'offerta e deposito cauzionale definitivo
- Art. 9 - Sistema di aggiudicazione
- Art. 10 - Caratteristiche generali del Servizio
- Art. 11 - Caratteristiche dei pasti
- Art. 12 - Personale
- Art. 13 - Verifiche in ordine all'adempimento, da parte dell'appaltatore, di obblighi fiscali e contributivi relativi alle risorse umane impegnate nell'esecuzione del contratto
- Art. 14 - Obblighi generali dell'appaltatore in materia di sicurezza sul lavoro
- Art. 15 - Divieto di subappalto
- Art. 16 - Sospensione del Servizio
- Art. 17 - Modificazioni riguardanti la fornitura
- Art. 18 - Ritardata od omessa consegna
- Art. 19 - Accessi
- Art. 20 - Altri oneri inerenti al Servizio - obblighi
- Art. 21 - Sistema di autocontrollo
- Art. 22 - Controlli da parte del committente
- Art. 23 - Rapporti con l'utenza
- Art. 24 - Vigilanza - Controlli - Penalità - Sanzioni
- Art. 25 - Obblighi dell'Amministrazione e interazioni organizzative correlate all'esecuzione dell'appalto
- Art. 26 - Responsabilità
- Art. 27 - Stipula del contratto
- Art. 28 - Estensione del contratto - potere dell'A.C. di disporre varianti in aumento o in diminuzione
- Art. 29 - Cause di risoluzione del contratto
- Art. 30 - Cessione del contratto
- Art. 31 - Procedura per la risoluzione del contratto
- Art. 32 - Recesso unilaterale dell'Amministrazione
- Art. 33 - Penalità
- Art. 34 - Cause ostative all'esecuzione dell'appalto e sospensione dell'appalto per volontà dell'Amministrazione - Recesso dell'appaltatore
- Art. 35 - Risoluzione in via transattiva di controversie inerenti l'esecuzione del contratto
- Art. 36 - Devoluzione delle controversie non risolubili in via transattiva
- Art. 37 - Spese relative alla stipulazione del contratto e registrazione del contratto
- Art. 38 - Condizioni di pagamento
- Art. 39 - Elezione domicilio
- Art. 40 - Clausola di rinvio

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L' appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la consegna e la distribuzione di pasti caldi giornalieri, necessari alla mensa scolastica della Scuola Primaria di Lizzano in Belvedere, Via della Pieve, e dell'infanzia di Vidiciatico Via Panoramica n.33, per il periodo 14 settembre 2010 / 30 giugno 2013.

Per la scuola primaria, non avendo l'edificio scolastico spazi idonei allo svolgimento della mensa scolastica, i pasti dovranno essere serviti all' interno di un locale esterno idoneo per capienza e caratteristiche igienico-sanitarie messo a disposizione dall'appaltatore.

Per la scuola dell'infanzia I pasti saranno consumati direttamente a scuola e per questo la ditta appaltatrice ha l'obbligo di trasportarli dal luogo di produzione direttamente a scuola con propri mezzi ed attrezzature adeguate secondo le modalità previste dalla vigente normativa in materia.

In entrambi i casi la fornitura del servizio è comprensiva degli arredi, delle suppellettili, degli accessori e di tutto il materiale di consumo necessario al corretto e puntuale svolgimento del servizio di mensa, compreso lo scodellamento nel caso della scuola dell'Infanzia.

Art. 2 - Durata del contratto

Il contratto relativo al presente appalto ha durata dal 14/09/2010 al 30/06/2013, secondo le modalità previste nel presente capitolato e relativi allegati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere anticipatamente dal contratto, trascorso il 1° anno, previo preavviso alla ditta appaltatrice da inoltrarsi tre mesi prima della scadenza del primo anno.

Art. 3 - Natura del Servizio

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e pertanto non possono essere sospesi o abbandonati, salvo scioperi o altri casi di forza maggiore previsti dalla legge. Le vertenze sindacali devono avvenire nel rispetto della normativa vigente e la ditta aggiudicataria, in caso di proclamazione di sciopero, deve attenersi alle disposizioni di cui all'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei Servizi Pubblici Essenziali.

In caso di abbandono o sospensione e in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore, e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e l'eventuale risarcimento dei danni.

Per l'esecuzione d'ufficio l'Amministrazione potrà avvalersi di qualsiasi impresa che non sia l'appaltatore, oppure provvedervi direttamente.

Art. 4 - Entità complessiva dell'appalto

Essendo variabile il numero degli iscritti alle scuole l'entità complessiva dell'appalto relativo alla refezione scolastica è data dal calcolo del numero presunto dei pasti, in base ai pasti forniti durante l'anno scolastico 2009/2010 e tenuto conto del fatto che le prime due classi della scuola primaria effettueranno due soli rientri pomeridiani a settimana.

Il numero presunto dei pasti è il seguente:

Entità complessiva presunta del numero dei pasti per periodo annuale:

n. 6.600 scuola primaria

n. 3.200 scuola d'infanzia

Art. 5 - Prezzo a base d'asta

Per il lotto A, relativo alla fornitura dei pasti della scuola elementare, il prezzo a base d'asta di ciascun pasto è di **5,40 oltre IVA**,

per il lotto B, relativo alla fornitura dei pasti della scuola dell'infanzia, il prezzo a base d'asta di ciascun pasto è di **4,90 oltre IVA**.

Art. 6 - Revisione prezzi

I prezzi di aggiudicazione rimarranno invariati per il primo anno di validità del presente contratto, potranno successivamente, e solo dopo il 31/8/2011 a richiesta dell'aggiudicatario, essere soggetti ad adeguamento, sulla base dell'indice Istat di aumento dei prezzi al consumo intervenuto tra il mese di settembre dell'anno precedente la domanda di aggiornamento ed il mese di agosto dell'anno in corso.

Art. 7 - Requisiti di partecipazione - Capacità economica e finanziaria - Capacità tecnica e professionale

Tutti i soggetti partecipanti alla gara devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

Capacità economica e finanziaria (art. 41 del D. Lgs. n. 163/2006):

1. Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, con l'indicazione contenente l'elencazione dei servizi effettuati nel settore oggetto della gara negli ultimi tre anni (2007/2009) a favore di Enti Pubblici o Aziende private, con il rispettivo importo, data e destinatario, pena l'esclusione dalla gara, dalla quale risulti un fatturato annuo, comprensivo d'IVA, rispettivamente di € 38.000,00 per la partecipazione al lotto a), di € 17.000 per la partecipazione al lotto b) e di complessivi € 55.000,00 in caso di partecipazione ad entrambi i lotti. Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa, tale requisito dovrà essere posseduto nelle misure minime del 60% a carico della impresa capogruppo e del 20% a carico di ciascuna mandante;
2. Idonee referenze bancarie da parte di almeno due Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/1993, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara, dalle quali risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto. Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa, per tale requisito si richiede la presentazione di una referenza bancaria per la mandataria e una referenza bancaria per ogni mandante;

Capacità tecnica e professionale (art. 42 del D. Lgs. n. 163/2006):

1. Presentazione dell'elenco dei principali servizi o delle principali forniture prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi; se trattasi di servizi e forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi e forniture prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente;

Altri requisiti:

1. Iscrizione alla CCIAA per un'attività imprenditoriale attinente alla specifica attività oggetto dell'appalto, ovvero iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'art. 39 del D. Lgs. n. 163/2006 per i cittadini di altri Stati, nonché l'iscrizione nei registri e negli atti previsti dalla normativa vigente;
2. Proprietà o in piena disponibilità, con contratto stipulato anteriormente alla data di scadenza del bando e regolarmente registrato o formale impegno a provvedere in merito, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura individuato, posto ad una distanza non superiore a 15 Km. dal Comune di Lizzano in Belvedere, ciò secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale Aci – "opzione itinerario più breve", per il quale sia stato rilasciato, dall'Ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico-sanitaria. Il contratto di cui sopra dovrà essere prodotto in copia ed allegato alla suddetta dichiarazione.

3. Possesso delle attrezzature tecniche, della strumentazione, dei mezzi e dei materiali per garantire la continuità del servizio anche di fronte ad imprevisti derivanti da eventuali manutenzioni ordinarie;
4. Possesso delle autorizzazioni (sanitarie-amministrative ecc.) richieste per il funzionamento del servizio e la pratica professionale;
5. dimostrazione di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione previste dall'art. 38 del D. Lgs. 12.4.2006 n. 163;
6. Dimostrazione di non trovarsi in condizioni di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;
7. Impegno a rispettare nei confronti dei propri operatori le disposizioni legislative in materia di sicurezza sul lavoro e assicurazioni obbligatorie nonché le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti di lavoro di categoria e dagli accordi integrativi degli stessi, con particolare riferimento al rispetto dei salari minimi contrattuali. In particolare l'Impresa si obbliga ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, anche verso i soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori ed a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge;
8. Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12.3.99 n. 68);
9. Avere adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa (D. Lgs. 9.4.2008 n. 81);

Art. 8 - Garanzia a corredo dell'offerta e deposito cauzionale definitivo

L'offerta presentata dalla ditta deve essere corredata da una garanzia di importo pari al 2% dell'importo posto a base d'asta e quindi pari ad € 2.138,40 per il lotto A, ad € 940,80 per il lotto B e ad € 3.079,20 per entrambi i lotti, sotto forma di cauzione o di fideiussione.

L'importo della cauzione provvisoria è ridotto del 50% (ossia pari all'1% dell'importo posto a base d'asta) per le imprese alle quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. In tal caso dovrà essere allegata alla cauzione, **a pena di esclusione**, la certificazione o la dichiarazione di possesso della certificazione dei sistemi di qualità o di elementi significativi e tra loro correlati di tali sistemi, ai sensi dell'articolo 75 del D. Lgs. 163/2006.

La cauzione potrà essere costituita in contanti o in titoli del debito pubblico o mediante fideiussioni bancarie o polizze assicurative o rilasciate dagli intermediari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 1/9/1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, nonché la validità per almeno 180 gg dalla data di presentazione dell'offerta.

L'offerta deve altresì essere corredata, **a pena di esclusione**, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario dell'appalto, che potrà essere contenuto nelle clausole della garanzia di cui sopra oppure potrà essere reso con atto separato.

Non saranno accettate, **a pena di esclusione dalla gara**, garanzie diverse da quelle sopraindicate.

In caso di partecipazione alla gara di Raggruppamenti Temporanei di Imprese, sarà consentita la riduzione della cauzione, solamente se sarà prodotta la certificazione di sistema di qualità oppure la dichiarazione della presenza di elementi di tale sistema di ogni singola Impresa facente parte del Raggruppamento stesso. La certificazione di sistema di qualità oppure la dichiarazione della presenza di elementi di tale sistema dovrà essere allegata alla documentazione di gara.

La **cauzione definitiva**, di importo pari al 10% dell'importo contrattuale, dovrà essere costituita prima della sottoscrizione del contratto, in contanti o in titoli del debito pubblico o mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'elenco

speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 1/9/1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

Il deposito cauzionale sarà restituito al termine dell'appalto se tutti gli obblighi contrattuali risulteranno regolarmente adempiuti, e comunque dopo che ogni e qualsiasi eccezione inerente e conseguente il presente appalto sia stata rimessa.

L'Istituto garante deve espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione da parte dell'Impresa aggiudicataria della cauzione definitiva, equivale alla rinuncia alla stipula del contratto, determinando così la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni, in qualunque momento, l'Amministrazione Comunale può ritenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore dal presente capitolato e dal relativo contratto; in tal caso l'aggiudicatario rimane obbligato a reintegrare o a ricostituire il deposito cauzionale entro 10 gg solari dalla notificazione del relativo avviso.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienza dell'aggiudicatario il deposito cauzionale, con semplice atto amministrativo e salvo il diritto del Comune al risarcimento degli eventuali maggiori danni, può essere incamerato a titolo di penale.

Per le modalità di progressivo svincolo della cauzione definitiva si rimanda a quanto previsto dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

Art. 9 - Sistema di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato, per ciascun lotto, con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art.82 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. (di seguito Codice), rispetto al prezzo a base di gara di cui al precedente art.5.

Art. 10 - Caratteristiche generali del servizio

Il servizio è suddiviso in due lotti:

Lotto A) – scuola primaria

Lotto B) – scuola dell'infanzia

Il servizio di fornitura della mensa scolastica verrà effettuato:

Per la scuola primaria (lotto a): per due giorni la settimana, con una media di circa 85 pasti giornalieri e per un giorno la settimana con 63 pasti giornalieri (le classi prima e seconda effettuano solo due rientri pomeridiani), ivi compreso anche il personale docente e personale ATA avente diritto, numero che può aumentare o diminuire a seconda delle effettive esigenze della popolazione scolastica. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre in caso di aumento i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato.

I pasti dovranno essere trasportati da parte dell'appaltatore con mezzi ed attrezzature conformi alle vigenti normative in materia ed essere serviti caldi, per l'orario che sarà determinato dalle scuole e che verrà comunicato all'inizio di ciascun anno scolastico. Il centro di cottura individuato dovrà essere posto ad una distanza non superiore a 15 km dal Comune di Lizzano in Belvedere, ciò secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale Aci – "opzione itinerario più breve". Per il solo lotto A) l'appaltatore dovrà mettere a disposizione anche i locali necessari allo svolgimento del servizio i quali dovranno essere ubicati nel Capoluogo comunale e trovarsi ad una distanza dalla scuola **non superiore a 750 metri**, ciò per evitare il disagio ai bambini di un lungo percorso a piedi nonché per i problemi derivanti dal brutto tempo. Oltre alle autorizzazioni igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente in materia, i locali dovranno avere una capienza adeguata nel rispetto del rapporto metri quadrati/posti seduti di 1 a 1. I pasti dovranno essere serviti caldi, per l'orario che sarà determinato dalle scuole e che verrà comunicato all'inizio di ciascun anno scolastico.

Per la scuola dell'infanzia (lotto b): per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, con una media di circa 20 pasti giornalieri, numero che può aumentare o diminuire a seconda delle effettive esigenze della popolazione scolastica. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre in caso di aumento i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato

I pasti dovranno essere trasportati da parte dell'appaltatore con mezzi ed attrezzature conformi alle vigenti normative in materia ed essere serviti caldi, per l'orario che sarà determinato dalle scuole e che verrà comunicato all'inizio di ciascun anno scolastico. Il centro di cottura individuato dovrà essere posto ad una distanza non superiore a 15 km dal Comune di Lizzano in Belvedere, ciò secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale Aci – "opzione itinerario più breve". La ditta appaltatrice dovrà garantire con proprio personale in possesso delle autorizzazioni necessarie anche il servizio di scodellamento (1 ora). Nel solo caso del lotto B) oltre al pasto la ditta dovrà provvedere alla fornitura anche della merenda secondo le caratteristiche della tabella allegata.

Per consentire l'espletamento del servizio la ditta Appaltatrice dovrà garantire:

1. la redazione del Piano di Autocontrollo per tutte le cucine utilizzate per i servizi a norma del D. Lgs. n.155/97 e che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato con la sigla HACCP;
2. che tutto il materiale usato per il confezionamento dei pasti o che comunque venga a contatto con le sostanze alimentari deve essere conforme alle disposizioni di legge vigenti e a quelle emanate e in particolare al disposto del D.M. 30/04/1962 n. 283 e del D.P.R. n. 327 del 26/03/1983;
3. che le attrezzature per la conservazione dei pasti devono essere debitamente certificate idonee e comunque conformi alla normativa vigente al momento dell'espletamento del servizio. In particolare è fatto obbligo di usare contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dovute, dotati di tutte le caratteristiche necessarie, contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni adeguate ad assicurare le temperature di legge ecc;
4. che la conservazione dei prodotti ed il trasporto dei pasti avvengano seguendo le norme previste in materia.

Restano altresì a carico della ditta appaltatrice la fornitura di tutto il materiale necessario per la distribuzione dei pasti (es. vassoi a scomparto, utensili per la distribuzione, ecc).

La distribuzione dei pasti è operata a scelta della ditta appaltatrice in uno dei seguenti modi:

- a) con materiali di consumo a perdere; in questo caso i piatti ed i bicchieri dovranno essere composti da materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego. Le posate di plastica dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/3/1973 e s.m.i., realizzate in materiale assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.
- b) con materiali di consumo riutilizzabili; in questo caso dovranno essere utilizzati esclusivamente piatti e bicchieri infrangibili in melamina e posate in acciaio.

In entrambi i casi:

1. i tovaglioli di carta dovranno essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo. La fornitura deve essere costituita da un minimo di due tovaglioli per ogni utente di dimensioni appropriate: cm. 33x33 – peso medio gr. 3,2.
2. dovranno essere fornite apposte caraffe di materiale infrangibile in melamina per la distribuzione dell'acqua di rubinetto in numero di una ogni tre bambini. Presso ognuno dei due punti mensa dovrà essere conservata un'adeguata scorta di acqua in bottiglia da

utilizzare in caso di interruzione della distribuzione del servizio idrico comunale da sostituire periodicamente alla scadenza del prodotto stesso.

3. la ditta appaltatrice si impegna a effettuare lo smaltimento differenziato di tutto il materiale utilizzato attraverso il conferimento negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

La scelta del tipo di distribuzione dovrà essere indicata chiaramente nella domanda di partecipazione e, nel caso dell'indicazione del materiale di consumo riutilizzabile, l'impegno a redigere apposito Piano di Autocontrollo per le procedure relative all'intero ciclo di utilizzo, lavaggio e deposito delle stoviglie.

Art. 11 - Caratteristiche dei pasti

Il pasto per gli utenti delle scuole dovrà:

essere preparato giornalmente nel rispetto del menù fornito dall'AUSL e delle tabelle grammature distinte per scuole che si allegano al presente capitolato. Oltre al pasto per la sola scuola dell'infanzia è prevista anche la somministrazione giornaliera della merenda che dovrà essere fornita secondo la tabella dietetica allegata. E' comunque facoltà dell'amministrazione comunale richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradevolezza. Tali variazioni concordate tra Comune, e azienda USL, e comunicate all'appaltatore, non comporteranno nessuna variazione del prezzo. La Ditta aggiudicataria si impegna a predisporre in collaborazione con il Comune e con l'AUSL, sulla base di specifiche modalità operative:

- a) "diete in bianco" per bambini che ne facciano richiesta, costituite da pasta o riso in bianco, da verdura lessa e da una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) cucinata ai ferri. In alternativa alla fettina di carne potrà essere fornita una porzione di prosciutto cotto o bresaola o formaggio fresco secondo le intese con la scuola.
- b) "diete speciali" per bambini con problemi di salute, e/o bambini provenienti da famiglie che professano religioni diverse; A richiesta delle scuole la ditta appaltatrice dovrà approntare diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta mono razione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato, contrassegnata dal nome dell'utente, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete dovranno essere predisposte nel centro di cottura e rispettare tutte le misure le caratteristiche di confezionamento e trasporto e distribuzione previsti dalla normativa vigente al momento di espletamento al servizio.
- c) "diete alternative" al menù del giorno in sostituzione del secondo piatto del giorno. Per i bambini che si rifiutano di mangiare il cibo proposto, è previsto un piatto freddo sostitutivo composto da formaggio fresco e/o prosciutto, alternati. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato.

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore dovrà obbligatoriamente, **pena l'annullamento del contratto**, prevedere:

1. che tutta la verdura, la frutta, il pane, la pasta presenti in tutti i piatti previsti dal menù siano provenienti da agricoltura biologica certificata. La fornitura dei suddetti prodotti biologici dovrà essere riscontrabile attraverso specifica documentazione che dovrà essere allegata mensilmente alle fatture di pagamenti. Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg CEE n.2092 del 24/06/1991 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al DM 17915/GL 775 del 31/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D. Lgs 220 del 17/03/1995,
2. il divieto assoluto di utilizzo per la preparazione dei pasto di prodotti alimentari e/o materia prima derivanti da OGM (organismi geneticamente modificati);
3. l'utilizzo esclusivo di Parmigiano Reggiano proveniente da territorio come formaggio di condimento e di altri alimenti presenti sul territorio in base alla disponibilità ed alla stagionalità, la cui provenienza deve essere certificata dal fornitore attraverso specifica documentazione che dovrà essere allegata mensilmente alle fatture di pagamenti;
4. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva sia crudo che in cottura;

5. che il prosciutto cotto non contenga polifosfati aggiunti;
6. l'utilizzo di uova pastorizzate biologiche;
7. che tutte le carni siano provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia, condizioni che dovranno essere riscontrabili attraverso specifica documentazione che dovrà essere allegata mensilmente alle fatture di pagamenti.

La Ditta risponde nei confronti del Comune del rispetto di tutte le prescrizioni, stabilite dalla normativa e dal capitolato, a carico delle Ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti. Risponde inoltre della corretta conservazione delle derrate alimentari e, pertanto, verrà ritenuto responsabile di ogni avaria.

La somministrazione del pasto avverrà esclusivamente in favore dell'utenza indicata all'appaltatore dalle Direzioni delle scuole.

L'appaltatore non potrà apportare nessuna variazione al menù stabilito, senza la specifica autorizzazione del Comune, tranne che in ipotesi di caso fortuito o di forza maggiore che comprovino la assoluta mancanza di responsabilità dell'appaltatore.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in una cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di - 18° C per 72 ore. L'Amministrazione Comunale appaltante si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

Le modalità di confezionamento dei pasti e le tipologie dei contenitori utilizzati per il trasporto devono garantire sia la sicurezza microbiologica, sia il rispetto dei parametri organolettici dell'accettabilità e gradevolezza del piatto. I contenitori termici devono garantire altresì la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità.

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti, muniti di autorizzazione igienico-sanitaria, rilasciata ai sensi del D.P.R. 327/80, devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque certificati e conformi alla normativa vigente al momento dell'espletamento dei servizi e devono assicurare la conservazione dei pasti alle temperature dovute.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità per l'Amministrazione Comunale appaltante di richiedere la documentazione del piano sopra indicato.

La ditta appaltatrice elabora il piano di trasporto e di consegna pasti nelle singole sedi in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza ed al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti.

Tale piano di percorrenza deve essere posto a disposizione dell'Amministrazione Comunale appaltante.

Il presente appalto è preordinato in linea generale all'utilizzo di prodotti freschi e la ditta appaltatrice è vincolata a questo obbligo.

Nel caso in cui non possa essere garantito il prodotto fresco è consentito il ricorso a prodotti conservati. Comunque ogni operazione di manipolazione di prodotti alimentari è vincolata alla stretta osservanza delle norme igienico - sanitarie vigenti al momento dell'espletamento del servizio e la ditta appaltatrice è garante di questa correttezza di trattamento nei confronti del Comune.

Art. 12 - Personale

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice di garantire la presenza di personale che assicuri il rispetto di un congruo rapporto operatore-utente nella fase di somministrazione del pasto.

Tutto il personale deve essere in regola con le norme previste relative alle certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica e dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla ditta appaltatrice, ivi compreso il *cartellino di riconoscimento*. Deve essere inoltre dotato di tutto il materiale (camici, cuffie, guanti, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.

Il personale deve possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti e all'ambiente in cui è chiamato ad operare.

Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei.

I Comuni si riservano altresì il diritto di esercitare un controllo tramite il personale all'uopo incaricato.

Il personale dipendente dell'impresa appaltatrice deve essere assunto e inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia. L'impresa appaltatrice si impegna inoltre ad applicare nei confronti dei propri dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei propri soci il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e tutti gli aggiornamenti che interverranno nel corso della durata contrattuale.

L'impresa appaltatrice deve farsi carico di quanto previsto in materia di sicurezza sul lavoro a tutela dei lavoratori secondo il disposto del D. Lgs. 81/2008.

L'impresa appaltatrice si impegna a comunicare ai Comuni, il nominativo del *Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione* e del *Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza*. L'impresa appaltatrice deve presentare inoltre, prima dell'inizio del servizio, il proprio *Piano di Sicurezza*.

Saranno a carico dell'Impresa appaltatrice:

- il trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché i relativi contributi assicurativi e previdenziali;
- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti i contratti di lavoro;
- l'adozione, nella esecuzione dei lavori, del procedimento e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge.

L'impresa appaltatrice è tenuta inoltre, su richiesta dell'Amministrazione Comunale appaltante, a presentare:

- il certificato di regolarità contributiva rilasciato dall'Ufficio INPS di competenza;
- copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali relativi agli addetti di cui al presente articolo.

L'impresa appaltatrice è ritenuta responsabile dell'operato del proprio personale e, comunque, dei danni che fossero dallo stesso arrecati a cose, persone ed immobili, nell'esecuzione dei propri compiti.

I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice, indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica.

L'impresa appaltatrice deve garantire la continuità del servizio, assicurando la sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattia e permessi.

L'Amministrazione Comunale appaltante si riserva di risolvere il contratto per la mancata osservanza delle prescrizioni del presente articolo.

Art.13 - Verifiche in ordine all'adempimento, da parte dell'appaltatore, di obblighi fiscali e contributivi relativi alle risorse umane impegnate nell'esecuzione del contratto

1. L'Amministrazione provvede, nell'ambito di durata del contratto relativo al presente appalto, a verificare il mantenimento, da parte dell'appaltatore, dei requisiti generali, sia con riguardo a quelli inerenti la capacità a contrattare, sia con particolare riferimento agli obblighi di legge per lo stesso in ordine al personale, sul piano fiscale e contributivo - previdenziale.

2. In relazione a quanto previsto dal precedente comma 1, l'Amministrazione:

- a) per la verifica della regolarità fiscale procede con specifiche interrogazioni delle anagrafi informatiche gestite dall'Agenzia delle Entrate e con eventuali richieste alla stessa;
- b) per la verifica della regolarità contributiva (previdenziale ed assistenziale), procede alla richiesta del Documento Unico di Regolarità contributiva (DURC), secondo le modalità e le tempistiche previste dalla L. n. 266/2002 e dal D. Lgs. n. 276/2003, come sintetizzate nella Circolare INPS n. 92 del 26 luglio 2005.

Art. 14 - Obblighi generali dell'appaltatore in materia di sicurezza sul lavoro

1. L'appaltatore è tenuto a provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

2. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D. Lgs. n. 626/1994, coordinato con il D. Lgs. n. 242/1996).

Art. 15 - Divieto di subappalto

E' vietato all'appaltatore di subappaltare in toto o anche solo parzialmente il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e conseguente rivalsa dei danni subiti.

Art. 16 - Sospensione del servizio

Per eventuali chiusure delle scuole disposte dall'autorità scolastica e/o comunale ecc. la ditta appaltatrice non ha diritto ad alcun compenso nel caso in cui la comunicazione della sospensione del servizio venga comunicata alla ditta in anticipo e comunque entro le ore 13.00 del giorno precedente quello di sospensione del servizio.

Qualora il preavviso non avvenga con l'anticipo predetto la ditta appaltatrice ha diritto ad un rimborso pari al 20% del prezzo del pasto (calcolato sul numero delle presenze del medesimo giorno dell'ultima settimana di normale frequenza scolastica precedente la sospensione del servizio) a titolo di ristoro dei costi fissi di manodopera, attrezzatura, spese varie, cui la ditta deve far fronte.

Per scioperi del personale dipendente della ditta appaltatrice, qualora ne sia stata data comunicazione entro le ore 10,00 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità è applicabile alla ditta stessa; qualora invece la comunicazione venga fatta posteriormente e non sia più possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, sono applicate le penalità stabilite dall'art. 17.

Nel caso di scioperi del personale scolastico o comunale o degli alunni:

a) - se la comunicazione alla ditta avviene entro le ore 16 del giorno precedente la fornitura l'Amministrazione Comunale non riconosce alla ditta alcun compenso;

b) - se la comunicazione alla ditta avviene dopo tale termine l'Amministrazione Comunale riconosce alla ditta un rimborso pari al 20% del prezzo pasto (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente).

Art. 17 - Modificazioni riguardanti la fornitura

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso di esecuzione del contratto le variazioni delle tabelle delle grammature e dei relativi menù allegati al presente capitolato, qualora lo ritenesse opportuno e previa autorizzazione sanitaria, come pure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per giustificati motivi, qualora non ritenesse di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal presente capitolato.

Art. 18 - Ritardata od omessa consegna

Nessun ritardo a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna dei pasti. In caso di mancata consegna, totale o parziale, nel giorno o nelle ore fissate l'Amministrazione Comunale appaltante si riserva il diritto di applicare alla ditta appaltatrice una penalità pari al 50% del valore dei pasti non consegnati o consegnati in ritardo, da trattarsi sulle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione presentata, fatti salvi il diritto di rivalersi dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza e l'incameramento della cauzione secondo quanto previsto dal presente capitolato.

Art. 19 - Accessi

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale delle Amministrazioni Comunali o di altre imprese da essa autorizzate ogni qualvolta si renda necessario.

Le Amministrazioni Comunali non assumeranno alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

La ditta appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati delle Amministrazioni Comunali in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 20 - Altri oneri inerenti al servizio - obblighi

Oltre agli oneri indicati agli articoli precedenti sono a carico della ditta appaltatrice tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, al recapito dei pasti e al ritiro dei contenitori termici utilizzati ed altre operazioni similari.

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati confezionati, trasportati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesso derivassero al comune o terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale fine è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di stipulare specifica polizza assicurativa, finalizzata esclusivamente al presente appalto, con un massimale adeguato al numero dei pasti erogati con compagnia primaria di assicurazione per danni verso terzi derivanti da intossicazione alimentare o altri casi connessi alla gestione del presente appalto.

Ai fini del presente capitolato la vigilanza e il controllo sui servizi dati in gestione, sia sul prodotto finito sia sulla formazione dello stesso, sono di competenza degli uffici comunali, degli altri organi ed uffici competenti e di eventuali Commissioni Mensa.

Gli alimenti non consumati devono essere eliminati. **In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati.**

Art. 21 - Sistema di autocontrollo

La ditta appaltatrice deve applicare, a pena di esclusione dalla gara, il Piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D. Lgs. 155/97, che individua nella propria attività processi, fasi e operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza dei servizi a garanzia dell'applicazione delle opportune procedure di corretta prassi igienica. Il piano di autocontrollo deve essere presentato alle Amministrazioni comunali.

Art. 22 - Controlli da parte del committente

Periodicamente l'Amministrazione Comunale chiederà ai tecnici dell'Azienda AUSL competente di effettuare i controlli sull'intero ciclo di lavorazione degli alimenti (preparazione, trasporto e distribuzione) per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato. Il Responsabile del procedimento farà pervenire alla ditta appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito di controlli effettuati o comunque di difformità riscontrate comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta appaltatrice dovrà uniformarsi e i tempi stabiliti.

I rilievi mossi alla ditta saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi la ditta appaltatrice nelle conseguenti risposte dovrà indicare le relative azioni correttive apportate.

La ditta appaltatrice dovrà produrre le proprie controdeduzioni scritte ai rilievi sollevati entro il termine di tempo e nei modi indicati al successivo art. 21 del presente capitolato.

Art. 23 - Rapporti con l'utenza

L'impresa appaltatrice, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà rendersi disponibile ad eventuali incontri con i rappresentanti della committenza, del personale scolastico, dei genitori, nonché a fornire dati specifici eventualmente richiesti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire informazioni sui problemi dell'alimentazione.

Art. 24 - Vigilanza - Controlli - Penalità - Sanzioni

Ai fini del presente capitolato la vigilanza ed il controllo sui servizi interessati, sia sul prodotto finito sia sulla formazione dello stesso, sono di competenza degli uffici comunali, degli uffici sanitari competenti e della commissione mensa istituita con deliberazione della giunta comunale n. 14 del 29 gennaio 2010.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la ditta appaltatrice dal presente capitolato nonché quelli conseguenti a leggi, regolamenti vigenti od

emanandi saranno accertati dagli uffici comunali mediante verbali o note di difformità dei quali sarà data comunicazione alla ditta appaltatrice dal Responsabile del procedimento, il quale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme secondo il principio della progressione.

Per l'applicazione di sanzioni e/o penalità sarà seguita la seguente procedura:

Il Responsabile del procedimento promuoverà formale contestazione alla ditta appaltatrice con esplicitazione delle disfunzioni rilevate comunicando altresì eventuali prescrizioni alla quale la ditta appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti dal Comune.

In linea generale le contestazioni vengono operate per iscritto e comunicate con raccomandata A.R. Nei casi di urgenza o di particolare gravità la contestazione può essere comunicata per vie diverse (es. via fax, e mail o anche a mezzo telegramma ecc.).

La ditta appaltatrice ha la facoltà di produrre proprie controdeduzioni sulla materia oggetto di contestazione. Tali controdeduzioni devono pervenire entro e non oltre il termine massimo di giorni 10 dalla data della nota di notifica/comunicazione della contestazione. Trascorso inutilmente tale termine la mancanza si intenderà riconosciuta. In caso di comprovata urgenza o per motivi particolarmente gravi il Responsabile del procedimento potrà applicare sanzioni e/o penalità prescindendo dai tempi sopraindicati, con procedura di urgenza a tutela delle esigenze del servizio e degli utenti. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione:

1. mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
2. mancata consegna totale o parziale dei pasti, secondo la disciplina prevista dall'articolo 12;
3. mancata osservanza degli orari di fornitura pasti;
4. grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
5. mancato rispetto delle caratteristiche dei parti previsti dall'art. 7 del capitolato;
6. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
7. mancata consegna o errata preparazione di dieta speciali;
8. personale inferiore ai parametri stabiliti;
9. cattivo confezionamento dei pasti;
10. presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti o alimenti;
11. Carenti condizioni igieniche dei mezzi e delle attrezzature di trasporto.

Le inadempienze sopradescritte risultano operate a livello di esempio e non esaustivo e l'Amministrazione Comunale appaltante ha pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio anche su segnalazioni documentate da parte dell'utenza fatta salva comunque ogni facoltà diversa di azione (es. segnalazioni di casi ad autorità ed organismi competenti ecc.).

Le sanzioni e/o penalità vengono previste da un minimo di 100,00 Euro ad un massimo di 5.000,00 Euro in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione di sanzioni/penalità non preclude al Responsabile del procedimento l'attivazione di altre forme di tutela come, ad esempio la risoluzione contrattuale, azioni di richiesta danni, ecc.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese, l'importo delle sanzioni di cui sopra può essere raddoppiato.

La ditta appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti afferenti al servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione.

Art. 25 - Obblighi dell'Amministrazione e interazioni organizzative correlate all'esecuzione dell'appalto

1. L'Amministrazione mantiene le funzioni di indirizzo e coordinamento in relazione al presente appalto per assicurare unitarietà e qualità degli interventi e in particolare provvede con proprie risorse umane ed organizzative:

- a) all'analisi della domanda generale riferita al servizio;
- b) alla programmazione dello stesso su base temporale prolungata;
- c) alla valutazione dei casi riconducibili al servizio;

- d) alla determinazione dei criteri e delle modalità di rapporto con l'utenza;
 - e) alla verifica degli interventi, anche in termini di corretta esecuzione;
 - f) ai rapporti con altre Amministrazioni Pubbliche in relazione a profili programmatori e di garanzia per l'utenza (fatti salvi i profili operativi del servizio, comunque rientranti nelle competenze dell'aggiudicataria);
 - g) alle determinazioni in ordine alle prestazioni con riferimento agli utenti/fruitori (eventuale cessazione, modifiche, ecc.).
2. L'Amministrazione svolge le attività di propria competenza, indicate agli ultimi tre punti dell'elenco di cui sopra, in sinergia e collaborazione con gli operatori dell'appaltatore e con il referente dello stesso.
3. L'Amministrazione si impegna altresì ad una continua collaborazione col referente del servizio all'interno dell'organizzazione dell'appaltatore, al fine di un ottimale svolgimento delle attività e di un proficuo rapporto con i fruitori delle stesse.

Art. 26 - Responsabilita'

L' Ente é esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa, all'appaltatore, al personale dipendente ed all'utenza nell' esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere é già compensato e compreso nei corrispettivi del contratto.

L'appaltatore risponde pienamente dei danni alle persone e alle cose per fatto suo o dei suoi dipendenti nell' espletamento del servizio, tenendo perciò sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi pretesa o molestia che al riguardo gli venisse mossa, sollevando in tal senso l'Amministrazione Comunale ed i tecnici preposti da ogni responsabilità civile e/o penale.

Allo scopo l'appaltatore deve comunque provvedere all'accensione di una polizza assicurativa R.C.T. che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore ad €. 3.000.000,00. Il Comune é esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'Impresa aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale per sinistro non inferiore ad €. 300.000,00 per persona.

L'appaltatore infine é responsabile del buon andamento del servizio a lui affidato e delle passività in cui l'Ente dovesse incorrere per l'inosservanza di obblighi facenti carico direttamente a lui ed al personale dipendente.

Art. 27 - Stipula del contratto

1. Il contratto relativo al presente appalto è stipulato entro sessanta 30 giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di concordare con l'aggiudicatario diverso termine in differimento.

2. Il contratto relativo al presente appalto è comunque stipulato non prima di trenta (30) giorni dalla comunicazione ai contro interessati del provvedimento di aggiudicazione, salvo motivate ragioni di particolare urgenza che non consentano all'Amministrazione di attendere il decorso del predetto termine e che siano rese note con adeguate modalità, nonché precisate nel provvedimento di aggiudicazione.

3. Il contratto relativo al presente appalto è stipulato mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione.

Art. 28 - Estensione del contratto - potere dell'A.C. di disporre varianti in aumento o in diminuzione

L' Amministrazione, per diverse esigenze che si dovessero verificare durante l'esecuzione del contratto o per deliberazioni adottate dall'Amministrazione scolastica o da altre Autorità, avra' inoltre la facoltà di ridurre il servizio unilateralmente e a suo insindacabile giudizio, dandone comunicazione scritta all'Impresa aggiudicataria.

In tali casi, il corrispettivo dell'appalto subirà una proporzionale diminuzione a decorrere dalla data indicata.

Qualora, nel corso di esecuzione del contratto, occorra un aumento od una diminuzione dei servizi

corrisposti, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi, alle stesse condizioni, fino a concorrenza del quinto del prezzo complessivo di aggiudicazione ex art. 11 R. D. 18/11/1923 n. 2440 effettuata con la presente procedura di appalto. Al di là di questo limite egli ha diritto alla risoluzione del contratto.

In questo caso sarà pagato all'appaltatore il prezzo dei servizi eseguiti, a termini dei contratti medesimi.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere all'impresa appaltatrice di provvedere all'eventuale fornitura di pasti non previsti dal presente Capitolato in relazione a nuove e diverse esigenze che si dovessero verificare nel periodo di durata dell'appalto stesso.

In tal caso l'Amministrazione corrisponderà un compenso rapportato al tipo di servizio richiesto, salve restando tutte le condizioni e prescrizioni previste nel presente Capitolato.

Art. 29 - Cause di risoluzione del contratto

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile l'Amministrazione può ritenere risolto il contratto nei seguenti casi:

- mancato rispetto delle caratteristiche dei pasti previste all'art.10 del capitolato in particolare per quanto riguarda l'utilizzo dei prodotti in esso indicati (biologico, prodotti del territorio, no OGM, ecc);
- reiterati comportamenti che giustifichino l'applicazione di una penale e che si verifichino più di n. 2 volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verifichino per più di n. 2 volte e siano preceduti da comunicazione scritta;
- inosservanza, da parte dell'appaltatore, degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impegnati nell'appalto (anche con riferimento alle rilevazioni eseguite in applicazione dell'art. 34 del presente capitolato).

Costituisce causa determinante la risoluzione del contratto anche il subappalto non autorizzato;

Art. 30 - Cessione del contratto

È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D. Lgs. n. 163/2006.

Art. 31 - Procedura per la risoluzione del contratto

1. A fronte di inadempimenti gravi da parte dell'appaltatore, l'Amministrazione può procedere alla risoluzione del contratto, previo esperimento, quando possibile e quando le circostanze ancora lo permettano, di diffida ad adempiere.

2. La risoluzione del contratto è comunicata dall'Amministrazione all'appaltatore mediante lettera raccomandata e comporta con tutte le conseguenze di legge e di contratto, ivi compresa la possibilità di affidare a terzi gli interventi in sostituzione dell'appaltatore stesso, dovendo comunque quest'ultimo concordare le modalità organizzative di subentro del nuovo soggetto gestore delle attività.

Art. 32 - Recesso unilaterale dell'Amministrazione

1. L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile, in qualunque tempo e fino al termine del servizio, per motivi di pubblico interesse].

2. Il recesso è esercitata per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

3. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi quindici (15) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma 2.

4. Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale, essa si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

4.1.) prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;

4.2.) spese sostenute dall'appaltatore;

4.3.) un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti (4/5) del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Art. 33 - Penalità

In caso di inadempimento o di solo ritardo agli obblighi dell'appalto, l'appaltatore, oltre ad ovviare alla infrazione contestatagli nel termine stabilito, sarà passibile di pene pecuniarie da un minimo di 250,00 Euro ad un massimo di 2.500,00 Euro da applicarsi con provvedimento del Funzionario Dirigente.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza.

L'appaltatore, nei cinque giorni dalla data di ricevimento della comunicazione dell'inadempienza, potrà presentare le proprie giustificazioni sulle quali deciderà a proprio insindacabile giudizio il Responsabile del competente servizio.

L'ammontare delle penali sarà prelevato dalla cauzione oppure trattenuto dal corrispettivo dovuto all'appaltatore. L'ammontare della penale entro i limiti minimi e massimi sopra stabiliti verrà determinato in correlazione con la gravità del comportamento del gestore tenuto conto anche di eventuali recidive, e con l'entità del danno subito dall'amministrazione.

Il pagamento della penale lascia impregiudicato il diritto dell'amministrazione comunale al risarcimento del maggior danno subito a causa dell'inadempimento o del ritardo, subordinatamente alla prova che il danno è superiore all'importo della penale applicata.

A titolo puramente esemplificativo e non tassativo le penali potranno essere applicate per la seguente tipologia di inadempienze:

- mancato rispetto delle procedure di sicurezza degli alimenti .
- difformità dal menù indicata dall' AUSL
- grammature inferiori a quelle prescritte nell'allegato al capitolato
- mancato rispetto delle caratteristiche dei parti previsti dall'art. 7 del capitolato;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- presenza di corpi estranei nei prodotti
- mancato rispetto della fornitura degli alimenti biologici previsti nel capitolato.

Nell'ipotesi di abbandono o interruzione arbitraria del servizio da parte dell'appaltatore, fermo restando la facoltà del Comune a dichiarare la risoluzione espressa del contratto in danno dell'appaltatore medesimo, è applicabile dal Comune una penale di importo pari alla intera cauzione definitiva prestata a norma dell'art 21 del presente capitolato, e sempre lasciando impregiudicato il diritto dell'amministrazione comunale al risarcimento del maggior danno subito a causa dell'inadempimento, subordinatamente alla prova che il danno è superiore all'importo della penale applicata

Art. 34 - Cause ostative all'esecuzione dell'appalto e sospensione dell'appalto per volontà dell'Amministrazione – Recesso dell'appaltatore

1. Per ragioni di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa può sospendere l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto per tutta la durata della causa ostativa.
2. Decorso un periodo di sei (6) mesi è facoltà dell'appaltatore recedere dal contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese.
3. L'Amministrazione, fermo quanto previsto nel comma precedente, si riserva la facoltà di sospendere l'esecuzione della prestazione per un periodo complessivo massimo di sei (6) mesi senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.
4. L'Amministrazione provvede a comunicare per iscritto all'appaltatore la sospensione dell'esecuzione almeno ventiquattro (24) ore prima della data fissata per la sua decorrenza.

Art. 35 - Risoluzione in via transattiva di controversie inerenti l'esecuzione del contratto

1. La risoluzione delle controversie relative a diritti soggettivi ed inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto può essere definita dall'Amministrazione e dall'appaltatore, avvalendosi di quanto stabilito dall'art. 239 del Codice dei contratti pubblici, mediante transazione ai sensi dell'art. 1965 del Codice civile.
2. La proposta di transazione può essere formulata:
 - a) dall'appaltatore, per essere presentata all'esame del dirigente competente dell'Amministrazione;
 - b) dal dirigente competente dell'Amministrazione, per essere rivolta all'appaltatore, previa audizione del medesimo.

3. La transazione deve avere forma scritta, a pena di nullità.

Art. 36 - Devoluzione delle controversie non risolvibili in via transattiva

La risoluzione delle controversie inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto non rimediabili mediante transazione o accordo simile in base al precedente art. 41 è devoluta alla competenza del Foro di Bologna

È comunque fatta salva la devoluzione esclusiva al giudice amministrativo di tutte le controversie riferibili alle fattispecie ed ai casi individuati dall'art. 244 del Codice dei contratti pubblici.

Art. 37 - Spese relative alla stipulazione del contratto e registrazione del contratto

1. Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto relativo al presente appalto sono a carico dell'appaltatore/aggiudicatario, con riferimento particolare:

- a) all'assolvimento dell'imposta di bollo;
- b) all'assolvimento dell'imposta di registro, per quanto stabilito dal successivo comma 2;
- c) alla riproduzione del contratto e dei suoi allegati.

2. Il contratto relativo al presente appalto è soggetto a registrazione ad imposta fissa, ai sensi di quanto disposto dagli articoli 10 e 11, nonché dalla Tariffa parte I, art. 11 del D.P.R. n. 131/1986.

Art.38 - Condizioni di pagamento

La liquidazione dei compensi dovuti per il regolare espletamento del servizio avverrà dietro emissione di regolare fattura mensile, in ragione del numero effettivo dei pasti forniti. Ogni fattura dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le prenotazioni. Il Comune effettuerà il saldo delle prestazioni entro 60 giorni dalla data fattura.

Art.39 - Elezione domicilio

L'appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta. Tutte le intimazioni, comunicazioni e notifiche relative al presente contratto saranno fatte dal responsabile del servizio presso questa sede.

Art.40 - Clausola di rinvio

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione e l'appaltatore fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

Allegati

Al presente capitolato vengono uniti quale parte integrante e sostanziale i seguenti allegati:

Allegato 1) Menù fornito dall'AUSL

Allegato 2) Grammature

Lizzano in Belvedere, lì 19 luglio 2010

Il Responsabile del Servizio
(Daniele Giacobazzi)