



COMUNE DI CINQUEFRONDI

(Provincia di Reggio Calabria)

Corso Garibaldi 103-89021

I^a Ripartizione

Ufficio Affari legali- Contenzioso- Affari generali e Politiche sociali

E- mail serviziouno@comune.cinquefrondi.rc.it

Tel. 0966/939117-fax 0966-940818

Capitolato speciale d'appalto del servizio di mensa scolastica per gli alunni dei vari plessi della Scuola dell'Infanzia e della I^a e II^a III^a e IV^a classe delle Scuole Elementari mediante fornitura di pasti preconfezionati, trasporto e distribuzione degli stessi presso le sedi. Anno scolastico 2014/2015. GIG

Art. 1

OGGETTO DELLA GARA

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa scolastica e consiste nella preparazione, nel confezionamento dei pasti presso un centro di cottura in uso della ditta appaltatrice, nel trasporto degli stessi presso le sedi, nella distribuzione agli alunni dei tre plessi della Scuola dell'Infanzia Statale (Acquaro, C. Alvaro. Buozzi) ed il plesso della Scuola elementare C. Alvaro (classi I^a II^a III^a IV^a)
2. Il numero presumibile complessivo di pasti è pari a circa 31.750
3. Il servizio dovrà essere effettuato per 5 giorni a settimana in tutti i plessi, presumibilmente alle ore 12.00 per le scuole dell'Infanzia ed alle ore 13.00 per la scuola primaria di primo grado, in ogni caso la ditta dovrà osservare l'orario comunicato dal servizio Pubblica Istruzione.
4. **Tali dati hanno un valore meramente indicativo, rappresentando l'utenza potenziale massima giornaliera corrispondente al numero degli alunni iscritti alle Scuole del territorio interessate. Essi vengono forniti al fine di consentire al soggetto appaltatore di disporre di elementi utili di giudizio anche sotto l'aspetto delle potenziali esigenze organizzative per l'erogazione ottimale del servizio.**

L'Amministrazione Comunale declina qualsiasi responsabilità qualora durante l'anno scolastico il numero degli utenti subisca variazioni in diminuzione. Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato comunque e sempre in proporzione al numero degli utenti effettivi fruitori, tempo per tempo, del servizio. In ogni caso l'appaltatore dovrà attenersi alle comunicazioni del numero dei pasti che verranno giornalmente comunicati dal Servizio Pubblica Istruzione alla ditta entro le ore **09.30**.

5. L'impresa aggiudicataria, viceversa, sarà tenuta alla fornitura di tutte le maggiori quantità che dovessero essere richieste da parte dell'Amministrazione Comunale al prezzo unitario di aggiudicazione e alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari.

Art. 2

CONDIZIONI DELLA FORNITURA E MODALITÀ DI CONSEGNA

La ditta provvede:

1. All'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento.
2. Alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura in dotazione all'Impresa aggiudicataria e trasporto dei pasti presso i plessi scolastici.
3. I cibi debbono essere confezionati col sistema monodose e debbono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti monodose separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità. Non sono ammessi contenitori in polistirolo.
4. I pasti devono essere distribuiti caldi nelle scuole assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo e tovagliolo (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dall'Organizzazione Scolastica.

5. E' a carico della ditta la distribuzione dei pasti agli utenti. A tal riguardo la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti ed al riordino dei locali mensa a refezione effettuata, con proprio personale in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.
6. La ditta provvede alla pulizia quotidiana dei locali ove vengono serviti i pasti alla fine della refezione.
7. Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti
8. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi della fornitura oltre il limite di 15 minuti dall'orario di consegna stabilito dall'Organizzazione Scolastica, facendo salvi i casi di forza maggiore che comunque dovranno essere puntualmente rappresentati.
9. Per ritardi non idoneamente giustificati, e per ritardi determinati da causa di forza maggiore eccedenti il limite tollerato di n. 5 episodi durante l'intero anno scolastico, alla Ditta verrà addebitata una penale pari al costo giornaliero dei pasti presunti per ogni giorno di ritardo.
10. All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla, controfirmata dal Responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente al corrispondente numero di buoni pasto, previo trattenimento di una copia.

Art. 3

AMMONTARE E DURATA DELL'APPALTO

1. L'importo complessivo presumibile dell'appalto è di € 127.000,00 oltre Iva al 4%, oltre 1080,00 peroneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario a base d'appalto per il numero dei pasti presunti.
2. Il prezzo unitario per pasto a base d'asta è pari a € 4,00 oltre IVA al 4% ed oneri per la sicurezza.
3. L'appalto ha durata per l'anno scolastico 2014/2015, presumibilmente, a decorrere dal mese di ottobre e fino al 30 maggio 2015, comunque, con decorrenza successiva alla data di stipulazione del contratto, ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio.
4. Alla scadenza del contratto e con provvedimento espresso, l'Amministrazione Comunale potrà prorogare l'affidamento del servizio alle stesse condizioni e per il periodo necessario alla conclusione della nuova procedura di gara.

Art. 4

UTENZA

L'utenza è costituita dagli alunni iscritti nell'anno scolastico 2014/2015 ed il rispettivo personale insegnante in servizio di sorveglianza durante la consumazione dei pasti, secondo il sottoelencato prospetto.

SCUOLA	N. ALUNNI ISCRITTI
Infanzia "B. Buozi"	70
Infanzia "C. Alvaro"	60
Infanzia "Acquaro"	20
Primaria Alvaro I[^] classe	22
Primaria Alvaro II[^] classe	15
Primaria Alvaro III[^] classe	16
Primaria Alvaro IV[^] classe	18
Totale	221

Gli alunni sopra indicati rappresentano, a tutti gli effetti, l'utenza potenziale massima giornaliera ed il loro conteggio ha un valore meramente indicativo. Essi vengono forniti al fine di consentire al soggetto appaltatore di disporre di elementi utili di giudizio anche sotto l'aspetto delle potenziali esigenze organizzative per l'erogazione ottimale del servizio. La stazione appaltante declina qualsiasi responsabilità qualora durante l'anno scolastico il numero degli utenti subisca variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale.

Art. 5

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

1. I pasti ed i quantitativi da fornire sono quelli previsti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Provinciale ed allegata al presente Capitolato.
2. Il Comune si riserva la facoltà di apportare le eventuali variazioni che riterrà opportune comportanti costi equivalenti per quanto riguarda le derrate alimentari e previa acquisizione del parere da parte dell'ASL.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.

Il Comune si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato, dovranno essere:

- a) di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- a) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo- qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- c) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- d) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
- e) l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- f) la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- g) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.

La Ditta aggiudicatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Occorre evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero).

Evitare scorte e stoccaggi.

Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc..

Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione.

Non ricongelare le materie prime congelate. Non congelare le materie prime acquistate fresche o non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente.

Ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di prima qualità provenienti da produzioni tradizionali ed in parte da agricoltura biologica.

CARNE (Bovina- Pollame)

Le carni fresche e non surgelate devono essere di provenienza Nazionale, recante il marchio di qualità, proveniente da allevamenti e produzione nazionale, da stabilimenti riconosciuti CEE, da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e conservazione e sottoposte a regolare visita veterinaria prima della macellazione. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti;

Le carni rosse (bue, manzo, vitello) devono essere di primo taglio.

Le carni bianche (pollo, tacchino - da utilizzare solo il petto o la coscia) devono essere di prima qualità.

PASTA: deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

Lasagne devono essere secche, confezionate nel rispetto della legge in materia, non devono contenere additivi, coloranti e conservanti, devono essere immuni da insetti e non devono presentare tracce di muffa. L'imballaggio deve essere tale da garantire il mantenimento di requisiti igienici, alla consegna deve essere integro e sigillato;

RISO: deve essere del tipo integrale o semiraffinato, per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre;

SURGELATI:

Pesce: deve essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, corrispondente a tutte le normative vigenti alla data odierna, consegnato in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, sulla confezione dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza;

Minestrone: devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso; le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate; devono presentarsi gradevoli al gusto senza odori sgradevoli, essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche delle stesse specie fresche;

Piselli: devono essere di prima qualità, l'odore e il sapore devono essere propri del prodotto d'origine, colore verde brillante e uniforme, non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti, le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione le caratteristiche qualitative del prodotto proteggendolo dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;

LEGUMI: devono essere bianchi e secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei;

UOVA: del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;

POMODORO: (pelato o passata) senza additivi chimici di prima qualità;

FORMAGGI: Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;

Provola, di marca nota e diffusa a livello nazionale o proveniente da aziende di produzione calabresi;

Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano di prima qualità;

LATTE: dovrà essere di prima qualità, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;

PROSCIUTTO: dovrà essere cotto, magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;

OLIO: dovrà essere extravergine di oliva, di ottima qualità e non dovrà contenere più di un grado di acidità;

PANE: dovrà essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;

ORTAGGI: devono essere di stagione e di recente raccolta, maturi fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità e di altri corpi estranei, indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche, non presentare tracce di appassimento o alterazioni incipienti. Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla e patate) non devono essere germogliati e raggrinziti, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina);

FRUTTA: deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpio e alla polpa; di prima qualità; matura; di calibratura e grammatura, intesa priva di buccia, come da tabelle dietetiche.

SALE: deve essere del tipo iodato.

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno di distribuzione adottando le consuete modalità culinarie, con esclusione di cibi "precotti" che sono tassativamente vietati.

E' tassativamente vietato, altresì, riutilizzare avanzi di mensa e cucina.

Tutti gli alimenti sia vegetali che animali devono essere assolutamente privi di o.g.m.(organismi geneticamente modificati).

3. I pasti devono essere forniti con precisione, puntualità e tempestività in ogni plesso scolastico.
4. Il numero giornaliero dei pasti da confezionare sarà stabilito e comunicato (previo contatto telefonico da parte della Ditta con i vari plessi scolastici) alla ditta appaltatrice sulla base della presenza effettiva degli utenti nelle scuole.

Composizione dei pasti:

- primo piatto
- secondo piatto
- frutta/dessert
- acqua oligominerale naturale in confezioni da 250 ml
- pane

La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a + 65° C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da consumarsi refrigerati, inferiore a + 4° C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura.

Ogni contenitore dovrà essere contrassegnato da apposita etichetta evidenziante:

- denominazione dell'alimento contenuto;
 - data ed orario di ultimazione della preparazione;
 - temperatura di conservazione obbligata o consigliata.
- I pasti confezionati come sopra descritto dovranno essere trasportati con idonei automezzi muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente ASP. I dati identificativi degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere comunicati all'Amministrazione comunale.

Art. 6

GARANZIE DI QUALITA'

1. A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia che si intendono tutte richiamate.

ART. 7

UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICIE PRODOTTI LOCALI

1. L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, né di cibi geneticamente modificati.
2. I prodotti dovranno essere certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.
3. I prodotti biologici devono avere i requisiti previsti da Regolamento CEE n. 2092/91, recepito dal D.M. 25.05.92 n.338, Regolamento CEE n. 1084/99, Regolamento CEE n. 2081/92, come modificato dal regolamento CEE 535/97, Legge 21.12.99 n. 526 art. 10 comma 7.
4. La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici.
5. Il numero e la percentuale di prodotti biologici e di prodotti locali debitamente certificati che l'Impresa intenderà introdurre nei menu sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.
6. Si dovrà dichiarare, inoltre, in sede di offerta tecnica, se una percentuale dei prodotti sia tutelata secondo i sistemi creati dalla comunità Europea nel 1992: sistemi noti come DOP, IGP e STG (Specialità tradizionale garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari.

Art. 8

EVENTUALI SOSTITUZIONI E MODIFICHE AL MENU'

1. Su richiesta del Comune, sentito il parere del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria Provinciale, potranno essere richieste, in sostituzione o parziale integrazione della dieta standard, forniture di derrate alimentari, prodotti e/o pasti per alunni affetti da celiachia e integratori dietetici che, in ogni caso, non faranno superare il totale delle calorie previste dalla dieta base standard. Le sostituzioni di cui sopra saranno calcolate ai fini economici al pari di un pasto comune.
2. Il Comune, inoltre, si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare variazioni in aumento o in diminuzione (fino a un massimo del 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa acquisizione del parere da parte dell'ASL.

3. L'Impresa si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Art. 9

MEZZI DI TRASPORTO

I veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono essere in numero idoneo a garantire con tempestività la consegna dei pasti nei plessi di destinazione; inoltre devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile. È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che da essi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 10

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANTARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss. mm. ii., nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.
2. La ditta, pertanto, solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97 (Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

Art. 11

DIRITTO DI CONTROLLO – COMMISSIONE

1. E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'oneri e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'Impresa medesima.
2. Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente allo scopo.
3. Inoltre, è facoltà dell'Amministrazione Comunale avvalersi della Commissione mensa a tal fine costituita e così composta:
 - Amministrazione Comunale
 - Amministrazione scolastica
 - Rappresentanti dei genitori

Art. 12

NOMENCLATURA

PREVALENZA DEI SERVIZI APPALTI

Nell'elenco di cui agli artt. 20 e 21 del D. Lgs 163/2006, il servizio di mensa è connotato col n°17 di categoria.

Il valore del servizio suddetto è costituito in maniera prevalente da servizi compresi tra quelli indicati nell'allegato IIB al D.Lgs 163/2006, per cui nella procedura di appalto si terrà presente di quanto prescritto dagli articoli 20 e 21 del suddetto decreto.

1. L'appalto è regolato, oltre che dalle norme del presente capitolato speciale, dal D.Lgs. 163/2006, dalle leggi statali e regionali, dai regolamenti, compresi quelli comunali, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti in materia di appalto e di gestione di servizi.
2. L'appaltatore - con la firma del contratto - dichiara di conoscere integralmente le prescrizioni di cui alle normative indicate nel precedente comma e di impegnarsi all'osservanza delle stesse. In particolare l'aggiudicatario si intende inoltre obbligato all'osservanza:
 - a) delle leggi, regolamenti e disposizioni vigenti, e che fossero emanate durante l'esecuzione del contratto, relative alle assicurazioni ed alla prevenzione degli infortuni sul lavoro degli addetti, all'invalidità e vecchiaia, alle malattie, alla disoccupazione involontaria, agli assegni familiari, alle normative sul lavoro delle donne e dei fanciulli, sull'assunzione della manodopera locale, degli invalidi di guerra, mutilati civili, orfani di guerra, sui disabili, ecc;
 - b) di tutte le norme di qualsiasi genere applicabili all'appalto in oggetto, emanate ai sensi di legge dalle competenti autorità statali, regionali, provinciali, comunali, dalle amministrazioni che hanno giurisdizione sui luoghi in cui deve eseguirsi il servizio, restando contrattualmente convenuto che - anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare

- oneri e limitazioni - egli non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'amministrazione appaltante, essendosi di ciò tenuto conto nello stabilire i patti ed i prezzi del rapporto;
- c) delle leggi in materia di lotta alla delinquenza mafiosa: l. 31 maggio 1965 n. 575, l. 13 settembre 1982 n. 646, l. 23 dicembre 1982 n. 936, l. 19 marzo 1990 n. 55, l. 17 gennaio 1994 n. 47, d.lgs. 8 agosto 1994 n. 490, d.lgs. 2 giugno 1998, n. 252 e ss. mm. ii.

ART. 13 PERSONALE IMPIEGATO

E' fatto altresì obbligo alla ditta aggiudicataria di comunicare all'Ente appaltante l'elenco nominativo del personale utilizzato ed ogni sua eventuale variazione, per il quale la stessa ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge e contrattuali, relativi alla tutela dei lavoratori da essa impiegati, quali in particolare gli obblighi della contribuzione previdenziale ed assistenziale nonché antinfortunistica e quelli determinati dai contratti collettivi di lavoro, rispetto ai quali l'Amministrazione Comunale è sollevata da ogni responsabilità.

Lo stesso personale utilizzato sarà a completo ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria, senza alcun onere di qualsiasi tipo per l'Amministrazione Comunale.

Tutto il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso degli attestati richiesti dalla legge e della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto, a curare l'igiene personale e l'abbigliamento. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva.

La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

ART. 14

PREVENZIONE – SICUREZZA E INFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, la ditta appaltatrice nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge generali e speciali esistenti in materia.

La ditta dovrà uniformarsi scrupolosamente a tutte le direttive e procedure adottate dal Comune di Cinquefrondi, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui all'art 26 del D.lgs. n°81/2008, che indica le misure adottate per eliminare, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Non estendendosi le prescrizioni dei (DUVRI) rischi specifici cui è soggetta la ditta appaltatrice, la stessa, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il documento deve essere trasmesso all'Amministrazione Comunale. Resta, inoltre, a carico della ditta appaltatrice la dotazione per tutto il personale impiegato nel servizio compreso quello messo a disposizione dalla Scuola, di dispositivi di protezione individuali e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 15

SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO.

La ditta appaltatrice deve predisporre, ove mancanti, e fare affiggere a proprie spese, prima dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali, dove si consumano i pasti, secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

Art. 16

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti devono possedere i seguenti requisiti:

- 1) Requisito di idoneità professionale – art. 39 del d.lgs 163/06:**

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. competente, da cui risulti l'oggetto corrispondente con la specificazione" industria produzione e/o confezionamento di pasti per la collettività o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del d lgs 163/06(se chi esercita l'attività è di altro paese della comunità Europea);
- Possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della L. n. 283/62 e regolamento di esecuzione di cui al DPR n. 327/1980 per le attività oggetto dell'appalto;
- Essere in possesso di certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo HACCP, nel luogo dove avrà sede il centro di cottura;

2) Requisito di capacità economico- finanziaria – art. 41 del D.Lgs. 163/06:

- Possedere affidabilità finanziaria attestata da un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del DL 385/93;
- Aver eseguito servizi oggetto dell'appalto per un importo non inferiore ad 127.000,00 esclusa IVA, eseguito a favore di soggetti pubblici o privati, nell'ultimo triennio 2012/2013/2014;

3) Requisito di capacità tecnica – art. 42 del D.Lgs. 163/06:

- Elenco dei principali servizi oggetto dell'appalto prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati;
- la disponibilità di attrezzature e di veicoli a norma di legge per l'espletamento ottimale del servizio,
- disponibilità di un centro di cottura

Art. 17

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

(art. 83 D.Lgs. 163/2006)

1. L'aggiudicazione verrà effettuata con procedura aperta ai sensi dell'art. 3, comma 37, e dell'art. 55, comma 5, del d.lgs. 163/2006 in favore della ditta concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.83 d.lgs. 163/2006, conformemente a quanto stabilito nel presente capitolato (offerta tecnica ed offerta economica) e nel bando di gara.
2. Si procederà comunque all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
3. Il punteggio massimo di 100 punti sarà attribuito in base ai seguenti elementi valutativi:

OFFERTA TECNICA = MASSIMO PUNTI 70

OFFERTA ECONOMICA = MASSIMO PUNTI 30

4. La valutazione delle offerte sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente costituita. In riferimento agli elementi di valutazione viene attribuito un punteggio all'offerta considerata. La somma dei punteggi per il peso attribuito a ciascun elemento rappresenta la valutazione complessiva dell'offerta.
5. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio, sia nella valutazione economica che nella valutazione tecnica, si procederà a sorteggio. Saranno ammessi all'apertura della busta contenente l'offerta economica le ditte concorrenti che avranno conseguito, nel complesso dell'offerta tecnica, almeno il punteggio di 35 su 70.
6. Si precisa che la valutazione avverrà secondo i seguenti parametri:

A) **QUALITÀ TECNICA DEL SERVIZIO**max **punti 70**

B) **OFFERTA ECONOMICA**max **punti 30**

OFFERTA TECNICA

n	PARAMETRI QUALITA'	PUNTEGGIO
---	--------------------	-----------

1	Sistema organizzativo e gestionale del servizio .	max 28 punti 1.1 approvvigionamento e conservazione delle derrate: max punti 6 1.2 preparazione e confezionamento: max punti 6 1.3 modalità di distribuzione dei pasti max punti 6 1.4 piano di trasporto; max punti 5 1.5 lavaggio e sanificazione : max punti 5
2	Descrizione dei contenitori per le varie pietanze che saranno utilizzati per il trasporto dei pasti oggetto del presente appalto e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura	max 4 punti 0: = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) 2 punti = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica 4 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica
3	Presenza di personale in ogni locale adibito a mensa che provveda a dispensare i pasti agli alunni ed al riordino dei suddetti locali max 5 punti	Max 5 punti 0 punti = assenza di personale 3 punti = presenza di una persona in ogni locale adibito a mensa che provveda a dispensare i pasti agli alunni ed al riordino dei suddetti locali 5 punti = presenza di due persone in ogni locale adibito a mensa che provvedano a dispensare i pasti agli alunni ed al riordino dei suddetti locali
4	Utilizzo di prodotti derivanti da agricoltura tipica (indicare i prodotti)	Da 0 a 8 punti: fino a 3 prodotti: punti 2 da 4 a 6 prodotti:punti 4 da 7 a 9 prodotti:punti 6 oltre 9 prodotti: punti 8
5	Utilizzo prodotti derivanti da agricoltura biologica (indicare i prodotti)	Max 8 punti: fino a 3 prodotti: punti 2 da 4 a 6 prodotti:punti 4 da 7 a 9 prodotti:punti 6 oltre 9 prodotti: punti 8

4. A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta appaltatrice assumerà il proprio domicilio legale presso la sede municipale

Art. 19
CAUZIONE PROVVISORIA
(art. 75 d.lgs. 163/2006)

1. L'offerta è corredata da una garanzia, pari **al due per cento del prezzo base indicato nel bando**, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

Detto documento dovrà indicare quale beneficiario, l'Amministrazione aggiudicatrice comune di Cinquefrondi.

La cauzione dovrà avere **validità non inferiore a 180 giorni**, successivi al termine indicato per la presentazione delle offerte, del Bando di Gara e **dovrà contenere impegno del garante a rinnovare, su richiesta della Stazione Appaltante, la garanzia qualora al momento della sua scadenza non sia intervenuta l'aggiudicazione.** L'importo della stessa dovrà essere pari al **2%** dell'importo complessivo dell'appalto

Si applicano le disposizioni relative al beneficio della riduzione del 50%, prevista dal comma 7 del medesimo articolo, per le imprese ai quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. **Si precisa che** nel caso di raggruppamenti di tipo orizzontale sarà riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione del sistema di qualità.

La cauzione andrà prestata mediante:

a) Quietanza comprovante il versamento in contanti o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria dell'Ente appaltante (Comune di Cinquefrondi) o sul conto corrente intestato a **"Comune di Cinquefrondi SERVIZIO TESORERIA" IBAN IT 38 Q 01030 81340 000001090657.**

b) Fidejussione Bancaria rilasciata da azienda di credito autorizzata a norma di legge o Polizza Assicurativa sottoscritta dall'assicurato e dall'assicuratore rilasciata da imprese di Assicurazioni autorizzate a norma di legge all'esercizio del ramo cauzioni o fidejussione rilasciata dagli intermediari finanziari 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 garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, autorizzazione che deve essere presentata in copia unitamente alla polizza.

Non è ammessa la prestazione della cauzione a mezzo di nessun tipo di assegno salvo assegno circolare intestato all'Amministrazione Aggiudicatrice: Comune di Cinquefrondi. Le fidejussioni bancarie, le polizze assicurative e le fidejussioni rilasciate dagli intermediari finanziari dovranno essere rilasciate a favore dell'Amministrazione Aggiudicatrice Comune di Cinquefrondi (**beneficiario**) e **prevedere** espressamente, **pena l'esclusione**, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante (comma 4, art.75 D.Lgs 163/2006) e **contenere** l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (art. 75 comma 8 del Codice dei contratti).

Tutte le fidejussioni devono essere accompagnate, a pena di esclusione, da una dichiarazione del sottoscrittore (corredata da documento di riconoscimento in corso di validità) dalla quale risulti l'identità, la qualifica e il titolo in base al quale lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato, da compilare secondo le indicazioni sotto riportate:

"Il sottoscritto ___ nato a ___ il ___, sottoscrive in qualità di ___ dell'Assicurazione / Istituto Bancario ___ con sede in ___, in forza di procura in data _____, repertorio n. _____, Notaio Dott. _____".

A pena di esclusione dalla gara in caso di **RTL**, Consorzi ordinari o GEIE da costituire la cauzione deve essere intestata al raggruppamento, deve indicare tutti i soggetti facenti parte dello stesso ed essere costituita e sottoscritta solo dal capogruppo; nel caso di consorzio stabile deve essere costituita e sottoscritta dal legale rappresentante del consorzio.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del codice dei contratti, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Art.20
CAUZIONE DEFINITIVA
Art. 113 d.lgs. 163/06

1. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale.
2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al comma 1 deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del Codice Civile, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

3. Inoltre la polizza deve essere corredata da apposita dichiarazione sostitutiva di certificazione in originale, che attesti che il sottoscrittore della stessa polizza sia il legale rappresentante o persona titolata alla sua sottoscrizione, tale dichiarazione deve essere accompagnata da documento di riconoscimento in corso di validità.
4. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 15 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.
5. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo dalla scadenza del contratto.

Art. 21

RESPONSABILITÀ E GARANZIE

1. Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto ed indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice.
2. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune od a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.
3. L'aggiudicatario deve adottare nel corso dell'esecuzione del servizio affidato tutti gli accorgimenti e cautele necessari, atti a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale, degli utenti del servizio e di terzi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.
4. La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati.
5. Per i rischi di responsabilità civili verso terzi, la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica polizza con primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, particolarmente, per quelli provocati da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o da bevande avariati e per ogni altro danno, anche se non ivi previsto.
6. L'importo del massimale non dovrà essere inferiore a 2.000.000,00.
7. La ditta dovrà stipulare, inoltre, una polizza RCO con massimale non inferiore a 1.000.000,00.
8. La ditta aggiudicataria del servizio dovrà presentare al Comune copia di dette polizze, cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa.
9. L'impresa è responsabile dell'osservanza delle misure generali e particolari di tutela di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

Art. 22

CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO

1. L'assunzione dell'appalto di cui al presente capitolato implica, da parte dell'appaltatore, la conoscenza perfetta non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono alle forniture richieste, la possibilità di poter utilizzare prodotti locali in rapporto ai requisiti richiesti.
2. A tal fine l'impresa deve presentare, al momento della partecipazione alla gara di appalto, contestualmente all'offerta, le dichiarazioni e le documentazioni prescritte dal bando.

Art. 23

PAGAMENTI

1. I pagamenti verranno effettuati alla fine di ogni mese, previa determinazione, all'atto della presentazione di regolari fatture accompagnate dai relativi buoni che attestino i pasti effettivamente erogati.
2. La liquidazione verrà disposta sulla scorta della perfetta corrispondenza quantitativa tra la fattura presentata e la corrispondenza dei buoni pasto. Si rammenta che la Ditta aggiudicataria dovrà fornire un numero di pasti uguale all'ordine ricevuto giornalmente a cui dovrà corrispondere un numero uguale di buoni pasto.
3. Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla presentazione della fattura.

Art. 24

PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO

1. In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede

- all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.
2. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al terzo miglior offerente in sede di gara.

Art. 25
CAUSE DI RISOLUZIONE

1. L'Amministrazione ha facoltà, anche, in deroga agli artt. 1455 e 1564 del C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:
- Per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento.
 - Cessione anche parziale del contratto o subappalto non dichiarato in sede di gara o comunque non autorizzato
 - Grave intossicazione alimentare.
 - Gravi violazioni contrattuali, anche, non reiterate che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio.
 - Nel caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.
 - Mancata, anche, singola prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali.
 - Reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse.
 - Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente.
 - mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
 - inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
 - utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
 - utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
 - inosservanza delle norme di legge per il personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
 - ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile per la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.,
 - Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto.
 - Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode:
 - Fallimento, messa in liquidazione o apertura di altra procedura concorsuale.
 - Ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'amministrazione comunale, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi dell'impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

Alla ditta appaltatrice verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta appaltatrice, nonché sulla cauzione senza necessità di diffide o formalità di sorta.

ART. 26

RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 27

RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Ai sensi dell'art. 1671 del C.C. la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche, se è iniziata la prestazione, purché tenga indenne la ditta appaltatrice delle spese sostenute, delle forniture eseguite e del mancato guadagno.

ART. 28

DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'amministrazione comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nullo è dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 29

DIVIETO DI CESSIONE E DISUB APPALTI

La Ditta appaltatrice, non potrà cedere o subappaltare tutta la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, facendo salvo l'eventuale risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale. E' ammesso il ricorso al subappalto nei limiti di cui all'art. 118 del D.Lgs. 163/2006

ART. 30

CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio, oggetto del seguente capitolato, è considerato ad ogni effetto " Servizio pubblico" e non potrà essere sospeso o abbandonato per nessuna ragione, fatte eccezione per le sospensioni debitamente autorizzate dall'amministrazione comunale per causa di forza maggiore.

ART. 31

CONTESTAZIONI

Quando vengano rilevate mancanze da parte della Ditta il Responsabile dell'Ufficio "Affari Legali- Contenzioso- Affari Generali e Politiche Sociali" procede alla contestazione diretta al Responsabile dell'appalto per la ditta.

Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere contro dedotte entro 5 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Responsabile del settore sopra indicato provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sotto riportato.

E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menu = penale pari a Euro 250,00

per ogni campione mancante;

b) ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 5.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, e facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale **penale**; il mancato espletamento del servizio da luogo a risoluzione del contratto;

c) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menu: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

d) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere di tutto ciò che e a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resa sia aggiudicataria: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- g) variazioni ingiustificate al menu non concordate previamente con l'ULSS da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- h) consegna di diete speciali sbagliate: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;
- i) mancato rispetto delle temperature di riferimento: penale da Euro 500,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;
- l) Metodo di cottura e/o qualità degli alimenti ripetutamente non graditi dagli utenti penale da Euro 500,00 a Euro 1.000,00 a seconda del disagio provocato;
5. Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.
6. Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il Responsabile del servizio potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da Euro 100,00 ad Euro 2.500,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.
7. L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del Responsabile del Servizio secondo le modalità previste nel presente capitolato.
8. Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.
9. Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 2.500,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.
10. Il Capo Settore competente valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.
11. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Ditta di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate

Art. 32

CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia, l'Impresa non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Art. 33

FORO COMPETENTE

Il Foro competente è quello dell'autorità giudiziaria del luogo dove ha sede la stazione appaltante.

Art. 34

RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato e previsto nel presente capitolato, è fatto rinvio al bando di gara, al Codice civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto. La ditta appaltatrice è, pertanto, tenuta nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria competenza che verranno emanate nel periodo di validità del contratto.

Il Responsabile della I^a Ripartizione
D.ssa Carmela Albanese