



Comune di Monte Marengo

Provincia di Lecco

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI 2007/2008-2008/2009- 2009/2010-2010/2011-2011/2012

Approvato con deliberazione di G.C. n. 44 del 18.04.2007

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO:.....	3
ART.2 - DURATA DELL'APPALTO:.....	3
ART.3 – IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO A BASE D'ASTA:.....	3
ART.4 – CRITERI PER L' AGGIUDICAZIONE DELL' APPALTO:.....	3
ART.5– REQUISITI MINIMI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA.....	4
ART.6 – RAGGRUPPAMENTI D'IMPRESA.....	4
ART.7 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DI ESPLICAZIONE DELLA GARA - ESCLUSIONI.....	5
ART.8 – AGGIUDICAZIONE.....	7
ART.9 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI.....	8
ART.10 – FORNITURA E STOCAGGIO DERRATE ALIMENTARI.....	8
ART.11 – PREPARAZIONE DEI PASTI.....	9
ART.12 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	10
ART.13 – PERSONALE.....	10
ART.14 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO.....	10
ART.15 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO.....	10
ART.16 – RESPONSABILITA'.....	11
ART.17 – IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE.....	11
.ART.18 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE.....	12
ART.19 – OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE.....	12
ART.20 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE.....	13
ART.21 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI.....	13
ART.22 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	13
ART.23 – ATTIVITA' DI VIGILANZA.....	13
ART.24 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA.....	14
ART.25 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE.....	14
ART.26 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE.....	14
ART.27 – CORRISPETTIVI - PAGAMENTI.....	14
ART.28 – REVISIONE PREZZI.....	15
ART.30 – INADEMPIENZE E PENALITA'.....	15
ART.31 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	15
ART.32 – CAUZIONE.....	16
ART.33 – STIPULA DEL CONTRATTO.....	16
ART.34 – SPESE CONTRATTUALI.....	16
ART.35 – ONERI FISCALI.....	16
ART.36 – CONTROVERSIE.....	17
ART.37 – RINVIO.....	17
ART.38 – ALLEGATI.....	17

Art.1 - OGGETTO DELL'APPALTO:

Il presente appalto ha per oggetto la:

GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI PRIMO GRADO del COMUNE DI MONTE MARENZO consistente in quanto segue:

- organizzazione, produzione, confezionamento, apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti all'utenza meglio definita nel seguente art. 9;
- riassetto e sanificazione della cucina e dei refettori;
- lavaggio del materiale di consumo ed in ogni caso di tutto quanto utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio;
- organizzazione e coordinamento attività lavorative;

secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato speciale di appalto.

Art.2 - DURATA DELL'APPALTO:

Il presente appalto ha la durata di anni 5 (CINQUE), a decorrere dal 01.09.2007 sino al 31.08.2012.

Eventuali rinnovi saranno ammessi ai sensi della legislazione vigente al momento della scadenza.

Art.3 – IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO A BASE D'ASTA:

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in **€ 434.300,00 I.V.A. di Legge esclusa**.

Il "prezzo pasto" unitario a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a **€ 4,04 Iva di Legge esclusa**.

Al fine di garantire i parametri di qualità previsti dal Capitolato d'Appalto, il prezzo offerto non potrà avere un ribasso superiore al 5% rispetto al prezzo posto a base d'asta, pena l'esclusione.

Art. 4 – CRITERI PER L' AGGIUDICAZIONE DELL' APPALTO:

L' appalto sarà aggiudicato mediante asta pubblica con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell' art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006, mediante la valutazione dei seguenti elementi:

PUNTEGGIO MASSIMO: **punti 100** così suddivisi:

◆ **Prezzo più conveniente: max punti 30**

Alla ditta che, tra quelle ammesse a presentare l'offerta, avrà proposto, in sede di apertura delle inerenti buste, il prezzo pasto unico onnicomprensivo più basso (I.V.A. esclusa) sarà assegnato il punteggio massimo;

Alle restanti il punteggio sarà assegnato secondo la formula matematica della proporzionalità inversa e precisamente:

$$\text{Punteggio da assegnare alla ditta} = \frac{\text{prezzo minimo offerto} \times 30}{\text{Prezzo offerto dalla ditta}}$$

◆ **Progetto Tecnico /gestionale (relazione tecnica sulla qualità del servizio): max: punti 70**

così suddivisi:

- A. Sistema organizzativo del servizio: max 20 punti
Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;

- B. Organizzazione del personale: max 15 punti
Personale impiegato, formazione;
- C. Alimenti e menu: max 15 punti
Menu per utenze e ricorrenze particolari;
- D. Migliorie del servizio: max 10 punti
Eventuali migliorie che l'azienda partecipante intende offrire al fine di innalzare la qualità della gestione complessiva del servizio;
- E. Curriculum aziendale: max 10 punti
Principali commesse negli ultimi tre anni con particolare riferimento al settore specifico; certificazioni di qualità;

Verranno ritenute idonee solo le offerte il cui progetto tecnico/gestionale avrà ottenuto un punteggio di almeno 50 punti. Si procederà quindi all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica solo per le ditte che avranno ottenuto il punteggio anzi detto.

Si precisa che il progetto dovrà essere sviluppato in massimo 60 pagine, formato A4, pena l'esclusione.

Il servizio sarà aggiudicato alla ditta che, sommati i punteggi attribuiti al progetto tecnico/gestionale ed al prezzo più conveniente avrà ottenuto il punteggio globale più alto.

In caso di parità di punteggio, l'aggiudicazione sarà a favore della Ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio nel progetto tecnico-gestionale.

In caso di ulteriore parità, si procederà all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 77 del R.D. 827 del 23.05.1924

Non sono ammesse offerte parziali.

Art. 5– REQUISITI MINIMI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Saranno ammesse alla gara esclusivamente le imprese esercenti servizi di "ristorazione collettiva" in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- a) fatturato complessivo annuo dell'ultimo triennio (2004/2005/2006) per servizi di refezione scolastica non inferiore a €. 2.000.000,00 al netto d'Iva;
- b) possesso della certificazione di qualità secondo le norme "UNI EN ISO 9001" Ed. 2000;
- c) avere idonea referenza bancaria costituita da certificazione bancaria attestante la capacità economica e solvibilità in relazione al valore dell'appalto;
- d) adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D. Lgs.155/97.
- e) essere in regola con le disposizioni di cui all'art. 17 della Legge 68/1999;
- f) Inesistenza delle clausole di esclusione previste dall'art. 38 del D. Lgs 163/2006;
- g) Inesistenza di sanzioni amministrative e in particolare di sanzioni interdittive o di misure cautelari interdittive di cui al D.Lgs 231/2001;
- h) Iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidenti con quella oggetto del presente appalto;
- i) possesso di bilanci certificati da società di revisione contabile;
- l) aver preso parte al sopralluogo, concordato con l'Ufficio Segreteria (tel. 0341/602200) presso la sede municipale.

I requisiti di cui alle lettere e) ed f) , in caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, devono essere posseduti in misura del 60% (sessanta per cento) dalla capofila e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 10% (dieci per cento) del requisito richiesto cumulativamente. I requisiti di cui alle lettere a) b) devono essere posseduti da tutte le imprese raggruppate. Il requisito di cui alla lettera d) – deve essere soddisfatto dalla capogruppo.

Art. 6 – RAGGRUPPAMENTI D'IMPRESA

Sono ammesse alla presente gara anche le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006, secondo le modalità nello stesso indicate. Nel caso di R.T.I. l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate.

L'impresa che partecipa ad un raggruppamento o ad un consorzio non può concorrere singolarmente o in seno ad altri raggruppamenti o consorzi, a pena di esclusione dalla gara.
A riscontro di quanto sopra, i Consorzi partecipanti saranno tenuti ad indicare la denominazione di tutti i consorziati.

Art. 7 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA e di ESPLICAZIONE DELLA GARA - ESCLUSIONI

Le offerte andranno presentate, a pena di esclusione nei termini e nelle modalità indicate nel "Bando di gara".

La gara si terrà nelle date – ore e luoghi, nonché secondo le modalità espressamente indicate nel "Bando di gara".

Si evidenzia inoltre che non saranno ammesse:

- le offerte in aumento rispetto alla base d'appalto;
- le offerte condizionate, le offerte "parziali", limitate ad una sola o più parte dei servizi oggetto dell'appalto,
- le offerte espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- le offerte indicanti ricorso al subappalto, anche "parziale", di servizio;
- le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere alla verifica delle anomalie delle offerte ai sensi dell'art. 86 e 87 del D. Lgs. 163/2006. In relazione al prodursi di tale circostanza, la data di aggiudicazione provvisoria potrà essere dilazionata del tempo necessario al compimento delle verifiche dette.

In caso di offerte ritenute "uguali", si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art. 77 del R.D. 827/1924.

Si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'offerta deve essere recapitata presso il Comune di Monte Marengo, Ufficio Protocollo – Piazza Municipale n°5 – 23804 Monte Marengo (LC) in plico sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, a pena di esclusione.

Il plico deve pervenire non più tardi delle ore 13.45 del giorno precedente la gara (termine perentorio) in uno dei modi seguenti a scelta della ditta concorrente:

- a mano, con rilascio di ricevuta da parte dell'Ufficio Protocollo di questo Comune;
- con Raccomandata A.R. a mezzo servizio postale
- con Raccomandata a mezzo agenzia autorizzata
- in tutti i casi farà fede la data del ricevimento all'Ufficio Protocollo di questa Amministrazione.

Il plico dovrà recare all'esterno oltre al mittente e al destinatario, la seguente dicitura:

" GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI MONTE MARENZO".

Il plico a pena di esclusione dalla gara, deve contenere tre buste di cui:

1) Una busta sigillata e controfirmata dal legale rappresentante sui lembi di chiusura, riportante esternamente, oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente e l'indirizzo del destinatario, la seguente dicitura "A – Contiene documenti " e contenere a pena di non ammissione alla gara i seguenti documenti:

7.a.1 Dichiarazione firmata dal legale rappresentante che attesti sotto la propria responsabilità e nella consapevolezza delle relative conseguenze , a norma dell'art. 76 del DPR. 28 dicembre 2000, n. 445 in ordine ai seguenti punti

- ◆ L' inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 e successive modificazioni;
- ◆ L' inesistenza nei confronti della Impresa o Società di sanzioni amministrative ed in particolare sanzioni interdittive di cui al D. Lgs. 8 giugno 2001 n. 231;
- ◆ Di essere iscritta al Registro delle Imprese che esercitano attività di ristorazione istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di al n.

- ◆ Di essere iscritta (solo le cooperative) al Registro Prefettizio al n.
- ◆ Di essere iscritta (solo per Consorzi di cooperative) nello schedario Generale della Cooperazione;
- ◆ Che la ditta non si trova nella condizione di incapacità a stipulare contratti con la Pubblica Amministrazione ai sensi della Legge n. 646 del 13.09.1982 e successive modificazioni e integrazioni.
- ◆ Di avere ottemperato alla legge 6 marzo 1998 n. 40 “disciplina dell’immigrazione e norme sulla condizione dello straniero” nel caso in cui nell’organico dell’Impresa figurino lavoratori stranieri.
- ◆ Di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l’offerta;
- ◆ Di avere tenuto conto nella predisposizione della propria offerta degli obblighi derivanti dal C.C.N.L. di categoria e delle relative disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza in vigore presso la Provincia, ai sensi della legge 327/2000;
- ◆ Di avere acquisito ed esaminato il capitolato di oneri e la documentazione tecnica allegata ad esso che ne costituisce parte integrante, ovvero i documenti indicati nell’art. 7 del Capitolato Speciale d’Oneri, e di accettarne integralmente ai sensi dell’art. 1341 codice civile. senza riserve condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in esse contenute e che i servizi, oggetto dell’appalto, saranno effettuati e condotti conformemente a tutti i piatti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara;
- ◆ Che la ditta non è direttamente o indirettamente parte di accordi con altri, volti ad alterare la libera concorrenza, né tanto meno presenterà offerta per la gara in oggetto con altre imprese con le quali esistono rapporti di collegamento e controllo determinati in base ai criteri di cui all’art. 2359 del Codice Civile;
- ◆ Di non partecipare alla gara in più di un’associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
- ◆ Che (nel caso di Consorzio) il Consorzio concorre per le seguenti ditte (indicare le ditte);
- ◆ Di possedere la capacità tecnica atta a garantire una perfetta esecuzione del servizio come richiesto dal Capitolato speciale;
- ◆ Di impegnarsi ad applicare, per i soci – soci cooperatori impegnati nel servizio – condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo di Lavoro di categoria (dichiarazione a carico solo delle cooperative);
- ◆ Di assumersi qualsiasi responsabilità ed oneri nei confronti Comune di Monte Marenzo e di terzi, nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non nella gestione di servizio;
- ◆ Di mantenere valida l’offerta per giorni 180 (centottanta) dalla data stabilita quale termine per la presentazione delle offerte e che la stessa avrà valore di proposta contrattuale ai sensi dell’art. 1329 del codice civile;
- ◆ Di essere inoltre specificatamente in possesso dei requisiti minimi di partecipazione stabiliti nel bando di gara e nel capitolato speciale d’appalto e, precisamente:
 - di avere conseguito, nel triennio 2004/2005/2006 un fatturato complessivo annuo per servizi di refezione scolastica non inferiore a € 2.000.000,00 (al netto Iva);
 - di aver gestito nell’ultimo triennio gestione, almeno 5 (cinque) servizi della stessa tipologia e di portata economica pari o superiore a quella in esame
 - di essere in possesso di bilanci certificati da società di revisione contabile;
 - di essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 ED. 2000, rilasciata dalla Società _____, n. _____ del _____, oggetto specifico _____;
 - di avere adottato un proprio piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs. 155/97;
 - di essere in regola con le disposizioni di cui all’art. 17 della Legge 68/1999;

N.B. In caso di offerta presentata da un raggruppamento temporaneo tra imprese, le suddette dichiarazioni devono essere rese da ciascun rappresentante legale delle ditte costituenti il R.T.I.

Devono essere allegati, pena l’esclusione, i seguenti documenti:

7.a.2 Dichiarazione di almeno un istituto di credito attestante la capacità economica e di solvibilità della ditta in relazione al valore dell’appalto;

7.a.3 Attestazione rilasciata dall’ufficio comunale preposto, inerente il sopralluogo effettuato presso la cucina e i relativi refettori;

7.a.4 Certificazione Uni En ISO della serie 9001:Ed.2000. Nel caso di R.T.I tale certificazione è sufficiente che sia in possesso della capogruppo.

7.a.5 Cauzione provvisoria costituita da polizza bancaria o assicurativa di € 8.686,00 pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto

7.a.6 Capitolato Speciale d'Appalto sottoscritto dal legale rappresentante, per accettazione, su ogni pagina.

7.a.7 Ricevuta in originale del versamento (ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e copia di un documento di identità in corso di validità) dell'importo di € 30,00= a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici via Di Ripetta n. 246 – 00186 Roma.

Il pagamento della contribuzione dovrà essere effettuato mediante una delle seguenti modalità:

- a) versamento on line collegandosi al portale web “Sistema di riscossione” all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento, la ditta partecipante deve allegare alla documentazione di gara copia stampata dell'e-mail di conferma dell'avvenuto pagamento, trasmessa dal sistema di riscossione.
- b) versamento sul c.c.p. n. 73582561 intestato a “AUT.CONTR.PUBB.” via Di Ripetta n. 246 – 00186 ROMA (codice fiscale 97163520584) presso qualsiasi ufficio postale. Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>. La causale del versamento deve riportare esclusivamente:
 - Il codice fiscale del partecipante;
 - Il CIG che identifica la procedura indicato all'art. 1 del presente bando di gara.

2) Una busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura deve riportare esternamente, oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la seguente dicitura “B - Contiene Relazione tecnica” e contenere obbligatoriamente, a pena di esclusione, la documentazione necessaria per l'attribuzione dei punteggi di cui al progetto tecnico gestionale redatto ai sensi del presente capitolato.

3) Una busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, deve riportare esternamente oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la seguente dicitura “C – Contiene Offerta economica” contenente:

Offerta economica, redatta in carta resa legale, riportante il numero del codice fiscale e il numero di partita IVA dell'Impresa e l'indicazione del prezzo offerto (espresso in cifre e in lettere) Iva esclusa unitario – essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta offerente o, nel caso che si tratti di società, da chi ne ha la rappresentanza legale;

Ai sensi dell' art. 86 comma 5 del D. Lgs. 163/2006 le offerte dovranno essere corredate dalle giustificazioni in relazione alla offerta presentata ai sensi dell' art. 87 e precisamente: alle soluzioni tecniche adottate, alle condizioni favorevoli rispetto al servizio e al costo del lavoro.

Art. 8 – AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione provvisoria avverrà a favore della ditta che, a seguito del perfezionamento delle operazioni di gara con formulazione della graduatoria conclusiva dei concorrenti e redazione dell'inerente verbale, avrà conseguito il punteggio cumulativo per offerta “prezzo – qualità” più elevato (secondo quanto previsto dal precedente art. 4).

L'aggiudicazione provvisoria vincolerà l'offerente per un periodo massimo di 180 gg dalla stessa, mentre vincolerà l'Amministrazione appaltante dal momento in cui risulteranno perfezionati, ai sensi di legge, tutti gli atti conseguenti.

L'esito della gara formerà oggetto di apposita approvazione formalizzata con determinazione del responsabile preposto.

Prima della stipulazione del contratto, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a presentare tutta la documentazione relativa al possesso dei requisiti indicati nelle dichiarazioni temporaneamente sostitutive rese in sede di gara, nonché la documentazione attestante l'avvenuta costituzione della cauzione definitiva e l'avvenuta stipula delle polizze assicurative previste dai successivi artt. 32 e 25.

La documentazione in questione andrà presentata, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, entro il termine indicato nella comunicazione a cura del servizio comunale competente.

Sarà parimenti motivo di decadenza dall'aggiudicazione l'appurata non veridicità anche di parte delle dichiarazioni rilasciate.

In tali evenienze, il servizio sarà affidato al concorrente che segue in graduatoria, purché l'offerta risulti valida e vantaggiosa per l'Amministrazione e l'interessato provveda agli adempimenti di cui al presente articolo.

Art. 9 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà esplicito come da tabella seguente:

Tipologia utenza	n. utenti medi giornalieri	Inizio-fine servizio (indicativi)	Gg. settimanali di servizio	Orario di inizio consumazione
Scuola dell'Infanzia bambini ed insegnanti aventi diritto	50	Secondo calendario scolastico	da lunedì a venerdì	Ore 12,00
Scuola Primaria di primo grado bambini ed insegnanti aventi diritto	70	Secondo calendario scolastico	da lunedì a venerdì	Ore 12,40

Il numero dei pasti indicato nella presente tabella ha valore "presunto": tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria gli orari di refezione per fasce d'utenza, il calendario scolastico ufficiale, le variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc). Le presenze giornaliere verranno raccolte nelle classi dal personale scolastico in servizio presso le scuole e comunicate dagli stessi alle cucine.

SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio ed il riordino dei piatti, dell'utensileria, delle attrezzature e dei locali.

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- ❖ primo
- ❖ secondo
- ❖ piatto unico (invece del 1° e 2°): se previsto nel menù
- ❖ contorno con verdura di stagione
- ❖ pane
- ❖ frutta o budino o yogurt
- ❖ acqua oligominerale in bottiglia (1/2 l per ciascun commensale)

Art. 10 – FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari dovranno essere:

- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanata in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (n. 14833 del 01/08/2002), che qui si intendono integralmente richiamate.
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici”;
- 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;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati
- è preferibile l'utilizzo di uova provenienti da allevamenti non in batteria (cod. 3) così come definito dalla direttiva CEE del 19.07.1999 (99/74/ce)
- 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); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- 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.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo.

Art. 11 – PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti dovrà avere luogo con le seguenti modalità:

11 a) Modalità di preparazione:

le cotture dovranno essere effettuate nella stessa giornata del consumo con l'eccezione di cottura anticipate al giorno precedente al consumo purché dopo la cottura gli alimenti vengano raffreddati con l'ausilio di abbattitore e conservati a temperatura compresa tra i +0°/+4°C.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

11. b) Menu:

I menu andranno confezionati nel rispetto del menu approvato dalla Commissione mensa e valutato dall'ASL.

Eventuali variazioni straordinarie al menù potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale.

11. c) Diete speciali:

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate (esempio utenti celiaci).

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani).

Dovranno inoltre essere previsti regimi dietetici in “bianco”.

Art. 12 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art. 9, a cura dell'appaltatrice.

Art. 13 – PERSONALE

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione adeguate, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto dell'appalto.

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara. Il personale verrà assunto dall'azienda appaltatrice nel rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Art. 14 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovrà essere affidata ad un "Responsabile", in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- alle comunicazioni continue con incaricato indicato dall'Amministrazione comunale per il controllo dell'andamento del servizio ed in particolare in caso di malattia e assenza del personale con comunicazione scritta indicante il nominativo dei sostituti.

Art. 15 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff di ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

15 a) Igiene del personale:

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

15 b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

15 c) Vestiario:

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante la denominazione dell'appaltatore ed il nome e cognome del dipendente.

15 d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio, in funzione di quanto proposto in sede di gara.

Art. 16 – RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

Art. 17 – IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina e refettori con entrata autonoma sita in via S. Alessandro.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

L'Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

17 a) Manutenzione ordinaria e straordinaria

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature è a carico dell'Amministrazione Comunale.

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto ad avvisare immediatamente il referente comunale.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale delle attrezzature delle cucine.

La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale e dalla ditta aggiudicataria.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

.Art. 18 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna.

18 a) Danni dovuti a negligenza:

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

18 b) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina e relativi arredi, attrezzature e stoviglieria ed utensileria,
- locali refettorio e relativi arredi, attrezzature, stoviglieria ed utensileria,

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

18 c) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Amministrazione Comunale.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

18 d) Materiali di pulizia e consumo:

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Art. 19 – OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato dal precedente art. 17 (messa a disposizione della struttura), l'Amministrazione comunale provvederà per la cucina ed i refettori di Monte Marenzo a propria cura e spese:

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili, impianti ed attrezzature messe a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
- alla fornitura di gas metano, energia elettrica, acqua, telefono, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
- a garantire la copertura assicurativa delle strutture, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria.

Art. 20 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs.155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

Durante ogni anno scolastico oggetto dell'appalto, l'appaltatore sarà tenuto ad effettuare controlli analitici come da piano di campionamenti proposto in sede di gara.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale di cucina.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:Ed.2000, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

Art. 21 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 22 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs. 626/94 e s.m. ed integrazioni.

Art. 23 – ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art. 24 – ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ASL competente, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, secondo le rispettive competenze e i componenti della Commissione mensa.

Il controllo riguarderà la qualità delle derrate, il corretto uso delle attrezzature, la corretta applicazione delle diete ed il rispetto delle norme igienico-sanitarie tramite proprio personale incaricato.

Art. 25 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- 1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
 - Euro 5.000.000,00= per sinistro
 - Euro 250.000,00= per persona
 - Euro 1.500.000,00= per danni a cose o animali
- 2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
 - Euro 2.500.000,00= per sinistro
 - Euro 250.000,00= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 26 – POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti: i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;

Art. 27 – CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile, mediante mandato a 60 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del responsabile di servizio competente, dopo aver verificato che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio. L'Ente appaltante tratterà sui corrispettivi da corrispondere le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento.

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile di servizio competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

Art. 28 – REVISIONE PREZZI

Il prezzo dei pasti è soggetto a revisione periodica, a decorrere dal secondo anno di appalto, con revisione su base annua con riferimento agli indici ISTAT.

Art. 29 – DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, in tutto o in parte, la gestione dei servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

Art. 30 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione comunale procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 150,00 ad un massimo di 500,00 secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

- a) distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 30 minuti;
- b) grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche, con campionamento su almeno 10 porzioni a crudo;
- c) fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche;
- d) rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- e) accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
- f) somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menu;
- g) preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato)
- h) mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;
- i) mancato rispetto, per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione "standard" dello staff di servizio "a completamento" indicata e garantita in sede di gara;
- j) mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
- l) mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale;
- m) mancata conservazione dei campioni;
- n) mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza: D.Lgs. 626/94 e s.m.;
- o) rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti organi incaricati della vigilanza.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'Appaltatore, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni lavorativi dalla notifica del provvedimento.

L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

Art. 31 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 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:

- a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) 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.

Art. 32 – CAUZIONE

A garanzia di tutti gli obblighi contrattuali l'appaltatore presterà cauzione in una delle forme ammesse dalla Legge, di importo pari al 10-% del valore contrattuale complessivo dell'appalto. Tale cauzione potrà essere costituita nella forma di polizza fidejussoria di un istituto assicurativo debitamente autorizzato all'esercizio delle assicurazioni cauzionali.

La cauzione prestata mediante fidejussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale;

La ditta si impegna, su richiesta insindacabile dell'Amministrazione, a reintegrare la cauzione sino al valore originario, nei casi in cui vengano operati prelievi per fatti connessi all'esecuzione del contratto.

Art. 33 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- alla costituzione della cauzione di cui all'art. 32;
- al versamento delle spese contrattuali;
- alla presentazione delle polizze assicurative di cui all'art. 25 e delle relative quietanze.

Art. 34 – SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 35 – ONERI FISCALI

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 36 – CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione od esecuzione dei patti contrattuali, verrà deferita al giudizio di un collegio arbitrale costituito da tre arbitri, nominati uno per parte ed il terzo, con funzioni di Presidente, da scegliere di comune accordo.

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto al nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del collegio arbitrale, il terzo arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale di competenza.

Le spese di giudizio saranno anticipate dalla parte che avrà avanzato domanda di arbitrato.

La decisione arbitrale sarà inappellabile e si estenderà alle spese di giudizio.

Art. 37 – RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

Art. 38 – ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

- ALL 1: Menù invernale e menù estivo

PER ACCETTAZIONE _____

ALLEGATO 1