



COMUNE DI TREDOZIO

(Provincia di Forlì – Cesena)

**AREA AMMINISTRATIVA
UFFICIO SERVIZI SOCIO-SCOLASTICI**

SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

CAPITOLATO D'ONERI

INDICE

INDICAZIONI GENERALI

- Art. 1- Oggetto dell'appalto*
- Art.2- Prestazioni oggetto dell'appalto*
- Art.3 Tipologia ed obblighi derivanti dall'espletamento della fornitura richiesta*
- Art.4 Durata del servizio - rinnovo*
- Art.5 Standard minimi di qualità della fornitura*
- Art.6 Revisione del prezzo*
- Art.7 Inizio della fornitura*
- Art.8 Prenotazioni*
- Art.9 Modalità di trasporto e consegna*
- Art.10 Accessi*
- Art.11 Controlli da parte del committente*

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

- Art.12 Oneri inerenti alla fornitura*
- Art.13 Assicurazioni*
- Art.14 Materiale di consumo*
- Art.15 Sospensione della fornitura in caso di sciopero*
- Art.16 Estensione della fornitura*
- Art.17 Subappalto*

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

- Art.18 Contenitori*
- Art.19 Mezzi di trasporto*
- Art.20 Distribuzione*
- Art.21 Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche*
- Art.22 Norme legislative*

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

- Art.23 Personale*
- Art.24 Direzione del servizio*
- Art.25 Addestramento*
- Art.26 Vestiario ed igiene del personale*
- Art.27 Idoneità sanitaria*
- Art.28 Rispetto della normativa*
- Art.29 Applicazione contrattuale*

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art.30 Caratteristiche delle derrate alimentari*

MENU'

- Art.31 Menù*
- Art.32 Variazione del menù*

DIETE SPECIALI

- Art.33 Diete speciali*

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

- Art.34 Igiene della produzione e tecnologie di manipolazione*
- Art.35 Condimenti*

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

- Art.36 Segnalazioni antinfortunistiche*
- Art.37 Obblighi dell'impresa aggiudicataria*
- Art.38 Fallimento o amministrazione controllata*
- Art.39 Facoltà dell'Amministrazione Comunale*

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art.40 Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

Art.41 Verifica da parte dei rappresentanti degli utenti (commissione mensa)

Art.42 Blocco delle derrate

Art.43 Rilievi all'impresa aggiudicataria

PENALITA'

Art.44 Penalità

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art.45 Prezzo del pasto

Art.46 Pagamenti

Art.47 Spese

Art.48 Deposito cauzionale

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art.49 Ipotesi di risoluzione del contratto

Art.50 Rinvio

ALLEGATI

Art.51 Allegati

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1- Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di:

- preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e del micro nido.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, con personale proprio e propri mezzi, alla produzione, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione comprensivo di porzionamento dei pasti negli appositi locali adibiti a mensa, presso il servizio micro nido, le scuole Dell'infanzia e Primaria di Tredozio. Il pasto per il servizio micro – nido dovrà essere consegnato in mono porzione.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere, inoltre, all'asporto dei rifiuti, al riassetto e alla pulizia della cucina, delle stoviglie, dei carrelli, dei vassoi, dei tavoli e delle sedie, come meglio esplicitato nell'articolo che segue.

L'Appalto, a richiesta della stazione appaltante, dovrà essere esteso ai medesimi patti e condizioni anche ad eventuali servizi educativi, ludico-ricreativi e sociali eventualmente attivati o ad altri ordini o plessi scolastici che necessitino della mensa.

In tal caso la stazione appaltante può chiedere all'esecutore una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite, la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

Inoltre, la ditta dovrà garantire il servizio in tutte le sedi, via, via indicate dalla Stazione appaltante, all'interno del centro abitato, senza pretesa di oneri aggiuntivi.

Art.2- Prestazioni oggetto dell'appalto

Le prestazioni oggetto dell'appalto sono:

1. Acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti **nei Centri di Produzione del Fornitore**, confezionamento dei pasti destinati agli utenti dei vari servizi del territorio comunale;
2. Acquisto delle derrate, preparazione e cottura **nei Centri di Produzione del Fornitore** delle merende pomeridiane destinate agli utenti della scuola dell'infanzia;
3. Acquisto delle derrate, preparazione e cottura **nei Centri di Produzione del Fornitore** delle merende mattutine destinate agli utenti della scuola dell'infanzia e del micro - nido;
4. Trasporto dei pasti dai Centri di Produzione fino alle Sedi di Refezione entro trenta minuti dal confezionamento in multiporzione per la scuola dell'infanzia e primaria e in monoporzione per il micro - nido;
5. Porzionamento e Distribuzione con sistema al tavolo agli utenti della scuola dell'infanzia e primaria;
6. Approntamento Sedi di Refezione, Riassetto delle Sedi di Refezione e lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale (lavastoviglie, sedie, tavoli ,suppellettili, scaffali, mobili, piani d'appoggio, carrelli, pavimenti, ecc.) e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificati nel presente capitolato. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (attrezzi, detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
7. Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle Sedi di Refezione;
8. Presa in carico delle stoviglie fornite dall'Amministrazione (piatti, bicchieri, posate) in numero sufficiente agli utenti iscritti al servizio mensa (per l'asilo nido e la scuola dell'infanzia e primaria) con impegno del Fornitore a restituire, al termine del contratto, quanto ricevuto, fermo l'eventuale reintegro nel corso del contratto;
9. Presa in carico dell'utensileria (coltelli, mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaioni teglie e quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti) delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale (di seguito A.C.) con impegno del fornitore a restituire al termine del contratto quanto ricevuto fermo l'eventuale reintegro nel corso del contratto o l'eventuale integrazione, in caso di carenza delle attrezzature comunali fornite;
10. Manutenzione ordinaria dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale prese in carico, compresa la lavastoviglie.

Il servizio di refezione è articolato come segue:

- micro nido

servizio dal lunedì al venerdì

media giornaliera merenda mattutina n.8

media giornaliera pasti n.4

orario h.11.55

- scuola dell'infanzia
servizio dal lunedì al venerdì
media giornaliera merenda mattutina n.29
media giornaliera pasti n.18
media giornaliera merenda pomeridiana n.11
orario h.11.55

- scuola primaria
servizio il martedì ed il giovedì (salvo variazione dei giorni di rientro comunicata dalla scuola)
media giornaliera pasti n.30
orario h.12.35.

I dati riferiti al numero dei pasti ed ai giorni settimanali di servizio sono puramente indicativi. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di variare in aumento o in diminuzione il numero totale dei pasti da preparare in rapporto alle esigenze effettive delle rispettive Scuole e servizi, senza che la Ditta possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente capitolato. Essendo i dati relativi al numero degli utenti e dei pasti stimati in via previsionale, potranno subire variazioni a seconda delle esigenze delle utenze; l'aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 20% (sia positiva che negativa) della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo a richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Eventuali aggiunte di utenti o tipologie di servizio verranno per tempo comunicate dall'Amministrazione comunale e la ditta aggiudicataria dovrà applicare gli stessi prezzi e condizioni risultanti dal presente capitolato. Si richiama quanto contemplato all'art.1.

Considerata la percentuale delle assenze degli alunni, ai soli fini della quantificazione dell'appalto, viene stimato un **totale annuo presunto** di n.5.000 pasti e n.2.000 merende pomeridiane.

Art.3- Tipologia ed obblighi derivanti dall'espletamento della fornitura richiesta

La ditta aggiudicataria garantirà:

- a) cucina attrezzata idonea e regolarmente autorizzata per la ristorazione, per la preparazione dei pasti e delle merende. In particolare il centro di produzione pasti utilizzato dalla ditta aggiudicataria deve rispettare i requisiti previsti dalla Direttiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 aprile 2004, dal Regolamento (CE) n. 852/2004, n.853/2004, n.854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004, dal D.Lgs. 193/2007, dalla Determinazione del Responsabile del servizio veterinario e igiene degli alimenti 27 dicembre 2011, n.16842 e deve essere autorizzato ai sensi del D.P.R. 26/03/1980 n. 327, regolamento di attuazione della Legge 30/04/1962, n. 283 e s.m.i;
- b) contenitori termici idonei per il trasporto dei pasti che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C per i pasti caldi e per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C;
- c) pulizia, manutenzione e disinfezione dei contenitori termici,
- d) personale qualificato per la preparazione dei pasti e dei servizi accessori;
- e) materie prime per pranzi e merende secondo i menù indicati dalla Stazione appaltante;
- f) trasporto dei pasti fino ai locali di fruizione con idoneo mezzo a ciò regolarmente autorizzato;
- g) pulizia, manutenzione e disinfezione del mezzo di trasporto dei pasti;
- h) preparazione dei tavoli per la refezione con fornitura di tovaglioli e tovagliato (anche di carta);
- i) detersivi ed attrezzature per lavaggio stoviglie;
- j) lavaggio delle stoviglie,
- k) detersivi e lavanderia;
- l) pulizia degli arredi della sala cucina del plesso scolastico e servizi annessi;
- m) pulizia degli arredi della sala mensa (tavoli, sedie, carrelli);
- n) pulizia degli ambienti utilizzati per il servizio;
- o) manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature concesse in uso dalla Stazione appaltante;
- p) reintegro del materiale frangibile perso per rottura o usura o in caso di insufficienza e reintegro delle stoviglie metalliche.

In relazione al presente capitolato la Stazione appaltante si impegna a:

- mettere a disposizione i locali per la refezione e per il lavaggio delle stoviglie individuati nelle sale refettorio e nella cucina del plesso scolastico comunale (infanzia e primaria),
- mettere a disposizione le stoviglie in dotazione al plesso scolastico;
- garantire le spese di energia elettrica, acqua, gas dei locali messi a disposizione nel plesso scolastico,
- manutenzione straordinaria degli impianti,
- effettuare la disinfezione e la disinfestazione straordinaria dei locali di proprietà comunale secondo il programma già approvato.

La consegna degli impianti e delle attrezzature comunali della mensa sarà effettuata con verbale da redigersi a cura delle parti.

La ditta sarà responsabile del buon uso e della buona conservazione di impianti ed attrezzature impegnandosi alla restituzione a fine gestione nello stesso stato in cui li ha avuti in consegna, salvo il normale deperimento d'uso.

Al termine della gestione verrà redatto verbale di riconsegna.

I lavori di eventuale ristrutturazione eseguiti e/o le eventuali migliorie (che, in ogni caso, andranno preventivamente autorizzati dai competenti uffici comunali) apportate agli impianti ed attrezzature durante il periodo di validità dell'appalto, rimarranno a totale beneficio della Stazione appaltante, senza diritto ad alcun rimborso in merito.

Qualora il gestore non provveda puntualmente alla manutenzione degli impianti, la Stazione appaltante si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando al gestore la spesa sostenuta. Ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria agli impianti ed all'immobile ad opera della ditta aggiudicataria, sarà addebitata totalmente al gestore.

I pasti preparati sono trasportati con sistema del legame caldo (Temperatura uguale o superiore ai 65°) per gli alimenti deperibili cotti e refrigerato (Temperatura non superiore ai 10°) per gli alimenti deperibili non cotti (es. mozzarelle) utilizzando contenitori termici autorizzati e idonei nonché mezzi di trasporto adeguati e regolarmente autorizzati.

Art.4- Durata del servizio - rinnovo

Il presente servizio ha durata **dal 1° settembre 2012 al 31 agosto 2015.**

Qualora, per qualsiasi motivo, alla scadenza dell'appalto la procedura per la nuova gara non fosse ancora conclusa o comunque il nuovo appaltatore non avesse assunto effettivamente il servizio, l'Impresa Appaltatrice è tenuta a prestare servizio agli stessi patti e condizioni fino all'insediamento della nuova impresa ed in ogni caso non oltre sei mesi dalla scadenza, alle stesse condizioni della gestione cessata.

Alla scadenza del contratto, il servizio potrà essere riaffidato secondo la disciplina dettata dall'art.57 comma 5 lett.b) del d.lgs.163/2006 per le procedure negoziate senza bando, per una durata massima pari a quella originaria, a seguito di verifica e di valutazione positiva dell'andamento del servizio da parte del competente ufficio comunale. L'eventuale riaffidamento, nei termini disciplinati dal presente articolo, è facoltà unilaterale della stazione appaltante.

L'erogazione dei pasti per la scuola dell'infanzia e primaria e per il servizio micro – nido, avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. L'eventuale erogazione dei pasti per il micro nido anche nel mese di luglio verrà preventivamente comunicato. L'erogazione dei pasti per le altre eventuali tipologie di utenza che potranno essere attivate (es. pasti a domicilio per anziani) avverrà tutti i giorni feriali e festivi.

Art.5- Standard minimi di qualità della fornitura

Nell'espletamento del servizio la ditta aggiudicataria dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e dagli altri atti di gara, nonché a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

In particolare dovrà essere rispettato dall'Impresa l'obbligo di garantire la sicurezza del proprio prodotto con sistematici processi di studio e controllo (HACCP).

In particolare gli artt.4 e 5 del regolamento CE n.852/2004 stabiliscono l'obbligo da parte del responsabile dell'Impresa di garantire che la preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita e/o fornitura - compresa la somministrazione dei prodotti alimentari, siano effettuati in modo igienico.

Stabiliscono inoltre l'obbligo da parte del responsabile dell'Impresa di individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire adeguate procedure di sicurezza attraverso un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP. Il piano di autocontrollo, a carico dell'appaltatore, deve essere disponibile per gli eventuali controlli degli operatori di vigilanza ASL, in ogni plesso scolastico in cui è effettuato il servizio di refezione.

Art.6- Revisione del prezzo

Il prezzo dell'appalto è imm modificabile nel primo anno di durata del contratto. Verrà adeguato a partire dal secondo anno, con le modalità previste dalla normativa vigente.

Art.7- Inizio della fornitura

L'Impresa aggiudicataria deve iniziare il servizio di fornitura pasti alla mensa scolastica e al micro nido alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale (indicativamente con l'inizio dell'anno scolastico). La preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti ad altri servizi eventualmente attivati dall'Amministrazione Comunale avranno inizio

dalla data che verrà comunicata dalla medesima Amministrazione. La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto all'Impresa aggiudicataria di chiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art.8- Prenotazioni

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola verrà comunicato quotidianamente dal personale incaricato dall'Amministrazione Comunale tramite telefono o altro strumento ritenuto più idoneo, tra le ore 9.00 e le ore 9.30.

Art.9- Modalità di trasporto e consegna

I pasti dovranno essere consegnati e distribuiti nei locali adibiti a cucina e refettorio del plesso scolastico in via Mons. Carlo Bandini n.1, a cura dell'Impresa aggiudicataria indicativamente ai seguenti orari:

per la scuola dell'infanzia e micro nido: alle ore 11.55

per la scuola primaria: alle ore 12.35.

Le merende pomeridiane della scuola dell'infanzia dovranno essere consegnate assieme al pranzo del giorno stesso. Le merende mattutine della scuola dell'infanzia e del micro nido, costituite da frutta, potranno essere consegnate la mattina stessa oppure il giorno prima unitamente al pranzo.

Art.10- Accessi

L'Impresa aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'Impresa aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati dell'Amministrazione Comunale e/o suoi delegati.

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art.11- Controlli da parte del committente

L'Amministrazione Comunale si riserva di compiere tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'onori, secondo i criteri e le regole nello stesso previste. L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa Aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. L'Impresa Aggiudicataria non potrà indurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'Impresa aggiudicataria sarà inoltre tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell'Amministrazione comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali od alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'Amministrazione Comunale, infine, potrà richiedere al competente servizio dell'Azienda USL periodici interventi, con prelievi di campioni, sia alla fonte di produzione che al consumo, da sottoporre ad esami di laboratorio. Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, abbattere la temperatura con abbattitore e conservarlo fra 0 e 4 gradi centigradi per 48 ore. Qualora i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, la ditta ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione od integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio.

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Art.12- Oneri inerenti alla fornitura

Tutte le spese, eventualmente non menzionate dal presente capitolato e necessarie per fornire il servizio richiesto, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art.13- Assicurazioni

L'Impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamento ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati e/o avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero alla Stazione appaltante o a terzi, cose e persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa aggiudicataria dovrà contrarre un'assicurazione contro rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale RCT di 1 milione di euro per sinistro blocco unitario. La società assicuratrice dovrà rilasciare opportuna certificazione della stipula del contratto che verrà depositata agli atti della Stazione appaltante. Tale assicurazione dovrà essere presentata contestualmente al versamento della cauzione.

Art.14 - Materiale di consumo

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria la fornitura degli utensili per il confezionamento, trasporto e distribuzione oltre a quanto più ampiamente elencato negli articoli precedenti. L'Impresa aggiudicataria dovrà approvvigionare ogni refettorio di: olio, aceto, sale, zucchero, limoni, là dove necessario.

Art.15- Sospensione della fornitura in caso di sciopero

In caso di scioperi o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere od influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o l'Impresa aggiudicataria dovranno in reciprocità darne avviso.

In caso di proclamazione di scioperi generali o di categoria di durata inferiore alla giornata lavorativa, l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire alle scuole un piatto unico freddo preventivamente concordato con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale, il cui prezzo pasto non dovrà superare il 50% di quello risultante dalla gara.

Art.16- Estensione della fornitura

L'Impresa aggiudicataria è tenuta alla fornitura e trasporto di pasti completi per l'attivazione di nuovi servizi al momento non preventivabili, ai sensi e nei limiti stabiliti dall'art.57 del D.lgs. 163/2006. In tale occasione l'Amministrazione Comunale darà tempestivo avviso all'Impresa Aggiudicataria entro 10 giorni precedenti all'inizio del servizio. Il pasto dovrà essere fornito alle condizioni generali previste dal presente capitolato d'onere ed ai prezzi risultanti dall'aggiudicazione. Si rimanda in tal senso a quanto previsto dall'art.1.

Art.17- Subappalto

E' ammesso il subappalto nei modi e termini previsti dall'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. La stazione appaltante non effettuerà pagamenti diretti ai subappaltatori.

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Art.18- Contenitori

I contenitori, che dovranno essere conformi al Regolamento (CE) n. 852/2004 ed al Regolamento (CE) 853/2004 così come recepiti con DGR n.970/2007 e Determinazione Regione Emilia Romagna n° 16842 del 27/12/2011 e regolarmente autorizzati per il trasporto dei pasti alla mensa scolastica, dovranno essere forniti dall'impresa aggiudicataria, la quale ne rimarrà proprietaria anche al termine dell'affidamento.

Essi dovranno garantire il legame "fresco-caldo" con mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 65 °C e per quelli cotti da consumare freddi inferiore 10 °C sia durante il trasporto sia al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.

Per i pasti veicolati con legame "refrigerato" i contenitori devono assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti ad un livello compreso tra 0 e 4 gradi centigradi sia durante il trasporto sia al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.

Art.19- Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Regolamento (CE) n. 852/2004 ed al Regolamento (CE) 853/2004 così come recepiti con DGR n.970/2007 e Determinazione Regione Emilia Romagna n° 16842 del 27/12/2011. L'Impresa aggiudicataria dovrà elaborare un piano di trasporto e consegna dei pasti nel plesso scolastico in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere concordato preventivamente e successivamente consegnato all'Amministrazione Comunale.

Art.20- Distribuzione

I pasti saranno consegnati al micro – nido in monoporzione e quelli in multiporzione distribuiti nei locali refettorio della scuola dell'infanzia e della scuola primaria del plesso scolastico comunale, precedentemente apparecchiati, in stovigliato fornito dall'Amministrazione Comunale ed inserito nel verbale di cui all'art.3, integrato dall'impresa aggiudicataria in caso di insufficienza. Terminata la somministrazione dovranno essere riassetati i locali e lavate le stoviglie da parte della ditta appaltatrice. Se saranno utilizzate tovaglie e tovaglioli di carta, questi dovranno essere cambiati ad ogni utilizzo. L'Amministrazione Comunale verificherà periodicamente che la distribuzione e somministrazione di pasti avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti e successiva sistemazione dei locali dovrà osservare strettamente le norme igieniche previste per legge e dai regolamenti sanitari.

Art.21- Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'Impresa aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù nella quantità richiesta, come negli allegati prospetti (A) forniti dal competente servizio ASL. Le eventuali variazioni o preparazione di diete particolari, non comporteranno in ogni caso richieste di aumento del costo pasto da parte dell'Impresa aggiudicataria.

Art.22- Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico - sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327/1980 e successive modifiche, nonché a quanto previsto dai regolamenti Comunitari (Reg. CE n. 852/2004), dal Regolamento Locale di igiene, dalle Leggi e Circolari della Regione Emilia Romagna (determina della Regione Emilia Romagna n. 16842 del 27/12/2011) e dal presente capitolato. Comunque, tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate ed i relativi riferimenti si intendono al testo vigente.

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

Art.23- Personale

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. Il personale addetto al trasporto ed alla distribuzione dei cibi deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi od offensivi nei confronti del personale operante nelle scuole e dei bambini.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle mansioni affidate, che dovrà essere in numero adeguato e sufficiente a garantire tutte le prestazioni previste dal presente capitolato. Eventuali sostituzioni temporanee ed ogni variazione intervenuta in qualsiasi periodo dell'anno al suddetto elenco dovrà essere immediatamente comunicata al competente Ufficio Servizi Sociali del committente.

Art.24- Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ed a tempo pieno ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione collettiva di dimensione e consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale.

Il Direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti per il controllo dell'adempimento del servizio e dovrà essere sostituito in caso di ferie, malattia o altra assenza.

Art.25- Addestramento

L'Impresa aggiudicataria si impegna a fornire personale addestrato e preparato per il servizio richiesto. Deve inoltre informare dettagliatamente il proprio personale circa le modalità e le circostanze previste nel contratto per adeguare il servizio agli standards di qualità.

Art.26 -Vestiaro ed igiene del personale

L'Impresa aggiudicataria fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Inoltre il personale addetto al servizio dovrà curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente al fine di evitare la contaminazione dei prodotti di lavorazione.

Art.27- Idoneità sanitaria

Ai sensi della Legge Regionale n.11 del 24.06.2003 "Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria", tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dalla Legge Regionale stessa per lo svolgimento delle mansioni previste nel presente servizio.

Art.28- Rispetto della normativa – potere sostitutivo della stazione appaltante

L'Impresa aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione di legge in vigore o che potrà intervenire nel corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre

L'Impresa aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. L'appaltatore è responsabile dell'osservanza della richiamata normativa anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei propri dipendenti anche nell'eventualità di subappalto non autorizzato e senza pregiudizio per gli altri diritti del committente.

In seguito all'entrata in vigore della legge 28/01/2009 n.2 l'amministrazione provvederà ad acquisire d'ufficio, in occasione di ogni liquidazione, il documento unico di regolarità contributiva (DURC) attestante la regolarità dell'impresa in ordine ai versamenti contributivi e previdenziali. La ditta è responsabile dell'osservanza delle richiamate normative anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei propri dipendenti.

In ottemperanza all'art.4 del D.P.R. n.207/2010, nel caso in cui dal documento unico di regolarità contributiva emerga un'inadempienza contributiva relativa a uno o più lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale, per il tramite del responsabile del procedimento, procederà a trattene dalle somme spettanti per il servizio svolto, l'importo corrispondente all'inadempienza e corrisponderà direttamente il pagamento di quanto dovuto ai fini contributivi agli enti previdenziali ed assicurativi competenti. In ogni caso sull'importo netto progressivo della prestazione è operata una ritenuta dello 0,5 %, che sarà svincolata in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione del certificato di verifica di conformità.

Quanto sopra si applica anche nei confronti dei subappaltatori.

Art.29- Applicazione contrattuale

L'Impresa aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei servizi che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Ai sensi dell'art.5 del richiamato D.P.R. n.207/2010, in caso di inadempienza retributiva dell'Impresa aggiudicataria o del subappaltatore, decorso infruttuosamente il termine di quindici giorni assegnato dalla stazione appaltante per provvedervi, è disposto il pagamento diretto ai lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente capitolato, con detrazione di quanto corrisposto dalle somme dovute all'Impresa aggiudicataria o al subappaltatore inadempiente.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art.30- Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

La Ditta appaltatrice si impegna a:

- seguire la programmazione dietetica approvata dall'Azienda U.S.L.;
- fornire le schede bromatologiche degli alimenti che compongono i menù in vigore;
- effettuare un controllo analitico sull'efficacia della sanificazione stessa.

Tutti i prodotti devono rispettare le caratteristiche merceologiche degli alimenti così come analiticamente specificate nell'**allegato b)** "Schede merceologiche degli alimenti da utilizzare".

Nel rispetto di quanto prescritto dalla legge regionale n.29 del 04.11.2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva", la quale all'art.9 "Forniture e loro aggiudicazione", prevede che i prodotti forniti per la preparazione dei pasti sia costituita in misura complessivamente non inferiore al 70 per cento da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionali, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche ed a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati, l'acquisto delle derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti di cui al presente capitolato dovrà rispettare tale percentuale minima di fornitura, compatibilmente con i generi disponibili sul mercato.

In particolare, la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad utilizzare nella preparazione dei pasti i seguenti prodotti:

- a) da produzione biologica: pasta di semola, riso, orzo perlato, mais, farro, legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, succo di frutta, latte, yogurt, miele, formaggi freschi;
- b) da agricoltura biologica: tutti i prodotti ortofrutticoli specificati nell'**allegato b)** "Schede merceologiche degli alimenti da utilizzare";
- c) ulteriori prodotti biologici, IGP e a "km. zero" proposti dall'appaltatore in sede di offerta, in ampliamento di quanto previsto dalla precedente lettera a). Tali prodotti devono corrispondere alle caratteristiche merceologiche degli alimenti così come analiticamente specificate nell'**allegato b)**.

L'Amministrazione comunale potrà effettuare controlli sulle forniture delle materie prime per verificarne la provenienza ed il rispetto di quanto contemplato ai punti precedenti.

MENU'

Art.31- Menù

La preparazione dei pasti verrà effettuata seguendo le tabelle proposte dal competente servizio dietetico dell'Azienda USL di Forlì, che vengono indicate nel bando di gara e successivamente dedotte nel contratto, recanti la prescrizione dei cicli alimentari, destinati ad essere praticati secondo un criterio di alternanza avente cadenza settimanale.

Resta riservata all'Amministrazione Comunale la facoltà di apportare le eventuali variazioni che ritenesse opportune e che non comportino maggiorazioni di costo, che riguardino grammature, tipologia delle derrate, composizione del menu, ecc.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'approntamento di diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi. In caso di diete speciali, si fa riferimento a quanto contenuto nel successivo art.33. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti. E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto,
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, ecc.,
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili,
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Rispetto alle grammature stabilite, può essere prevista, sul totale, una maggiorazione del 20% per un'eventuale ulteriore somministrazione ai richiedenti compresa nel prezzo dei pasti totali conteggiati.

Art.32- Variazione del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale, la quale, inoltre, potrà proporre variazioni, previo accordo con il gestore, che, di norma, potranno avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

DIETE SPECIALI

Art.33 - Diete speciali

L'Impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, così come in caso di pasti per utenti con esigenze etniche o religiose particolari. Sarà garantita la riservatezza dei dati riguardanti la salute dei bambini nel rispetto del D.Lgs. 196/2003. Tali preparazioni saranno preventivamente comunicate dall'Amministrazione Comunale.

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art.34 - Igiene della produzione e tecnologie di manipolazione

Per quanto riguarda l'organizzazione del lavoro per la produzione, le modalità di confezionamento, la conservazione dei campioni, il livello della qualità igienica e la conservazione delle derrate oltre alle tecnologie di manipolazione, si fa espressamente riferimento alle norme di legge vigenti che qui integralmente si intendono richiamate e riportate nell'allegato E) "riferimenti normativi".

E' vietata ogni forma di riciclo dei prodotti preparati.

Art.35- Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine di oliva. Le paste dovranno essere condite sul luogo al momento della distribuzione ed il formaggio andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione. Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n.1 dell'11 gennaio 1997. Il tutto dovrà essere fornito dall'appaltatore.

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.36- Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro ai sensi del D.Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni e D.Lgs.81/2008 e successive modifiche.

Art.37 - Obblighi dell'impresa aggiudicataria

L'Impresa aggiudicataria si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa per tutta la durata del contratto.

Art.38- Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'Impresa aggiudicataria, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà a termini di legge.

Art.39 - Facoltà dell'Amministrazione Comunale

In caso di morte del gestore, è facoltà dell'Amministrazione Comunale scegliere, nei confronti degli eredi e degli aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art.40- Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Impresa aggiudicataria e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il centro di cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'Az. USL e dell'Amministrazione Comunale.

Art.41- Verifica da parte dei rappresentanti degli utenti (commissione mensa)

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato. L'Impresa aggiudicataria è obbligata a partecipare, col personale competente, agli incontri di presentazione ed informazione all'utenza sulle modalità di svolgimento e sulle caratteristiche del servizio, nonché agli ulteriori incontri che si renderanno necessari, in corso di esecuzione, con l'utenza, le istituzioni scolastiche e socio-sanitarie coinvolte ed i competenti uffici comunali e/o sanitari, senza diritto ad alcun compenso ulteriore.

Art.42- Blocco delle derrate

Nel caso i controlli di cui sopra diano luogo al blocco delle derrate, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire le derrate oggetto di blocco ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'Amministrazione Comunale provvederà a far accertare le condizioni igieniche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa aggiudicataria. Qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa aggiudicataria verranno addebitate le spese di analisi.

Art.43- Rilievi all'impresa aggiudicataria

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 10 giorni dalla data della comunicazione, l'Impresa aggiudicataria non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme previste dal contratto.

PENALITÀ

Art.44- Penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Impresa aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata sia di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

1. mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
2. grammature inferiori a quelle prescritte nelle tabelle dietetiche fornite,
3. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite,
4. presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti,
5. mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali,
6. carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad es. un primo piatto, o frutta o bevanda) sarà applicata una penalità di importo commisurato ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno. Tali percentuali vengono così stabilite:

- a) 30% del compenso se l'inadempienza riguarda il primo piatto,
- b) 50% se riguarda il secondo piatto,
- c) 10% se riguarda frutta o dolce.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio (quindi tutti i piatti previsti o aspetti di carattere generale quali la pulizia o le carenze di personale), si applicherà una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima ditta sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo, e così via.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione parziale del contratto.

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art.45 - Prezzo del pasto

Nei prezzi del presente capitolato, si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa aggiudicataria, tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art.46 - Pagamenti

Il corrispettivo, per l'adempimento di tutti gli obblighi posti a carico dell'Impresa aggiudicataria, è determinato dal costo pasto unitario relativo alle diverse tipologie di utenti serviti risultante dall'offerta dell'appaltatore in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente forniti mensilmente alle diverse tipologie di utenti. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a cadenza mensile che saranno emesse dall'Impresa aggiudicataria, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del responsabile del servizio competente nel termine di 45 giorni. Si stabilisce fin da ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa aggiudicataria il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art.3 della L. n. 136 del 13/08/2010 e s.m. e i. Nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa il contratto deve intendersi risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c., sottoscrivendo a tali fini apposita clausola negoziale.

Art.47- Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro eventuali, mentre l'IVA sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

Art.48- Deposito cauzionale

L'Impresa aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dall'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa aggiudicataria a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio. Resta salvo per l'Amministrazione Comunale, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del responsabile del servizio, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversie.

La cauzione definitiva è prestata mediante fideiussione bancaria, emessa da istituto di credito o banca autorizzati a svolgere l'attività di cui all'art. 10 del D.Lgs. 385/1993, o polizza assicurativa, emessa da compagnia assicuratrice abilitata al ramo cauzioni. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e dovrà essere operativa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante oltre a quant'altro previsto dalla normativa applicabile.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art.49 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa aggiudicataria,
- messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'Impresa aggiudicataria,
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa aggiudicataria,
- inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella conduzione del centro di cottura,
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche,
- casi di grave intossicazione alimentare,
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi,
- interruzione non motivata del servizio,
- ulteriore inadempienza dell'Impresa aggiudicataria dopo la comminazione di 5 penalità nell'ambito del medesimo anno scolastico e della risoluzione parziale del contratto,
- subappalto totale o parziale del servizio, tranne per il caso previsto dal presente contratto.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'Impresa aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art.50 – Rinvio

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento, a tutte la vigente normativa generale e di settore, in quanto applicabile. Il presente capitolato attiene ad un servizio compreso nell'allegato II B del D.Lgs.163/2006 e, pertanto, per quanto non previsto nel presente Capitolato si richiamano del Codice dei Contratti, testo vigente, solo ed esclusivamente gli articoli 20, 27, 65, 68. I riferimenti normativi e/o regolamentari contenuti nel presente documento si intendono riferiti al testo di legge e/o regolamento ad oggi vigente. I riferimenti normativi e/o regolamentari contenuti nel presente regolamento ed eventualmente abrogati, si intendono effettuati al testo normativo e/o regolamento che li recepisce. Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato gli atti di gara approvati con determinazione a contrattare, tutti nessuno escluso.

ALLEGATI

Art.51 – Allegati

Sono allegati al presente capitolato, per formarne parte integrante e sostanziale:

- a) Tabelle dietetiche
- b) Schede merceologiche
- c) Elenco delle matrici alimentari sottoposte ad indagine microbiologica e standard di riferimento
- d) Grammature dei piatti per la ristorazione scolastica
- e) Riferimenti normativi.