

SCHEMA DI CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA DELLA SCUOLA ELEMENTARE E MATERNA – PERIODO 01.09.2009 - 30.06.2012 .

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Gignese ad impresa specializzata che utilizzerà un centro di produzione pasti proprio o comunque nella sua disponibilità.

ART.2 - DURATA E VALORE APPALTO

L'appalto avrà la durata per il periodo 01.09.2009 - 30.06.2012 .

Il canone d'appalto è fissato nell'importo complessivo dato dal numero dei pasti effettivamente serviti per tutta la durata del periodo, moltiplicato per il prezzo di ciascun pasto, da concordarsi con la Ditta appaltatrice, più l'IVA di legge. I prezzi verranno aggiornati annualmente, su richiesta dell'appaltatore, in base all'indice generale nazionale del costo della vita.

Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato da qualsiasi suo avere, né può pretendere dal Comune, per il servizio di cui trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, nemmeno in caso di oggettivi aumenti di costi di gestione.

Il numero annuo dei pasti, stimato sulla base della pregressa esperienza, è di circa 7.500.

L'acquisto delle derrate e di quanto necessario alla confezione dei pasti è a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria.

Il Comune è del tutto estraneo ai rapporti economici tra la Ditta aggiudicataria e i di lei dipendenti o fornitori.

Conseguentemente la Ditta aggiudicataria solleva il Comune da ogni eventuale richiesta di questi ultimi.

L'importo a base di gara è il costo unitario di un pasto fissato in Euro 4,00 (Iva esclusa) per il numero presunto di circa 7.500 pasti annui, pertanto l'importo stimato complessivo annuo è quantificato in presunti Euro 30.000,00 oltre iva, che rapportato all'intera durata dell'appalto è pari a €.90.000,00. Il prezzo è fissato per tutta la durata dell'appalto. Non sono ammesse offerte in aumento sul prezzo a base d'appalto.

ART.3 - CONDIZIONI DI AMMISSIONE

Le condizioni per l'ammissione alla gara sono qui di seguito riportate.

Per essere ammessi alla gara le imprese devono certificare, o attestare a pena di esclusione, il possesso dei seguenti requisiti in conformità alle vigenti disposizioni sulla documentazione amministrativa (D.P.R. 445/2000) di data non anteriore a mesi sei, con allegata fotocopia del documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità:

1. certificato del casellario giudiziale riferito a tutti i legali rappresentanti e procuratori delle imprese partecipanti;
2. certificato di iscrizione C.C.I.A.A. – Registro delle Imprese che esercitano attività di ristorazione collettiva e certificato antimafia;
3. dichiarazione rilasciata da almeno un Istituto di credito attestante la capacità economica e la solvibilità dell'impresa;
4. dichiarazione concernente il fatturato globale dell'impresa e l'importo relativo ai servizi di ristorazione scolastica realizzati negli ultimi tre esercizi;
5. certificazione secondo la norma UNI EN ISO 9001 e VISION 2000 per il servizio oggetto del presente appalto;

6. dichiarazione di applicare il D.Lgs. 155/97 (HACCP) e s.m.i.;

Dichiarazioni:

1. di non trovarsi in alcune delle condizioni previste dall'art.38 del D.Lgs. 163/2006;
2. che l'impresa è in regola con i versamenti dei contributi INPS e INAIL;
3. che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto di lavoro dei disabili ai sensi dell'art.17 della Legge 68/1999;
4. di aver tenuto conto nella predisposizione della propria offerta degli obblighi derivanti dal CCNL di categoria e delle relative condizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e assistenza in vigore;
5. dichiarazione di non aver subito revoche di appalti precedenti;
6. dichiarazione di essere in regola con gli adempimenti del D.Lgs. 81/2008;
7. dichiarazione di aver acquisito ed esaminato il presente capitolato ed accettato integralmente ai sensi dell'art.1341 C.C.;
8. dichiarazione di eleggere in caso di aggiudicazione favorevole, un domicilio legale presso il Comune di Gignese per l'intera durata del contratto.

#### ART. 4 – SERVIZIO

Il servizio comprende:

- a) l'acquisto di tutti i generi alimentari occorrenti per la confezione di pasti e bevande;
- b) la confezione dei pasti nel rispetto del menù e della tabella dietetica delle grammature che saranno concordati, eseguita a regola d'arte con cucina di tipo tradizionale di cottura dei cibi con esclusione dei cibi precotti.

La qualità degli alimenti sarà sempre conforme a quanto stabilito dalle norme vigenti per la tutela igienico-sanitaria dei prodotti alimentari ed a quanto concordato con il Comune e con l'Asl di competenza. La quantità degli alimenti da preparare è in stretto rapporto alle grammature indicate dalla tabella dietetica, dal menù settimanale approvato dalla competente A.S.L. ed al numero delle presenze giornaliere al servizio refezione. La garanzia di salubrità dovrà essere totale e, in particolare, la fornitura della carne dovrà essere di origine certificata.

Si precisa che i menù approvati dalla competente ASL potranno essere variati, a parità di costi, con l'accordo del Comune e della stessa ASL.

La lavorazione di tutte le derrate (mondatura, taglio delle carni ed i vari tagli di verdura) e le cotture dovranno essere effettuate nel giorno stesso del consumo.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a non utilizzare materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze (art.48 L. 24.06.1998 e art.3 D.Lgs. 27.01.1992 n.109).

L'impresa appaltatrice dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Ogni pranzo sarà così composto oltre alle sotto indicate particolarità:

- 1) scuola infanzia: primo piatto, secondo piatto, contorno di verdura di stagione, dessert (frutta o dolce), pane, merenda, acqua minerale (cl.33 per bambino);
- 2) scuola elementare: primo piatto, secondo piatto, contorno di verdura di stagione, dessert (frutta o dolce), pane, acqua minerale (cl.33 per bambino);
- 3) il trasporto dei pranzi, deve essere effettuato con veicoli e attrezzature destinati a questo scopo igienicamente puliti, idonei, facilmente sanificabili e secondo le modalità previste dal D.Lgs. 26.05.97 n.155, con contenitori termici di proprietà dell'appaltatore, dalla cucina centrale ai centri di consumo distaccati, dove verranno seguiti con il seguente sistema: un incaricato dell'appaltatore effettuerà la distribuzione dei pasti con stoviglie monouso in materiale atossico fornite dalla società appaltatrice a proprie spese. Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti ed evitare la proliferazione batterica. I pasti dovranno

essere opportunamente porzionati in contenitori multirazioni (gastronormi) di acciaio inossidabile, sigillati ermeticamente per la fase di trasporto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per la pietanza e i contorni) ed inseriti in appositi contenitori mantenuti ininterrottamente alle temperature di legge.

Il carico e lo scarico devono avvenire in tempi brevi.

Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, o comunque incompatibili, si deve provvedere alla loro separazione fisica, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione.

Inoltre è vietato trasportare simultaneamente prodotti o materiali (detersivi) che possono essere fonte di una qualsivoglia contaminazione per gli alimenti.

I contenitori termici utilizzati, idonei al contatto con gli alimenti, non devono essere aperti al fine di non compromettere la temperatura di conservazione degli alimenti contenuti e non devono per nessun motivo essere lasciati incustoditi o appoggiati direttamente a terra.

I contenitori vanno maneggiati con cura, per evitare fuoriuscite di prodotto dalle bacinelle.

Al ricevimento dei contenitori termici l'addetto ha il compito di:

- verificare che essi siano correttamente identificati (luogo di destinazione, contenuto primo, secondo ecc., in base al menù del giorno), senza aprirli, al fine di garantire il mantenimento delle idonee temperature di conservazione;
- controllare che il pane, frutta e/o dessert siano presenti in quantità giusta;
- avvisare il centro cottura in caso di mancanza riscontrata in fase di accettazione o apertura contenitori o durante la somministrazione;
- la consegna giornaliera dei contenitori deve essere effettuata secondo gli orari concordati con i due plessi scolastici. I predetti orari devono essere rigorosamente rispettati al fine di consentire agli alunni la regolare fruizione del servizio refezione.

Gli orari possono subire variazioni in base alla programmazione scolastica.

La comunicazione del numero dei pasti da confezionare giornalmente sarà effettuata dal personale incaricato di ciascun plesso scolastico;

4) la Ditta aggiudicataria è tenuta alle seguenti prestazioni giornaliere:

- pulizia e preparazione dei tavoli presso le mense scolastiche e loro apparecchiatura;
- scodellamento e distribuzione dei pasti agli utenti della refezione scolastica (alla scuola materna è richiesta la collaborazione del personale dipendente della Ditta aggiudicataria con il personale statale per il taglio delle pietanze e la somministrazione dell'acqua ai bambini che usufruiscono della mensa);
- pulizia e riordino dei tavoli e dei locali prima e dopo i pasti;
- sgombero delle immondizie e dei materiali di rifiuto;
- ritiro delle stoviglie sporche per il lavaggio delle stesse che dovrà essere effettuato presso la sede del centro cottura della Ditta aggiudicataria;

La Ditta aggiudicataria deve fornire i materiali di consumo (detergenti, disinfettanti ecc.) e le attrezzature (macchine aspirapolvere, lavapavimenti ecc.) necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi.

In ogni plesso scolastico dovrà operare un numero di addetti, dipendenti della Ditta aggiudicataria, sufficiente a garantire la normale consumazione dei pasti caldi. Il numero degli addetti a tale servizio deve essere in stretto rapporto con il numero dei pasti da distribuire giornalmente;

5) manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà della Ditta appaltatrice;

6) il servizio dovrà essere assicurato secondo il calendario di attività delle scuole. Non sono ammessi periodi di chiusura e/o ferie.

La Ditta aggiudicataria deve adeguarsi ad ogni variazione del menù settimanale ed a specifiche variazioni della dieta dipendenti da casi di allergia o intolleranza alimentare individuali, ivi compresi pasti speciali per soggetti affetti da malattia celiaca, nonché da esigenze dovute a motivi religiosi.

#### ART.5 PERIODO DI PROVA

Il contratto prevederà un periodo di prova di 3 mesi. In caso di esito positivo della prova, trascorso tale termine il contratto verrà confermato per la durata determinata dall'art.2 del presente capitolato speciale d'appalto.

#### ART.6 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Presso il centro di cottura deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure di base per il campionamento:

- ∅ il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- ∅ il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ∅ ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
- ∅ il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- ∅ il campione deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto;

#### ART.7 – PARAMETRI MICROBIOLOGICI: LIMITI E VALORI GUIDA

Per ogni eventuale necessità si farà riferimento alle “Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica – luglio 2002, allegato 8”, della Regione Piemonte, Assessorato alla Sanità – Direzione Sanità Pubblica. Per ogni evenienza, la Ditta si avvarrà solo di laboratori accreditati SINAL.

#### ART.8 - CARATTERE DEL SERVIZIO

I servizi oggetto del presente capitolato sono da considerarsi, ad ogni effetto, di carattere pubblico e per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati, salvo casi di forza maggiore.

In caso di scioperi dei fornitori o del personale della gestione o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà informare l'Amministrazione Comunale con congruo anticipo; la Ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire il servizio.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione dei servizi, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi alla concessionaria per l'esecuzione d'ufficio, con diritto di rivalsa per gli oneri conseguenti.

#### ART.9 - ADEMPIMENTI CONCERNENTI IL PERSONALE

Al fine di garantire all'Amministrazione Comunale una elevata qualità del servizio ed al fine di svolgerlo in modo ottimale, la Ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzare, in numero adeguato, proprio personale qualificato che impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

Il personale direttamente addetto alla preparazione dei pasti (cuoche/cuochi) deve essere in possesso di comprovata esperienza pluriennale nel campo della preparazione dei cibi. Per il personale dovrà essere previsto un corso di formazione igienico-sanitario.

La Ditta aggiudicataria fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

È pure onere della Ditta aggiudicataria controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario (comprese le calzature) vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente.

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme vigenti relative alla prevenzione

degli 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 in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La Ditta assegnataria si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché sull'osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

La Ditta aggiudicataria fornirà all'Amministrazione Comunale una dichiarazione con la quale si attestano gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi ecc.

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

Il personale addetto all'impianto dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Impresa.

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, 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 lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile alla categoria che venga successivamente stipulato.

La mancata applicazione dei contratti sopraccitati, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi per qualsiasi ragione, sarà motivo di rescissione, con effetto immediato, del contratto di appalto.

In quest'ultimo caso, il Comune si riserva la facoltà di tutelare i propri interessi nelle sedi competenti, dopo aver provveduto all'incameramento della cauzione in qualsiasi forma costituita.

Il personale in servizio dovrà mantenere un comportamento responsabile, riguardoso e corretto, dovrà garantire riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto con gli utenti.

Al personale dovrà essere, inoltre, fatto divieto di accettare compensi, di qualsiasi natura, da parte degli utenti in relazione alle prestazioni effettuate o da effettuarsi.

La Ditta aggiudicataria si impegna a richiamare e, se del caso, a sostituire il personale che non osservasse le disposizioni sopra indicate.

Tutto il personale deve essere edotto sui rischi sanitari e sul pericolo derivante da situazioni sanitarie personali precarie o legate a patologie trasmissibili mediante gli alimenti.

#### ART.10 - REQUISITI DEL SERVIZIO, CONTROLLI E RILIEVI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia di igiene e sicurezza.

L'Amministrazione Comunale si riserva di procedere a controlli sulle derrate:

- ∅ qualitativi, anche mediante prelievi delle stesse ed analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia;
- ∅ quantitativi, mediante controllo in mensa da parte dei propri incaricati.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio e disporre quanto necessario per verificare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle materie prime e dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche in vigore.

Il Comune può anche avvalersi, per l'esecuzione dei controlli, di un proprio esperto e/o di una rappresentanza di genitori o della commissione mensa, da determinarsi nella sua composizione.

I rappresentanti o incaricati possono procedere a rilevare:

- a) il mancato rispetto del menù e dell'orario di consegna;
- b) il difetto di grammatura (da verificare su una media di 10 porzioni);
- c) il controllo dei caratteri organolettici in relazione al tipo di utenza, nonché il controllo delle

norme stabilite sulle modalità di cottura e del trasporto, con particolare riferimento al rispetto delle temperature di legge;

d) l'idoneità dei prodotti a perdere utilizzati a norma dell'art.6.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati redigeranno dei verbali con indicazione delle irregolarità riscontrate.

Sarà inoltre consentito ai componenti la commissione mensa e o ai genitori di consumare previa autorizzazione il pasto presso la mensa.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire immediata comunicazione al Comune in ordine a problematiche che dovessero insorgere nell'espletamento del servizio e nel caso in cui vi siano ispezioni nei locali in cui si svolgono i servizi di cucina e mensa da parte degli organismi sanitari preposti.

#### ART.11 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà designare un Responsabile del servizio, ai sensi del D.Lgs. 163/06, che sarà inoltre incaricato delle seguenti funzioni:

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- c) partecipazione alle riunioni della commissione mensa, mantenimento dei contatti con la commissione stessa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- d) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Il Responsabile dovrà avere una comprovata esperienza in refezioni scolastiche e garantire la propria presenza e/o reperibilità quotidiana.

#### ART.12 - VOLUMI PRODUTTIVI

Il volume annuo produttivo è stimato in circa 7.500 pasti.

Esso viene indicato al solo fine del dimensionamento presunto dell'appalto e non costituisce vincolo contrattuale.

#### ART.13 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato con il sistema del pubblico incanto con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 163/2006, con aggiudicazione ai sensi dell'art.81 comma 1 del suddetto Decreto.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata l'offerta saranno i seguenti, con il relativo punteggio massimo:

Qualità del servizio.	MAX 60/100
-----------------------	------------

a) Gli elementi di valutazione della "qualità del servizio", desumibili da apposita documentazione presentata dalle Ditte partecipanti, sarà valutata dalla Commissione di gara, a suo insindacabile giudizio, antecedentemente all'apertura delle buste contenenti le offerte.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata l'offerta saranno i seguenti, con il relativo punteggio massimo:

	Punti
Osservanza norme di sicurezza, prevenzione ed assicurazione infortuni.	MAX 02/100
Periodicità e piano delle verifiche micro – biologiche effettuate mediante un laboratorio in possesso delle previste autorizzazioni ministeriali. Dovrà essere indicato chiaramente il numero dei campionamenti, la tipologia delle determinazioni e la frequenza dei controlli. I rapporti di prova dovranno essere disponibili c/o il centro cottura (0,5 punto per ogni mese di campionatura).	MAX 05/100
Documentazione atta a dimostrare i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari con particolare riferimento al regolamento CEE 178/2002.	MAX 03/100
Migliorie proposte rispetto alle tabelle merceologiche allegate al capitolato per inserimento alimenti biologici, tipici e tradizionali nonché di prodotti a denominazione di origine protetta (dop) ai sensi art.59 Legge 488/1999.	MAX 03/100
Numero addetti ai servizi, qualifica ed esperienza.	MAX 10/100
Proposte organizzative del servizio migliorative rispetto a quelle minime previste dal capitolato d'oneri, anche nel campo dell'organizzazione del personale, dell'organico impiegato, dei dispositivi di protezione individuali usati a loro tutela.	MAX 05/100
Documentazione relativa alle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP adottato dal centro cottura destinato a fornire il servizio.	MAX 05/100
Corsi di formazione e/o di aggiornamento svolti e previsti per il personale con indicazione della durata.	MAX 03/100
Possesso della certificazione Iso 9001:2000 (un punto per ogni anno di possesso della certificazione, fino a un massimo di 3 anni).	MAX 03/100
Piano di informazione alle famiglie e iniziative di educazione alimentare.	MAX 03/100
Presentazione degli interventi strutturali del centro cottura e relativo lay out attraverso la sostituzione od introduzione di attrezzature nonché ad interventi su locali ed impianti anche in funzione della rispondenza delle Legge, regolamenti, ecc., in materia di produzione e somministrazione di pasti.	MAX 18/100
TOTALE	60/100

Si determina quindi il PUNTEGGIO DI QUALITÀ di ciascuna Ditta.

b) Valutazione dell'offerta economica:

Prezzo offerto per singolo pasto (da esprimere come <u>costo unitario a pasto</u> ) in diminuzione del prezzo a base d'asta di €4,00 (IVA esclusa) per pasto	MAX 40/100
--	------------

L'attribuzione del punteggio è stabilita mediante l'assegnazione del punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, che costituirà parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{punteggio massimo moltiplicato per il prezzo pi\`u basso}}{\text{prezzo offerto}} \text{ (diviso)}$$

L'aggiudicazione del servizio sar\`a dichiarata a favore della Ditta che avr\`a raggiunto il maggior punteggio globale.

In caso di parit\`a di punteggio complessivo, sar\`a data preferenza al miglior punteggio del parametro qualit\`a.

Il prezzo offerto dalla Ditta aggiudicataria dovr\`a essere comprensivo di tutte le spese che la stessa dovr\`a sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA e dovr\`a restare fisso ed invariato per tutta la durata dell'appalto.

L'Amministrazione proceder\`a all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

Nel caso di offerte anomale ci si avvarr\`a degli artt. 86, 87, 88 del D.Lgs. 163/2006.

Nessun compenso o rimborso spetta alla Ditta per la redazione dell'offerta.

#### ART.14 - PREZZO E PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

L'Amministrazione Comunale corrisponder\`a alla Ditta aggiudicataria, per ogni pasto, il corrispettivo risultante dall'atto di aggiudicazione, comprensivo di ogni voce relativa a derrate alimentari, al personale e di ogni altra spesa sostenuta dal gestore.

Il prezzo di aggiudicazione \`e vincolante ed impegnativo per tutta la durata dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di presentare alla fine di ogni mese le fatture corredate dal numero dei pasti serviti giornalmente, diviso per alunni ed insegnanti, in ogni plesso scolastico.

I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture al protocollo del Comune.

#### ART.15 - RESPONSABILIT\`A CIVILE

Ogni responsabilit\`a per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intender\`a senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta aggiudicataria.

\`E a carico della Ditta aggiudicataria la polizza di assicurazione che la stessa dovr\`a stipulare presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra tutti i rischi di R.C. nell'ambito della gestione oggetto dell'appalto, con un massimale non inferiore a €2.582.285,00.

Sono inoltre a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

#### ART.16 - VINCOLO GIURIDICO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicazione, che sar\`a notificata alla Ditta interessata con lettera raccomandata, costituir\`a impegno a tutti gli effetti dal momento in cui essa verr\`a comunicata. Successivamente all'esecutivit\`a della determinazione di aggiudicazione, dovr\`a addivenirsi, presso l'Ufficio di Segreteria Comunale nel termine fissato dal Segretario del Comune, alla stipulazione del formale atto in relazione alla causale del presente capitolato ed a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

Le spese contrattuali sono a carico della Ditta aggiudicataria.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, la Ditta aggiudicataria dovr\`a prestare cauzione, in una delle forme ammesse dalla legge, di importo pari al 10 per cento del valore contrattuale.

La cauzione di cui sopra verr\`a restituita alla Ditta aggiudicataria previa attestazione, da parte degli uffici competenti, della regolare esecuzione del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

#### ART.17 - DIVIETO DI SUB-APPALTO

È assolutamente vietato, sotto pena di immediata risoluzione del contratto per colpa della Ditta aggiudicataria e del risarcimento di ogni danno e spesa all'Amministrazione, il sub-appalto, anche parziale della gestione del servizio.

#### ART.18 – PENALI

Fatto salvo quanto disposto dall'art.8 D.Lgs. 155/97, si applica la penale di €.260,00, per ogni violazione, nei seguenti casi:

Ø mancato rispetto del menù. Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno: il gestore, può eventualmente apportare variazioni al menù previsto, in seguito a mancata consegna di derrate o ad altri fattori contingenti (dimostrabili) e previa comunicazione all'ufficio competente.

Si applica una penale di €.300,00 per la prima violazione, aumentata di €.160,00, con progressione aritmetica, per ogni successiva infrazione, nei seguenti casi:

Ø qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita da contratto;

Ø se il peso valutato su una media di dieci porzioni non dovesse corrispondere alle grammature contrattuali;

Ø per la mancata osservanza delle condizioni di pulizia dei locali di competenza della Ditta, dei contenitori, delle stoviglie e delle posate;

Ø per la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, fermo restando quanto previsto al successivo articolo;

Ø per il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari previsti all'articolo 6, fermo restando quanto previsto al successivo articolo;

Ø personale non rispondente, per numero, a quello previsto;

Ø assenza o irreperibilità del Responsabile del servizio;

Ø per ogni altro grave disservizio.

L'applicazione delle penali di cui ai commi precedenti deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta aggiudicataria ha la facoltà di presentare le controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

La riscossione dell'ammontare delle penalità, da parte del Comune, viene effettuata mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale è assunto il provvedimento definitivo del Responsabile del servizio.

L'applicazione delle penalità di cui sopra non pregiudica i diritti del Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

#### ART.19 - RECESSO UNILATERALE

L'Amministrazione Comunale, in caso di ripetute inadempienze agli obblighi derivanti dal presente capitolato non sanate in seguito a diffida formale, di gravi violazioni igienico sanitarie rilevate dagli organi ufficiali di controllo, o anche a seguito di una singola inadempienza che comporti disfunzioni particolarmente gravi o interruzione del servizio, potrà recedere unilateralmente dal contratto con un preavviso di 15gg., incamerando la cauzione prestata dalla Ditta aggiudicataria, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno, anche conseguente all'affidamento temporaneo a terzi dell'appalto con maggiori oneri per il Comune.

Al recesso potrà pervenirsi soltanto dopo aver contestato l'addebito ed esaminato le eventuali controdeduzioni.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

a) la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione

del contratto;

- b) il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari previsti di cui all'articolo 6;
- c) la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicarne la salubrità.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- a) la dichiarazione di fallimento del gestore;
- b) il subappalto totale o parziale del servizio o la cessione del relativo contratto;
- c) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

#### ART.20 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

La Ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé e per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'appalto si intenderà revocato e l'Amministrazione Comunale procederà a termini di Legge.

#### ART.21 - SPESE DI CONTRATTO

Il contratto nascente verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria sono a carico della Ditta aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipula del relativo contratto.

#### ART.22 – CONTROVERSIE

Nel caso di vertenze tra il Comune e la Ditta aggiudicataria, che si verificano durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa) nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Verbania.

#### ART.23 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia.