

COMUNE DI GUARDIAGRELE

(Provincia di Chieti)

N. Rep. 6/2012

Oggetto: Contratto d'appalto del servizio di refezione scolastica e di fornitura di derrate al nido d'infanzia comunale. Importo contrattuale presunto € 601.682,40.

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemiladodici il giorno venti del mese di marzo nella residenza comunale, presso l'ufficio di Segreteria, avanti a me Dott.ssa Raffaella De Thomasis, Segretario Generale del Comune di Guardiagrele, autorizzato a rogare, nell'interesse del Comune, gli atti in forma pubblica amministrativa, sono comparsi i signori:

1) la dott.ssa Annamaria De Lucia, nata a Guardiagrele il 12.10.1972, che dichiara di intervenire in questo atto esclusivamente in nome e per conto e nell'interesse del Comune di Guardiagrele (CH), C.F. 00239980691, che rappresenta nella sua qualità di Funzionario Dirigente del Settore I, ai sensi del decreto sindacale n. 38 del 23.08.2010, di seguito nel presente atto denominato semplicemente Comune;

2) il sig. Antonio Pro, nato a Genzano di Roma (RM) il 22.06.1946, C.F. PRONTN46H22D972Q ed ivi residente in Viale delle Regioni 7, in qualità di legale rappresentante della Ditta La Scintilla Società Cooperativa con sede in Latina (LT), Viale dello Statuto 1, partita I.V.A. 01930591001, di seguito nel presente atto denominato semplicemente "appaltatore";

I predetti componenti della cui identità personale e capacità giuridica io Segretario rogante sono personalmente certa, rinunciano, di comune accordo e con il mio consenso, all'assistenza dei testimoni.

PREMESSO

- che con determinazione n. 1470 del 27.10.2010 è stato indetto procedimento di gara ad evidenza pubblica con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'appalto del servizio di refezione scolastica e di fornitura di derrate al nido d'infanzia comunale e contestualmente sono stati approvati gli atti di gara;

- che, in seguito al pubblico incanto svoltosi nelle sedute del 13.12.2010, 04.01.2011, 28.01.2011, 08.02.2011, 16.02.2011 e 23.08.2011 i cui verbali di gara sono stati approvati con determinazione del Dirigente I Settore n.1098 del 29.08.2011, è risultata aggiudicataria la ditta La Scintilla Società Cooperativa

con sede in Genzano di Roma (RM), Via Sardegna 3, totalizzando 57,50 punti per l'offerta tecnica e 40,00 per l'offerta economica per complessivi 97,50 punti su 100;

- che sono stati effettuati tutti i controlli su quanto dichiarato in sede di gara ed, in particolare, si prende atto che non risultano sussistere impedimenti all'assunzione del presente rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 10 della L. n. 575/65, in base alla certificazione, recante la dicitura antimafia, rilasciata dalla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Roma;

- che è decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta delle informazioni alla Prefettura di Roma ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. n. 252/1998;

Tutto ciò premesso, le parti

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE:

ART.1 – Oggetto del contratto. Il Comune concede all'appaltatore, che accetta: 1) il servizio di refezione scolastica anche mediante veicolazione dei pasti presso le scuole dell'infanzia site in via Cappuccini, in via Cavalieri, in località Caporosso, in località Piana San Bartolomeo, in località San Vincenzo; 2) la fornitura di derrate alimentari e non occorrenti per la preparazione dei pasti e delle merende per il nido d'infanzia di via Occidentale; 3) la dotazione in uso nella cucina centralizzata di Viale Cappuccini degli arredi e delle attrezzature previste nell'allegato 2 del capitolato speciale.

ART.2 – Durata del contratto. 1) La durata del contratto è di tre anni decorrenti dal 01.09.2011 e fino al 31.07.2014. Il Comune, d'accordo con le Autorità scolastiche, comunica annualmente all'appaltatore il calendario scolastico e, almeno sette giorni prima, la data di inizio del servizio di refezione. 2) Qualora il servizio sia stato svolto in maniera soddisfacente, il Comune, accertati il pubblico interesse e la convenienza al rinnovamento del rapporto e verificate le disponibilità di bilancio, potrà affidare nuovamente all'appaltatore il servizio con procedura negoziata, senza previa pubblicazione del bando fino ad un massimo di ulteriori tre anni come previsto dall'art. 57 comma 5 punto b) del D.lgs. n. 163/2006. 3) La fornitura delle derrate per il nido d'infanzia ha inizio il primo settembre ed è sospesa soltanto nel mese di agosto.

ART.3 – Modalità di svolgimento del servizio. L'appaltatore si impegna ad eseguire l'attività di servizio di cui al presente contratto con la massima diligenza e nel pieno rispetto delle disposizioni del capitolato speciale d'appalto che, già accettato dall'appaltatore in sede di partecipazione alla gara, viene siglato unitamente al presente atto e depositato presso l'ufficio contratti.

ART.4 - Corrispettivo. 1) Il valore di ogni pasto somministrato nelle scuole è pari ad **€3,63**(eurotre/63), oltre l’IVA di legge e quello della fornitura delle derrate per il nido d’infanzia è pari ad **€2,22**(eurodue/22), oltre l’IVA, corrispondenti agli importi posti a base d’asta ridotti della percentuale di ribasso offerta dall’appaltatore in sede di gara. Tali corrispettivi sono comprensivi di tutti gli oneri direttamente o indirettamente previsti nel capitolato speciale e non potranno variare in aumento per tutta la durata del contratto salvo quanto previsto dall’art.3 del citato capitolato speciale. 2) Il corrispettivo dovuto è liquidato entro trenta giorni dalla presentazione delle due fatture mensili posticipate (una per il servizio reso per il nido d’infanzia ed un’altra per il servizio di refezione scolastica); dal pagamento del corrispettivo saranno detratte le eventuali spese per le esecuzioni d’ufficio, le penalità a carico dell’appaltatore e quant’altro dallo stesso dovuto. 3) Il prezzo dell’appalto è immodificabile nei primi due anni di durata del contratto; a decorrere dalla terza annualità il prezzo del contratto sarà sottoposto a revisione secondo le modalità indicate dall’art. 23, comma 5, del capitolato speciale. 4) I pagamenti a favore dell’appaltatore saranno effettuati mediante mandato di pagamento al Tesoriere comunale Cassa di Risparmio della Provincia di Chieti, succursale di Guardiagrele, che a sua volta eseguirà il mandato mediante bonifico su conto corrente dedicato, come preventivamente comunicato dall’appaltatore medesimo, ai sensi dell’art. 3 della legge 13 agosto 2010,n.136 e s.m.i.

Art.5 – Obblighi dell’appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. L’appaltatore ai sensi del predetto articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s. m. i., assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari e si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della provincia di Chieti della notizia dell’inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 6 – Menù, variazioni, diete speciali. 1) Il servizio da effettuare per il nido d’infanzia è disciplinato dall’art.10 del capitolato speciale, al quale si rinvia. Le derrate fornite devono essere quelle necessarie alla produzione dei pasti e delle merende di cui all’allegato 5 del capitolato speciale “**menù e grammature nido d’infanzia**”. 2) Il pasto giornaliero per le scuole, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua minerale, è riportato nell’allegato 4 del capitolato speciale “**menù e grammature scuole d’infanzia**”. L’impiego delle materie prime deve essere conforme a quanto indicato nell’allegato 6 del

capitolato speciale **“caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari.** 3) Variazioni ai menù sopra indicati potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e benessere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della locale Asl, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro. L'appaltatore può in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio scuola del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi: a) guasto di uno o più impianti; b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti. 4) L'appaltatore si impegna a preparare: diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose, diete di transizione o “diete in bianco” e cestini da picnic in occasione di uscite scolastiche.

ART.7 – Locali e attrezzature. 1) Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore i locali, sede delle cucine e dei refettori, le attrezzature, gli arredi e le stoviglie di cui all'allegato 2 del capitolato speciale, che saranno utilizzati con la massima diligenza e restituiti al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'inizio dell'appalto. 2) L'appaltatore, per le attrezzature indispensabili previste dall'allegato 3 del capitolato speciale, ha stipulato un contratto di noleggio con il precedente appaltatore fino al 31 dicembre 2011 e, durante il periodo di interruzione scolastica previsto per le festività natalizie, ha installato nella cucina centralizzata le attrezzature nuove previste dall'allegato 3 del capitolato speciale e quelle ulteriori offerte in sede di gara, tutte indicate dalla stesso nel progetto “Integrazione e implementazione arredi e attrezzature” dell'offerta tecnica, nell'allegato 1 “schede tecniche attrezzature” e nell'allegato 3 “preventivi di spesa fornitura attrezzature” per un valore complessivo di € 67.365,00. Tutto il materiale acquistato dall'appaltatore dovrà essere ben riconoscibile mediante l'applicazione di una targhetta o di un contrassegno. Al termine del contratto le attrezzature e gli arredi indicati nell'offerta tecnica e negli allegati 1 e 3 diverranno di proprietà del Comune; tutto il resto verrà portato via dall'appaltatore ai sensi dell'art.5, comma 4 del capitolato speciale. 3) Per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, delle attrezzature, degli arredi trova applicazione l'art.6 del capitolato speciale. L'appaltatore inoltre si impegna ad osservare il piano di manutenzione dei locali e delle attrezzature dallo stesso elaborato in sede di gara. 4) L'appaltatore, nei casi previsti dall'art.7 del capitolato speciale,

utilizzerà quale centro cottura di emergenza il Ristorante Agnello d'Oro in località Casoli (CH) senza maggiori oneri per il Comune.

ART.8 – Oneri a carico dell'appaltatore. Oltre all'osservanza di tutti gli adempimenti previsti dal capitolato speciale, l'appaltatore si impegna a realizzare gli interventi indicati nell'offerta tecnica riguardo: al progetto alimentare, all'utilizzo di ulteriori n. 2 mezzi per la veicolazione dei pasti, di cui uno nuovo, al sistema di gestione informatizzato "Controllo e gestione Mensa per scuola" della PCS Sistemi di Villafranca (VR), del costo di € 11.750,00, a richiesta e nei termini stabiliti dal Comune, al piano di formazione ed aggiornamento del personale, alla comunicazione interattiva con l'utenza. L'appaltatore inoltre si obbliga ad offrire annualmente n.31 pasti al giorno da destinare a finalità sociali e ad investire nelle sponsorizzazioni di cui all'art. 14 del capitolato speciale un importo annuo di € 2.000,00.

Art.9 – Osservanza delle norme in materia di lavoro. Si intendono integralmente richiamate e ritrascritte le clausole particolari, contenute nel capitolato speciale, relative all'obbligo dell'appaltatore di osservare ed applicare ai propri dipendenti tutte le norme dei contratti collettivi di lavoro di categoria. Le parti contraenti si obbligano altresì, ognuna per quanto di competenza, ad applicare le norme di cui al D.Lgs.81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni relative al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori.

ART. 10 – Penalità. L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi affidati, ha l'obbligo di uniformarsi, oltre alle leggi e ai regolamenti che attengono in qualsiasi modo al tipo di attività, alle norme del capitolato speciale e alle istruzioni che vengono comunicate verbalmente o per iscritto dal Comune. In caso di inosservanza parziale o totale degli obblighi contrattualmente assunti, si applicheranno le penali previste dall'art.25 del capitolato speciale da un minimo di €250,00 ad un massimo di €2.500,00 in relazione alla gravità della inadempienza. In caso di recidiva, le penali saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

ART.11 – Risoluzione del contratto. Le cause di risoluzione del contratto sono indicate nell'art. 26 del capitolato speciale. In dette ipotesi, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della comunicazione della stazione appaltante, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva; in tal caso l'appaltatore risponderà, oltre che dei danni subiti, anche degli eventuali maggiori costi che il Comune dovrà sostenere per la gestione del servizio fino alla conclusione delle procedure per una nuova gara e alla stipulazione di un nuovo rapporto contrattuale.

ART.12 – Cauzione definitiva. 1) A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'appaltatore ha versato la cauzione definitiva per tutta la durata del contratto dell'importo di € 34145,47 come risulta da Polizza fideiussoria n. S55111000241 rilasciata da Crediconsumo in data 11.10.2011. E' fatta salva ogni altra azione risarcitoria anche ad avvenuto incameramento della cauzione. 2) La cauzione resta vincolata fino a quando, scaduto il contratto, non siano state definite tutte le eventuali controversie che siano in corso tra le parti. Lo svincolo della cauzione viene effettuato a domanda ed a spese dell'appaltatore, previa dichiarazione che lo stesso non ha altro a pretendere dal Comune in dipendenza del contratto.

ART. 13 – Responsabilità. L'appaltatore si assume, ai sensi dell'art. 29 del capitolato speciale, la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto. A tal fine, ha presentato la polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti n. 100129092, contratta con la Groupama Assicurazioni, agenzia di Aprilia, in data 03.11.2011, con i seguenti limiti di massimali RCT € 5.000.000,00 per ogni cosa, per ogni sinistro e ogni persona; RC Verso Prestatori di lavoro € 500.000,00 per sinistro ed € 500.000,00 per persona

ART.14 – Rinvio. Per quanto non previsto e convenuto nel presente contratto, le parti si riportano alle norme contenute nel capitolato speciale d'appalto ed alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia.

ART.15 – Divieto di cessione del contratto e dei crediti dallo stesso derivanti.

1)Il presente contratto non è cedibile né in tutto né in parte, salvi i casi di cessione di azienda, gli atti di trasformazione, fusione e scissione societaria disciplinati dall'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006. 2) Le cessione dei crediti derivanti dal contratto sono ammesse entro i limiti e con l'osservanza degli obblighi di cui all'art. 117 del D.Lgs. n. 163/2006 D.Lgs. n. 163/2006.

ART.16 – Trattamento dei dati. I dati personali dell'appaltatore saranno trattati per tutti gli adempimenti conseguenziali la stipulazione del presente atto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate. Gli stessi saranno altresì comunicati ad enti pubblici e soggetti privati secondo le norme vigenti. L'appaltatore potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003; responsabile del trattamento dei dati è la dott.ssa Annamaria De Lucia, incaricati del trattamento dei dati sono i dipendenti dell'ufficio scuola,

la dott.ssa Angela Palmerio e il sig. Bonanni Giovanni ed i dipendenti dell'ufficio ragioneria sig. Scioli Paolo, Catini Gianni e Relmi Anna.

ART.17 - Controversie. Tutte le controversie riguardanti la corretta esecuzione del presente contratto, che non sia possibile risolvere in via amministrativa, sono devolute all'autorità giudiziaria ordinaria. Foro competente è quello di Chieti.

ART.18 – Domicilio. L'appaltatore per tutti gli effetti del presente contratto elegge domicilio in questa residenza municipale.

ART.19 – Spese. Tutte le spese relative al presente contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, restano a totale carico dell'appaltatore.

ART.20 – Registrazione. Ai fini fiscali le parti dichiarano che le quantità economiche di cui al presente atto ammontano a €601.682,40 assoggettate a IVA e pertanto si chiede la registrazione a tassa fissa, così come stabilito dal D.P.R. 131/86.

Il presente atto, dattiloscritto su nove facciate oltre la presente fin qui, viene letto agli intervenuti i quali, riscontratolo conforme alla loro volontà, meco lo sottoscrivono dopo aver rinunciato espressamente alla lettura degli allegati per averne in precedenza preso cognizione.

Firm.to Il Dirigente del Settore I

Firm.to Il Legale Rappresentante della ditta

Firm.to Il Segretario Generale del Comune di Guardiagrele

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. Costituisce oggetto del presente appalto:

- a) il servizio di refezione scolastica mediante veicolazione dei pasti presso le scuole d'infanzia site via Cappuccini, in via Cavalieri, in località Caporosso, in località Piana San Bartolomeo, in località San Vincenzo;
- b) la fornitura di derrate alimentari e non, occorrenti per la preparazione dei pasti e delle merende per il nido d'infanzia di via Occidentale.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

1. La durata dell'appalto è fissata in tre anni decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto e fino al 31.07.2014.
2. Qualora il servizio sia stato svolto in maniera soddisfacente per l'A.C., accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovamento del rapporto e verificate le disponibilità di bilancio, alla Impresa appaltatrice potrà essere nuovamente affidato il servizio, con procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando, fino ad un massimo di ulteriori tre anni come previsto dall'art. 57 comma 5 punto B del D.Lgs. 163/2006.
3. L'ufficio scuola del Comune, d'accordo con le Autorità Scolastiche, comunica annualmente all'appaltatore il calendario scolastico e, almeno sette giorni prima, la data di inizio del servizio di refezione.
4. La fornitura delle derrate alimentari per il nido d'infanzia ha inizio il primo settembre ed è sospesa soltanto nel mese di agosto.

ART. 3 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta da alunni del nido d'infanzia, della scuole dell'infanzia e dal personale operante presso i plessi scolastici. Per la individuazione del personale, comunale e non, avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali vigenti.
2. Viene indicato nell'**Allegato 1 "Specifica servizi per indirizzi dei plessi scolastici"** il numero presunto dei pasti medi giornalieri per ogni tipologia di scuola e di utenza. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.
3. Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'appaltatore possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.
4. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.
5. Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

ART. 4 - IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

1. Il valore presunto dell'appalto annuo è stimato in € 226.460,00 esclusa IVA.
2. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto valutando n. 49.600 i pasti annuali erogati per le scuole al prezzo di €4,10 (esclusa IVA) e la fornitura di derrate alimentare per 9.240 circa pasti annuali del nido d'infanzia al prezzo di €. 2,50 (esclusa IVA).

3. Il valore complessivo dell'appalto, per i tre anni dell'intera durata del contratto, è pari a €. 679.380,00 IVA esclusa. Ai sensi dell'art.26 del D.Lgs81/2008 non vi sono oneri per la sicurezza da interferenze (D.U.V.R.I).
4. Nel caso in cui l'A.C. si avvalga dell'art. 57 comma 5 lettera b del D.Lgs. 163/2006, per i successivi tre anni, il valore globale presunto dell'appalto è di € 1.358.760,00 IVA esclusa.
5. L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio. I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

ART. 5 - LOCALI E ATTREZZATURE

1. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere svolto presso la cucina centralizzata ubicata nel plesso scolastico di Viale Cappuccini.
2. I locali sede della cucina centralizzata e quelli sede del refettorio di Viale Cappuccini e le attrezzature, gli arredi e le stoviglie di cui **all'allegato n. 2, "elenco delle attrezzature di proprietà comunale"** vengono messi a disposizione dell'appaltatore, che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'inizio dell'appalto.
3. L'appaltatore si impegna all'installazione delle attrezzature di proprietà comunale nella cucina centralizzata, all'acquisto delle attrezzature previste **nell'allegato n. 3 "attrezzature indispensabili da acquistare ed installare nella cucina centralizzata"**, conformi alle norme in materia e ad integrare, se necessario per il corretto svolgimento del servizio, l'attrezzatura e la stoviglieria esistenti. Tutto il materiale acquistato dall'appaltatore dovrà essere ben riconoscibile mediante l'applicazione di una targhetta o di un contrassegno.
4. Al termine del contratto l'appaltatore dovrà: portare via gli arredi e le attrezzature di sua proprietà, imbiancare i locali della cucina centralizzata, redigere un inventario finale di tutte le attrezzature e gli arredi di proprietà comunale indicando lo stato di conservazione degli arredi e quello di funzionamento di ogni apparecchiatura, ripristinare le attrezzature, gli arredi e i complementi d'arredo eventualmente mancanti o danneggiati.
5. Nel corso dell'appalto l'Ente potrà consentire che l'appaltatore utilizzi i locali e le attrezzature della cucina centralizzata per la predisposizione di pasti in favore di altri committenti pubblici; le condizioni saranno pattuite al momento della richiesta.

ART. 6 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

1. Sono a carico del Comune le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua, gas e riscaldamento nella cucina centralizzata e in tutti i locali destinati al servizio.
2. Entro 15gg. dalla consegna del servizio l'appaltatore si impegna a verificare la funzionalità delle attrezzature e dei locali affidati e a segnalare eventuali anomalie riscontrate. Fino a quella data l'amministrazione si riserva la facoltà di collaborare alle spese di manutenzione imputabili ad usura progressiva, dopo tale data l'appaltatore dovrà provvedere a riparare tutti i guasti e le rotture che dovessero verificarsi, comprese quelle imputabili a precedente usura.
3. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature del nido d'infanzia è a carico del Comune.
4. La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti, le attrezzature e gli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico dell'appaltatore, con esclusione degli interventi che attengano all'impiantistica, ad opere murarie ed edili che restano invece a carico dell'Ente.
5. A titolo esemplificativo si elencano gli interventi a carico dell'appaltatore:
 - sostituzione guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
 - pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe;
 - pulizia accurata di tutte le apparecchiature con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati;
 - riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche quali scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli etc..;

- interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
 - interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
 - interventi di manutenzione preventiva e programmata sia con personale proprio sia con personale specializzato;
 - interventi che richiedano la sostituzione e/o implementazione degli arredi e delle attrezzature dichiarate non idonee, insufficienti, non più riparabili o eccessivamente usurate da una ditta specializzata.
6. L'appaltatore deve segnalare tempestivamente all'ufficio scuola del comune qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento delle attrezzature e degli impianti e provvedere al più presto all'intervento di riparazione servendosi dell'ausilio di ditte specializzate. Non dovranno trascorrere più di tre giorni di servizio tra il giorno di rilevazione del guasto e quello della riparazione, a meno che non si verificino impedimenti dimostrabili che ritardino l'intervento. Qualora guasti o avarie di macchinari dovessero protrarsi per più di tre giorni, comportando il ricorso a variazioni di menù (indipendentemente dalla causa o dalle responsabilità dell'appaltatore e/o del Comune), l'Amministrazione concorderà con l'appaltatore e la ASL competente una soluzione alternativa che non penalizzi l'utenza.
 7. Nel caso di inagibilità della lavastoviglie l'appaltatore dovrà far ricorso a stoviglie in materiale plastico a perdere ad alto tenore di biodegradabilità.
 8. L'appaltatore non può apportare modifiche o trasformazione ai locali e agli impianti salvo quelli necessari per adeguamenti a norme di legge, che potranno essere eseguiti esclusivamente in accordo e con il preventivo assenso dei competenti uffici comunali.

ART. 7 – DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA DI EMERGENZA

Qualora, per qualsiasi causa ed indipendentemente dalla responsabilità dell'appaltatore o del Comune, la cucina centralizzata non possa essere utilizzata per la preparazione dei pasti, l'appaltatore ricorre ad un centro cottura di emergenza dotato di tutte le autorizzazioni di legge, ubicato nel raggio massimo di 20 km di percorrenza stradale ed indicato già in sede di gara.

ART. 8 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. L'appaltatore provvede a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso la cucina centralizzata;
- distribuzione e somministrazione dei pasti;
- trasporto dei pasti, laddove previsto;
- approntamento dei refettori e delle aule scolastiche adibite a sala mensa, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- fornitura per le aule scolastiche adibite a mensa e servite con i pasti trasportati, di piatti, bicchieri, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere ad alto tenore di biodegradabilità oppure, in alternativa, lavaggio delle stoviglie presso la cucina centralizzata;
- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
- effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso la cucina centralizzata e, successivamente, con cadenza quadrimestrale o più spesso qualora si renda necessario;
- richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti.
- quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio.

ART. 9 - VEICOLAZIONE DEI PASTI

1. I pasti da veicolare sono preparati nella cucina centralizzata e trasportati nei plessi scolastici indicati nell'allegato 1.

2. Il trasporto va effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati, adibiti esclusivamente a tale uso, riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. n. 327/1980 e in grado di garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.. Il Comune mette a disposizione un mezzo di trasporto e n. 16 contenitori.
3. L'appaltatore provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria del mezzo o dei mezzi di trasporto utilizzati.
4. L'appaltatore provvede settimanalmente alla sanificazione dei mezzi veicolari.
5. Per il mezzo di trasporto di proprietà comunale, l'appaltatore assume a suo completo carico tutte le spese di manutenzione, di conservazione e d'uso ed in particolare quelle afferenti:
 - ai cambi d'olio al motore, al cambio, al differenziale, ai freni, nonché a tutte quelle altre parti meccaniche ed elettriche nel rispetto delle istruzioni contenute nell'apposito libretto di manutenzione;
 - alla sostituzione dei pneumatici, dei freni, della frizione e di ogni parte meccanica o elettrica;
 - ai costi di carburante, acqua, olio et similia;
 - alle spese di bollo, di assicurazione.
6. Qualora il mezzo di proprietà comunale non possa essere più utilizzato per lo svolgimento del servizio, l'appaltatore dovrà provvedere alla sua sostituzione; in tal caso se il danno o i danni riscontrati sono imputabili a incuria o inadeguata manutenzione, l'appaltatore risponderà dei danni causati.
7. L'appaltatore deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali dei cibi. Il tempo di percorrenza del mezzo di trasporto dalla cucina centralizzata all'ultimo punto di consumo raggiunto non deve essere superiore ai 40 (quaranta) minuti. Il piano di trasporto deve tener conto del fatto che le scuole interessate dalla veicolazione dei pasti sono quelle d'infanzia dove l'orario del pranzo è alle 12.00 e che, nella maggior parte dei casi, la refezione è effettuata nelle aule scolastiche. Il piano di trasporto dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (chiusura o apertura dei plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti..) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale messi a disposizione dall'appaltatore, senza che ciò comporti variazioni del prezzo aggiudicato.

ART. 10 - NIDO D'INFANZIA

1. Il servizio da effettuare per il nido d'infanzia comprende:
 - la fornitura ed il trasporto delle derrate alimentari e non, occorrenti per la preparazione dei pasti e delle merende;
 - la fornitura di tutto il materiale necessario per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali annessi (cucina, dispensa, servizi igienici e spogliatoi) e delle attrezzature utilizzate;
 - la stesura del manuale HACCP e della necessaria modulistica, il controllo del rispetto delle procedure e la costante consulenza tecnica al personale comunale;
 - la sostituzione della cuoca per un massimo di 200 ore per anno scolastico comunicata con almeno 48 ore di anticipo.
2. Le derrate devono essere quelle necessarie alla produzione dei pasti e delle merende di cui all'allegato 5 **“menù e grammature nido d'infanzia”**.
3. La cuoca del nido d'infanzia controlla la rispondenza quali-quantitativa delle derrate fornite e segnala all'appaltatore eventuali anomalie riscontrate; in tali casi l'appaltatore provvederà immediatamente alla sostituzione dei prodotti non conformi. E' obbligo della cuoca quello di comunicare all'appaltatore giornalmente entro le ore 9,00 il numero degli utenti. Alla preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti provvederà il personale comunale e non impiegato presso il nido d'infanzia.

ART. 11 - MENU', VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

1. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua minerale, è regolato dal menù, riportato nell'**allegato 5 “menù e**

grammatura scuole d'infanzia” e dall’impiego delle materie prime indicate nell’allegato 6 “tabelle merceologiche”.

2. Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.
3. L'appaltatore destina gli avanzi dei pasti e le eccedenze al canile-rifugio comunale definendo con il gestore del canile le modalità di trasporto del cibo.
4. La programmazione dei menù nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene.
5. Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e benessere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della locale Asl, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro. L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio scuola del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi: a) guasto di uno o più impianti; b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.
6. L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico all'ufficio scuola del Comune. L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religioso.
7. L'appaltatore predispone diete di transizione o “diete in bianco” qualora, in caso di indisposizione temporanea, ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano le 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra-vergine d'oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato tra le parti, da un contorno, pane, frutta e acqua.
8. In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino picnic individuale indicativamente così composto: n. 2 panini o focacce imbottiti con formaggio o prosciutto, una banana o una porzione di frutta di stagione possibilmente da non sbucciare, mezzo litro di acqua minerale, un pacchetto mono porzione di biscotti o un dolce da forno mono porzione, bicchiere e tovagliolo a perdere.

ART. 12 - INTRODUZIONE MIRATA DI PRODOTTI TIPICI, TRADIZIONALI E BIOLOGICI

1. I prodotti biologici dovranno essere utilizzati almeno per il 35% di un peso del pasto, cioè:
 1. passata, pelati, polpa di pomodoro biologici;
 2. farina biologica;
 3. legumi secchi biologici;
 4. latte e yogurt biologici;
 5. uova biologiche;
 6. frutta e verdura di stagione biologica.
2. In caso di irreperibilità del prodotto biologico, in particolare per frutta e verdura di stagione, lo stesso potrà essere sostituito con prodotti “a lotta integrata”, intendendosi per tale un prodotto ottenuto utilizzando tecniche miste in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi “antagonisti” dei parassiti delle colture, come previsto dalla direttiva CEE n. 2078/92. Per quanto concerne i prodotti tipici e tradizionali le tabelle merceologiche prevedono l'impiego di farro, orzo e carne che dovranno essere di produzione locale.

ART.13 - TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITA' DEL PRODOTTO

1. All'appaltatore compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. n.155/97 e s.m.i..

2. L'appaltatore dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.
3. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.
4. L'appaltatore dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale e di quello comunale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni di cui al capitolo X dell'allegato al citato D. L.gs 155/97.
5. L'appaltatore effettuerà almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e, con cadenza periodica, le analisi microbiologiche e chimico - fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge. I risultati dovranno essere consegnati all'ufficio scuola del Comune.

ART. 14 - SPONSORIZZAZIONI

L'appaltatore si impegna a realizzare nelle scuole d'infanzia progetti educativi su temi di educazione alimentare con nutrizionisti, psicologi, dietologi etc., nonché a fornire annualmente attrezzature didattiche o ricreative, secondo le indicazioni impartite dall'amministrazione comunale, per un importo minimo annuo di €.1.000,00 al quale verrà aggiunta la maggiore offerta proposta in sede di gara.

ART.15 - PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

1. Ogni attività inerente lo svolgimento del servizio dovrà essere compiuta da personale dipendente dall'appaltatore, salvo quanto previsto dal successivo art.21. L'appaltatore si impegna in via prioritaria e salvo dimostrata inidoneità o altra impossibilità legale ad assumere i lavoratori impiegati nel servizio dal precedente appaltatore, attivando le necessarie procedure amministrative.
2. L'organico dovrà essere tale, sia per qualifica posseduta che per entità numerica, da garantire un servizio efficiente ed efficace. Per i refettori o le aule scolastiche adibite a mensa va garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di 1:40.
3. Il personale adibito al servizio deve possedere l'attestato di formazione voluto dall'art. 210 della L.R. n. 6 dell'08.02.2005 e relative modifiche ed integrazioni (L.R. n.33 del 09.11.2005) o titolo equipollente, ed adeguate professionalità nel rispetto delle normative vigenti nel settore della refezione scolastica.
4. L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, presenta all'ufficio scuola del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (cuoco, aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione, ausiliari autisti ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata all'ufficio scuola.
5. Il Comune si riserva il diritto di chiedere:
 - a) di aumentare il numero degli addetti impiegati nelle diverse attività, nel caso si evidenzino disservizi correlati ad un numero insufficiente di operatori;
 - b) di sostituire il personale ritenuto non idoneo per comprovati motivi.In tali casi l'appaltatore provvederà di conseguenza senza maggiori oneri per l'Ente.

ART. 16 - DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

1. Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione (laurea in scienze dell'alimentazione, diploma di economo dietista o titoli di studio simili) ed in possesso di un'esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di ristorazione.
2. Il Direttore coordina tutto il personale operante nella cucina centralizzata, sovrintende il funzionamento del servizio, è un punto di riferimento per la cucina del nido d'infanzia, mantiene i rapporti con l'ufficio scuola del Comune, con l'ASL, e, all'occorrenza, anche con le Direzioni Didattiche e le commissioni dei genitori.

ART. 17 -COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

1. Tutto il personale dell'appaltatore deve mantenere un comportamento corretto ed un contegno adeguato, vista l'età degli utenti.

2. L'appaltatore deve, inoltre, curare che il proprio personale:
- sia munito di idoneo tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
 - sia dotato di un'adeguata uniforme da lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione scolastica e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti o che siano emanate nel corso dell'appalto;
 - abbia a propria disposizione, nei locali comunali, un apposito armadietto nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro;
 - verifichi che gli utenti siano provvisti del buono-pasto rilasciato dal Comune, segnalando all'ufficio scuola tempestivamente gli utenti privi del buono, registri giornalmente il numero dei pasti distribuiti, tenendo separati alunni ed adulti e consegni al comune mensilmente le relative distinte ed i buoni-pasto raccolti;
 - consegni immediatamente all'autorità scolastica le cose rinvenute nei locali comunali;
 - segnali subito all'ufficio scuola del Comune eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
 - non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
 - venga formato professionalmente e tenuto costantemente aggiornato in materia di igiene alimentare;
 - mantenga il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

ART. 18 -OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

1. L'appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti le condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dalle normative vigenti, dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, anche se non aderente ad associazioni firmatarie ed indipendentemente dalla struttura o dimensione dell'impresa. Se l'appaltatore riveste la forma giuridica di "cooperativa", la stessa dovrà rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti con i soci. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei citati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. L'appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

2. Qualsiasi variazione negli oneri retributivi, previdenziali ed assicurativi dei dipendenti è a rischio e spese dell'appaltatore, il quale non può pretendere compensi o indennizzi di sorta.

3. L'appaltatore si impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti e soci impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al Responsabile del servizio scuola del Comune e a richiesta di quest'ultimo al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo. Gli incaricati comunali sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o siano in contrasto con quanto pattuito con il Comune.

4. La regolarità contributiva va conservata per tutto lo svolgimento del rapporto contrattuale e il Comune la accerterà trimestralmente ai fini dei pagamenti. Nel caso in cui l'appaltatore non risulti in regola con gli obblighi contributivi in base al DURC presentato o richiesto dal Comune, il servizio scuola, previa contestazione dell'inadempienza all'appaltatore, procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti in corso, quale accantonamento a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contributivi. Il pagamento delle somme accantonate, sulle quali non maturerà alcun interesse, non sarà effettuato fino a quando non risulti che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti. Infine, in caso di mancata regolarizzazione della posizione contributiva, il Comune procederà alla risoluzione del contratto e all'affidamento del servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario se sussistono le condizioni di cui all'art. 23 del disciplinare di gara.

5. L'appaltatore dovrà attuare gli adempimenti normativi previsti dal D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008 a carico del Datore di lavoro e Titolare di Attività. In particolare e, a titolo meramente esemplificativo, dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi con indicazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione; del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, del Medico Competente, degli addetti alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso;
- formare ed informare il personale sui rischi specifici dell'attività;
- dotare il personale dei necessari dispositivi di protezione individuale e formarli sull'uso di tali dispositivi;
- elaborare il documento di valutazione del rischio incendio ai sensi della norma sopra richiamata; predisporre il piano di emergenza ed evacuazione (completo di planimetrie ed istruzioni) e formare il proprio personale in materia di gestione dell'emergenza; effettuare almeno due prove d'evacuazione all'anno, riportando sul registro di prevenzione incendi l'esito delle prove;
- fornire la struttura delle dotazioni di pronto soccorso previste dal D.M. 388/2003;
- farsi carico della manutenzione periodica di tutti i presidi e gli impianti antincendio e provvedere ai loro collaudi periodici;
- provvedere al mantenimento della segnaletica di sicurezza presente nella struttura e segnalare al Comune eventuali mancanze;
- predisporre il registro di prevenzione incendi sul quale annotare le verifiche periodiche.

L'appaltatore comunicherà al Comune gli esiti di tali verifiche periodiche per la programmazione dei soli interventi di manutenzione straordinaria relativi agli impianti e alle strutture di competenza dell'Amministrazione.

6. Nello stabile ove è ubicata la cucina centralizzata insiste la scuola d'infanzia di Via Cappuccini e nei refettori e nelle aule scolastiche vi è la presenza di personale educativo ed ausiliario delle scuole dipendenti da altro datore di lavoro, entrambi tenuti al rispetto del D. Lgs. n. 81 del 09.04.2008 ed a cooperare e coordinare gli interventi in materia di prevenzione e protezione dai rischi da interferenze cui sono esposti i lavoratori. Il Comune, al fine di promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra lo stesso e l'appaltatore in materia di prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro provocati dai rischi di interferenze, ha elaborato il documento di valutazione dei rischi (Allegato 7) che indica, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008, le misure adottate e da adottare per eliminare o, comunque, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Il documento di valutazione del rischio da interferenze è un documento dinamico che potrà essere aggiornato, anche su richiesta dell'appaltatore, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative delle situazioni dallo stesso previste.

7. I costi relativi alla sicurezza del lavoro a carico dell'appaltatore sono quantificabili in circa €70,00 a lavoratore, consistendo nell'obbligo di fornitura per ciascuno di un'uniforme da lavoro idonea (scarpe, camice, cuffietta, guanti e mascherine).

8. La violazione alla normativa contrattuale, previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere, a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, è motivo per l'Amministrazione di dichiarare la risoluzione del contratto.

ART. 19 –TRATTAMENTO DEI DATI DEGLI UTENTI DEL SERVIZIO

1. L'appaltatore è nominato responsabile esterno del trattamento dei dati personali e sensibili degli utenti del servizio di refezione scolastica. L'appaltatore dichiara di essere a conoscenza di quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/93 e dal Disciplinare Tecnico in materia di misure minime di sicurezza e si impegna ad adottare tutte le misure necessarie all'attuazione delle norme prima richiamate.

2. Il Responsabile esterno si impegna affinché, una volta terminato il trattamento, tutte le informazioni che costituiscono la banca dati oggetto di trattamento siano restituite al Titolare.

3. Il Responsabile esterno si impegna a non comunicare ad ulteriori soggetti terzi i dati affidati, senza previa autorizzazione del Titolare del Trattamento.

4. Il Responsabile esterno si impegna a relazionare annualmente sulle misure di sicurezza adottate e ad allertare immediatamente il Titolare in caso di situazioni anomale o di emergenza; riconosce il diritto del Titolare a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

ART. 20 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi.
2. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora la comunicazione al comune sia fatta posteriormente alle ore 9.00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata all'appaltatore una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero), fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di acquistare, a totale carico dell'appaltatore, alimenti alternativi al pasto non fornito.
3. In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato all'appaltatore con un anticipo di 24 ore. Tuttavia, non essendo possibile quantizzare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà all'appaltatore di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno. La mancata comunicazione dello sciopero dà diritto all'appaltatore ad un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

ART. 21 -SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

1. Le ditte concorrenti sono tenute ad indicare la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi; in caso di aggiudicazione troverà poi applicazione l'art. 118 del D.Lvo 163/2006 e s.m.i..
2. Si intendono subappaltabili il servizio di veicolazione dei pasti e quello di pulizia della cucina centralizzata, dei refettori e delle aule scolastiche adibite a mensa.
3. Il subappalto non comporta alcuna modificazione degli obblighi e degli oneri dell'appaltatore che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Comune. L'appaltatore è garante altresì nei confronti dell'Ente del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, del C.C.N.L. e di tutte le norme del presente capitolato.
4. E' assolutamente vietata la cessione parziale o totale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione societaria per i quali si applicano le disposizioni dell'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006 s.m.i..
5. Le cessioni dei crediti derivanti dal contratto sono ammesse entro i limiti e con l'osservanza degli obblighi di cui all'art. 117 del D.Lvo 163/2006 e s.m.i..

ART. 22 -VERIFICHE ED INCENTIVI

1. L'Amministrazione effettua, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale. In particolare, l'Amministrazione può disporre d'ufficio il prelievo di campioni delle derrate e dei prodotti per l'effettuazione di analisi.
2. Al fine di consentire la individuazione di eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore ha cura di prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Il campione, raccolto al termine del ciclo di produzione in appositi contenitori sterili e muniti di etichetta recante la data e l'ora, deve essere di quantità sufficiente per eventuali analisi (circa 150 grammi) e va conservato in frigorifero per 72 ore dal momento della preparazione. L'Amministrazione può effettuare controlli sui mezzi di trasporto e sui locali di stoccaggio e richiedere tutta la necessaria documentazione.
3. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'azienda ASL territoriale; il personale comunale dell'ufficio scuola; la commissione mensa.
4. La commissione mensa è composta da rappresentanti dei genitori con il compito di controllare direttamente il buon andamento del servizio di refezione e di segnalare all'Amministrazione eventuali problemi connessi al servizio o proposte migliorative relative all'alimentazione degli alunni. I membri della commissione mensa potranno accedere al centro cottura a condizione che vengano adottate idonee misure di prevenzione al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico-sanitario. A tale scopo, l'appaltatore si impegna a fornire idonei indumenti protettivi (camici e copricapo monouso).

L'accesso alla cucina, ai refettori e alle aule scolastiche adibite a mensa non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale.

5. L'Amministrazione si riserva la facoltà di concordare con l'appaltatore incentivi premianti se dalle indagini conoscitive del livello di gradimento dell'utenza, venisse accertato un miglioramento della qualità del servizio erogata e percepita.

ART. 23 - CORRISPETTIVI E REVISIONI

1. Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese, oltre l'Iva di legge. Il prezzo dei cestini da viaggio previsti dall'art. 11, comma 8, è del 15% in meno del prezzo unitario del pasto.
2. L'appaltatore è tenuto all'osservanza dell'art. 3 della L. 13.08.2010 n. 136 sulla "tracciabilità dei flussi finanziari".
3. L'appaltatore presenta mensilmente due fatture posticipate, una per il servizio reso per il nido d'infanzia ed un'altra per il servizio di refezione scolastica, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati. Il pagamento sarà effettuato dall'ufficio scuola del Comune entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento di tutta la documentazione.
4. Dal pagamento del corrispettivo saranno detratte le eventuali spese per le esecuzioni d'ufficio, le penalità a carico dell'appaltatore e quant'altro dallo stesso dovuto.
5. Il prezzo dell'appalto è immodificabile nei primi due anni di durata del contratto. A decorrere dalla terza annualità (presumibilmente gennaio 2013) il contratto sarà soggetto a revisione annuale del prezzo, ai sensi di quanto disposto dall'art.115 del D.Lgs. n. 163/2006, a seguito di istruttoria condotta dal Responsabile Settore I avendo a riferimento i dati di cui all'art.7, commi 4, lettera c) e 5 e 5 bis del citato D.Lgs. n. 163/2006. All'appaltatore sarà accordata la revisione del prezzo contrattualmente convenuto qualora vi sia un aumento percentuale tra il prezzo di contratto e quello rilevato dall'Osservatorio superiore al 10%. La misura della revisione verrà effettuata solo per quella differenza che eccede il decimo. In assenza della pubblicazione dei dati di cui all'art.7, commi 4, lettera c) e 5 e 5 bis del D.Lgs. n. 163/2006, per la revisione dei prezzi verrà presa a riferimento la variazione percentuale rilevata dall'ISTAT nell'anno immediatamente precedente del costo del personale che incide sul 65% sul canone annuo. La richiesta di revisione è presentata dall'appaltatore, allegando la necessaria documentazione dimostrativa, entro il mese di novembre per valere dall'anno successivo.

ART.24 - ESECUZIONE DIRETTA

1. L'Amministrazione, verificando abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali, ha la facoltà di ordinare ad un'altra ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.
2. Per la rifusione delle spese e dei danni, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti della parte inadempiente ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 25 - PENALITA'

1. L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi, oltre che alle leggi e ai regolamenti che attengono in qualsiasi modo al tipo di attività, alle istruzioni che le vengano comunicate verbalmente o per iscritto dall'Amministrazione appaltante.
2. In caso di singole inadempienze contrattuali, l'Amministrazione ha la facoltà di applicare una penale variabile da un minimo di €. 250,00 ad un massimo di €. 2.500,00 in relazione alla gravità della inadempienza riscontrata. In caso di recidiva, le penali saranno prima raddoppiate e poi triplicate.
3. L'applicazione delle penali è preceduta dalla formale contestazione dell'addebito o degli addebiti mediante lettera formale a firma del responsabile del servizio da notificare nei modi di legge. Qualora nel termine di dieci giorni decorrenti da quello successivo alla notifica, l'appaltatore non avrà prodotto alcuna nota esaurientemente giustificativa dell'infrazione effettuata, si procederà senza ulteriore avviso con determinazione dirigenziale all'applicazione della o delle penalità.

4. Più specificatamente e a titolo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dar luogo a penalità sono:
 - ritardi nelle consegne delle derrate alimentari e degli altri prodotti occorrenti;
 - ritardi nella consegna dei pasti alle singole sedi di destinazione;
 - consegne di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto;
 - mancato rispetto del menù e delle tabelle dietetiche;
 - mancata utilizzazione dei prodotti biologici;
 - inadeguata igiene dei locali, delle attrezzature, degli utensili e degli automezzi;
 - inosservanza delle norme igienico-sanitarie da parte del personale dell'appaltatore;
 - impiego di personale non in possesso dei requisiti previsti;
 - impiego di numero personale inferiore a quello indicato;
 - ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, con un' ulteriore penale se il ritrovamento interessa più di una porzione, con l'obbligo da parte dell'appaltatore di fornire un pasto sostitutivo;
 - mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema HACCP;
 - mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola;
 - mancata o errata somministrazione delle diete speciali, con accollo di ogni e qualsiasi responsabilità che ne possa conseguire;
 - ritrovamento di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
 - comportamento scorretto verso gli utenti;
 - mancato rispetto degli obblighi di manutenzione e/o di adeguamento di attrezzature, locali mezzi di trasporto ed utensileria varia;
 - uso improprio degli automezzi adibiti al servizio.
5. Le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo.
6. Il totale delle penali annualmente applicate non potrà superare il limite massimo di €11.323,00 pari al 5% dell'importo presunto annuo posto a base d'asta.
7. Qualora perduranti inadempimenti agli obblighi contrattuali siano alla base delle ripetute applicazioni delle penalità, virtualmente oltre il limite massimo sopra indicato, il contratto d'appalto potrà essere risolto di diritto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile ("clausola risolutiva").

ART. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:
 - interruzione non motivata del servizio;
 - abbandono del servizio;
 - contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'appaltatore;
 - quando l'appaltatore si renda colpevole di frode;
 - quando l'appaltatore ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente o per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti il presente capitolato;
 - ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
 - quando per la terza volta, anche non consecutiva, durante il periodo contrattuale, l'Amministrazione abbia dovuto contestare alla ditta il servizio fornito o l'abbia dovuta richiamare all'osservanza degli obblighi contrattuali;
 - perdita dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio;
 - casi di intossicazione alimentare;
 - impiego di personale non dipendente dall'appaltatore;
 - inosservanza delle norme di legge e contrattuali nei confronti del proprio personale;
 - subappalto totale del servizio o subappalto parziale non autorizzato;
 - inosservanza dell'art. 3 della L. n. 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della comunicazione del Comune, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva; in tal caso l'appaltatore risponderà, oltre che dei danni subiti, anche degli eventuali maggiori

costi che il Comune dovrà sostenere per la gestione del servizio fino alla conclusione delle procedure per una nuova gara e alla stipulazione di un nuovo rapporto contrattuale.

ART. 27 - RECESSO UNILATERALE

1. Qualora l'appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di penale. Verrà inoltre addebitata all'appaltatore, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.
2. Qualora l'Amministrazione Comunale, nel periodo considerato, dovesse adottare un nuovo sistema di gestione del servizio di refezione scolastica, oppure ravvedesse l'opportunità della soppressione del servizio o infine ne venisse sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore, l'appalto potrà essere interrotto con un preavviso da effettuarsi mediante lettera raccomandata con almeno 90 giorni di anticipo ed il contratto potrà essere risolto, al termine dell'anno scolastico in corso, senza alcun indennizzo all'appaltatore.

ART. 28 - CAUZIONE DEFINITIVA

1. Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale in uno dei modi e con le caratteristiche di cui agli artt. 75 e 113 del D.Lgs. n. 163/2006 s.m.i..
2. La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dall'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.
3. La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.
4. Qualora il Comune, per qualsiasi motivo, si rivalga sulla cauzione, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro quindici giorni.
5. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
6. La cauzione sarà svincolata al termine dell'appalto, previa definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e la ditta appaltatrice e sempre che al Comune non competeva il diritto di incameramento totale o parziale della stessa.

ART. 29 - RESPONSABILITA' – DANNI

1. L'appaltatore si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto. Si accolla, quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone; esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa.
2. L'appaltatore è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna delle merci ordinate.
3. Prima della stipula del contratto l'appaltatore dovrà consegnare una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti con i seguenti limiti di massimali:

RCT: Euro 5.200.000,00 per ogni sinistro con il limite di:
--

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Euro 5.200.000.000,00 per ogni persona;Euro 1.000.000,00 per danni a cose e/o animali |
|--|

RCO euro 5.200.000,00 per sinistro con il limite di €5.200.000,00 per persona

ART. 30 - FORO COMPETENTE

Tutte le controversie riguardanti la corretta esecuzione degli adempimenti di cui al presente capitolato che non sia possibile risolvere in via amministrativa, sono devolute all'autorità giudiziaria ordinaria. Foro competente è quello di Chieti.

ART. 31 - TRATTAMENTO DEI DATI DELL'APPALTATORE

I dati personali dell'appaltatore e del personale da questi dipendente saranno trattati per tutti gli adempimenti consequenziali la stipulazione del contratto e la gestione del servizio con l'utilizzo di procedure anche informatizzate. Gli stessi saranno altresì comunicati ad enti pubblici e soggetti privati secondo le norme vigenti. L'appaltatore potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003; responsabile del trattamento dei dati è la dott.ssa Annamaria De Lucia, incaricati del trattamento dei dati sono i dipendenti del Servizio Scuola, la dott.ssa Angela Palmerio e il sig. Bonanni Giovanni.

ART. 32 - RESPONSABILE PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è la Dott. Annamaria De Lucia tel. 0871/8086221.

ART. 33 - ADEMPIMENTI PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. Il contratto viene stipulato dopo 35 giorni dall'aggiudicazione, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli.
2. L'inizio del servizio di refezione scolastica e di fornitura delle derrate per il nido d'infanzia deve essere assicurato anche in pendenza della stipulazione del contratto senza nessun ulteriore onere per l'Ente appaltante.
3. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'appaltatore.

ART. 34 - DISPOSIZIONI FINALI

1. Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia.
2. L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.