

COMUNE DI LENDINARA
PROVINCIA DI ROVIGO
45026 LENDINARA – Piazza Risorgimento, 1
Tel 0425/605611 – Fax 0425/600977

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA

INDICE DEGLI ARTICOLI

TITOLO I – SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Articolo 1	Oggetto del servizio
Articolo 2	Locali e attrezzature
Articolo 3	Tipologia dell'utenza
Articolo 4	Dimensioni dell'utenza
Articolo 5	Oneri a carico dell'impresa aggiudicataria
Articolo 6	Oneri a carico del Comune
Articolo 7	Continuità del servizio
Articolo 8	Distribuzione dei pasti
Articolo 9	Trasporto dei pasti
Articolo 10	Personale
Articolo 11	Direzione del servizio
Articolo 12	Centro di cottura dell'I.A.
Articolo 13	Caratteristiche dei prodotti, tabelle dietetiche e composizione pasti
Articolo 14	Rintracciabilità degli alimenti (Reg. CEE 178/2002)
Articolo 15	Procedure di autocontrollo – D. Lgs. 155/97
Articolo 16	Controlli
Articolo 17	Disposizioni igienico-sanitarie
Articolo 18	Disposizioni in materia di sicurezza

TITOLO II – INDICAZIONI GENERALI

Articolo 19	Durata e importo dell'appalto
Articolo 20	Ammissione alla gara, offerta e aggiudicazione
Articolo 21	Assicurazioni
Articolo 22	Spese, imposte e tasse
Articolo 23	Stipulazione del contratto e cauzione definitiva
Articolo 24	Interruzioni del servizio
Articolo 25	Divieto di subappalto
Articolo 26	Corrispettivi
Articolo 27	Penalità
Articolo 28	Risoluzione del contratto
Articolo 29	Sostituzione dell'impresa aggiudicataria
Articolo 30	Privacy
Articolo 31	Richiamo alla legge ed altre norme
Articolo 32	Controversie

TITOLO I

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Articolo 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica oggetto del presente appalto prevede la gestione di due centri produttivi comunali situati presso le due scuole dell'infanzia statali (Don Minzoni e Garibaldi), attività di supporto al centro produttivo dell'Asilo Nido Comunale e la veicolazione di pasti da una struttura dell'Impresa Aggiudicataria (che d'ora in poi chiameremo solo "I.A.") per le scuole primarie statali del capoluogo e della frazione di Ramodipalo.

Articolo 2 – LOCALI E ATTREZZATURE

I locali sedi delle cucine sopraindicate, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie e tutto quanto ivi contenuto di proprietà del Comune di Lendinara (di seguito denominato Comune) vengono messi a disposizione dell'I.A. 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, senza pretesa di alcun indennizzo.

L'elenco di tutto quanto dato in consegna e il relativo stato d'uso, risulterà da inventario redatto e sottoscritto congiuntamente fra il Comune e l'I.A. prima dell'inizio dell'appalto.

L'I.A. potrà integrare l'attrezzatura esistente con altra di sua proprietà riconoscibile come tale (applicare targhetta o contrassegno dell'I.A.) e che sia conforme alla normativa sulla sicurezza.

L'I.A. sarà responsabile della custodia di tutto quanto sopra e di tutti i prodotti che li verranno conservati.

Articolo 3 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia statali Don Minzoni e Garibaldi, delle scuole primarie statali del Capoluogo e di Ramodipalo e dell'Asilo Nido Comunale oltre al personale ausiliario o altro personale avente diritto o autorizzato dal Comune.

Articolo 4 – DIMENSIONI DELL'UTENZA

In via presuntiva il numero dei pasti annui da erogare è pari a 45.700 così suddivisi:

scuole dell'infanzia	bambini	18.600
----------------------	---------	--------

scuole dell'infanzia	adulti	1.100
scuole primarie	bambini	19.200
scuole primarie	adulti	1.300
asilo nido	bambini	4.050
asilo nido	adulti	1.450

I pasti di cui al presente articolo non impegnano il Comune, potendo variare in più o in meno in relazione alle presenze degli utenti o a qualsiasi altra causa. Pertanto i prezzi di aggiudicazione non sono soggetti ad alcuna variazione per oscillazioni non superiori al 20%; in caso contrario la variazione dovrà essere concordata tra le parti.

Articolo 5 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

In riferimento all'esecuzione del servizio, sono a carico dell'I.A. i seguenti oneri:

- a) acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti necessari per la gestione del servizio di refezione;
- b) preparazione e cottura dei pasti;
- c) riordino e pulizia dei locali di cucina;
- d) lavaggio delle stoviglie nei refettori e nelle strutture di cucina;
- e) distribuzione dei pasti per gli utenti delle scuole primarie Capoluogo e Ramodipalo;
- f) trattamento economico dovuto al personale da essa dipendente, alle condizioni retributive, normative e assicurative previste dai contratti collettivi di lavoro;
- g) supervisione e coordinamento del servizio con personale professionalmente qualificato che si occuperà di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- h) definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia della igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D. Lgs. 155/97;
- i) predisposizione e attuazione di un adeguato piano di aggiornamento del personale addetto al servizio di mensa con riguardo anche agli aspetti della distribuzione dei pasti nelle diverse strutture comunali e agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure previste dal D. Lgs. 155/97.

Articolo 6 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente Capitolato Speciale d'Appalto, il Comune si impegna:

- a) a fornire la figura di un cuoco a 36 ore settimanali presso la struttura dell'Asilo Nido;
- b) alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle cucine e delle attrezzature e impianti ivi connessi;
- c) alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti utilizzati nell'ambito del servizio;
- d) alla disinfezione e disinfestazione dei locali scolastici adibiti al servizio;
- e) ad assicurare le attrezzature e i locali messi a disposizione dell'I.A. contro i danni derivanti da rischi per incendi, esplosioni, crolli, ecc.

Articolo 7 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio, come evidenziato nell'articolo precedente, viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti serviti.

In caso di sciopero programmato dal personale delle scuole e/o alunni, l'I.A. dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 09.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'I.A., l'I.A. stessa dovrà darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con il Comune e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S..

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In casi di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'I.A. dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 3 o 4 giorni al massimo.

Articolo 8 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti nelle scuole dell'infanzia verrà effettuata dagli operatori scolastici. Le prestazioni legate a questo servizio comprendono l'approntamento dei refettori, lo sporzionamento delle pietanze ai bambini, il riassetto degli stessi locali scolastici utilizzati per la ristorazione e la pulizia dei pavimenti.

Sarà il personale dell'I.A., invece, ad occuparsi del lavaggio delle stoviglie sia nelle cucine sia nei refettori. L'I.A. dovrà fornire a corredo i prodotti complementari quali tovaglioli e tovaglette di carta.

Alle scuole primarie, invece, saranno gli addetti dell'I.A. ad effettuare il servizio di distribuzione mediante l'impiego di stoviglie monouso a perdere con:

- § approntamento refettori;
- § scodellamento delle pietanze;
- § riassetto tavoli;
- § raccolta e rimozione rifiuti;

Rimarrà a carico degli operatori scolastici anche in questi plessi il lavaggio dei pavimenti.

Articolo 9 - TRASPORTO DEI PASTI

I pasti preparati presso il centro a disposizione dell'I.A., per essere veicolati alle scuole primarie del Capoluogo e di Ramodipalo, devono essere confezionati in contenitori termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla Legge 283/62 e dal suo Regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Il trasporto deve avvenire con automezzi idonei ai sensi del D.P.R. 327/80 e con un piano di consegne che consenta il rispetto delle temperature previste dalla normativa.

Articolo 10 – PERSONALE

L'esecuzione del servizio dovrà essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. regolarmente autorizzato.

Tutto il personale impiegato per il servizio dovrà essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento dovrà scrupolosamente seguire l'igiene personale. Tutte le disposizioni del presente articolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A. e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati; per questi ultimi l'I.A. si rende comunque garante nei confronti del Comune.

Il Comune, da parte sua, metterà a disposizione dell'I.A. numero 1 (una) unità di personale (1 cuoco cat. B a 36 ore settimanali) attualmente operante presso l'Asilo Nido Comunale San Francesco.

Il personale dipendente dal Comune da utilizzarsi per le prestazioni previste dal profilo professionale di inquadramento contrattuale resterà comunque soggetto alle normative vigenti nel Comune. Gli orari di lavoro, i permessi, le ferie e ogni altra competenza, saranno regolati dalla struttura gerarchica comunale prevista. Il Comune avrà la possibilità di impartire direttive all'I.A. in ordine allo svolgimento del servizio; pertanto, esso si riserva il diritto di effettuare tutti i controlli che venissero ritenuti opportuni. Si riserva, inoltre, il diritto di richiedere al gestore di predisporre provvedimenti nei confronti del personale da questi dipendente per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di inidoneità al servizio e ciò avverrà in contraddittorio tra le parti.

Il gruppo di lavoro che l'I.A. impiegherà per lo svolgimento del servizio (in aggiunta al personale comunale sopra indicato e a quello utilizzato nel centro di cottura dell'I.A. sia per la produzione sia per il trasporto) dovrà avere come organico minimo il seguente:

Asilo Nido San Francesco

N.1 AIUTO CUOCO (minimo 4 ore giornaliere dal lunedì al venerdì)

Scuola dell'Infanzia Don Minzoni

N.1 CUOCO

N.1 AIUTO CUOCO

Scuola dell'Infanzia Garibaldi

N.1 CUOCO

Scuola Primaria Capoluogo

N. 2 ADDETTI SERVIZIO RISTORAZIONE

Scuola Primaria Ramodipalo
N. 1 ADDETTO SERVIZIO RISTORAZIONE

La consistenza numerica del personale dipendente dall'I.A. o dal Comune assegnato al servizio sarà verificata all'inizio di ogni anno scolastico ed adeguata, se necessario, al diverso numero dei pasti richiesti al servizio, all'organizzazione del lavoro, ecc.

Qualora, nel corso della durata dell'appalto, il Comune si trovasse nella necessità di dovere integrare o sostituire, per malattia o pensionamento, il proprio personale dipendente, potrà concordare con l'I.A. l'aggiornamento delle clausole contrattuali.

Prima dell'inizio del contratto l'I.A. dovrà inviare al responsabile dell'appalto i dati anagrafici ed il relativo curriculum del personale individuato che opererà nel servizio, nonché il nominativo, il recapito telefonico e le fasce orarie di reperibilità del proprio referente che avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ai problemi che dovessero sorgere nella gestione del servizio.

Articolo 11 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere eseguito sotto la direzione di un direttore/responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e al fine di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale. Egli dovrà perseguire i seguenti obiettivi:

- q corretto uso delle attrezzature;
- q informazione alimentare;
- q ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro;
- q costante formazione e aggiornamento del personale impiegato.

Il direttore/responsabile dovrà relazionarsi costantemente con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

Articolo 12 – CENTRO DI COTTURA DELL'I.A.

L'I.A. deve avere a disposizione un centro di cottura idoneo per caratteristiche, dimensionamento e livello tecnologico distante non più di 45 (quarantacinque) minuti di percorrenza dai plessi scolastici da servire.

Articolo 13 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI, TABELLE DIETETICHE E COMPOSIZIONE DEI PASTI

I prodotti forniti devono avere requisiti che diano assoluta garanzia alimentare e igienico-sanitaria, non devono presentare segni di deterioramento e le relative confezioni devono essere in perfetto stato di conservazione. Le caratteristiche merceologiche specifiche, le tabelle dietetiche e la composizione dei pasti sono indicate nell'Allegato 1 (schede tecniche degli alimenti).

I pasti sono costituiti da un primo, un secondo, contorno, pane, frutta fresca e acqua minerale naturale. Per i bambini dell'Asilo Nido e delle scuole dell'infanzia deve anche essere prevista la merenda pomeridiana a base di frutta fresca, yogurt, dolce o altri prodotti similari.

Per quanto concerne i pasti degli adulti dovrà farsi riferimento ai menù previsti per i bambini della scuola media con una grammatura maggiorata del 100% (con naturali oscillazioni a seconda dei prodotti) rispetto a quella prevista per gli stessi.

L'I.A. è tenuta a fornire, su richiesta documentata da certificazione medica, pasti particolari per bambini che devono seguire diete specifiche. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

In occasione di gite scolastiche, l'I.A. dovrà fornire, previo avviso di almeno 10 giorni, pasti freddi o cestini equivalenti per valore e qualità a quelli del normale servizio.

Articolo 14 – RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI (REG. CEE 178/2002)

Sarà a carico della Ditta appaltatrice l'onere del rispetto della recente normativa relativa alla rintracciabilità degli alimenti (Reg. CEE 178/2002). Questa, infatti, è entrata in vigore dal 01.01.2005 e prevede che (Art. 18 punto 2) "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento o qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi o di procedure che consentano di mettere a disposizione delle Autorità Competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo". In caso di presenza di alimenti pericolosi per la salute, è fondamentale prevedere la possibilità di conoscere la provenienza di tali prodotti (rintracciabilità a monte) e, se già utilizzati in qualche formulazione alimentare o consegnati "tal quale", a chi sono stati somministrati o forniti (rintracciabilità a valle).

Ciò permette l'attuazione delle azioni necessarie al blocco del loro utilizzo e l'identificazione delle persone eventualmente a rischio.

Articolo 15 – PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO – D. LGS. 155/97

L'I.A. è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D. Lgs. 155/97. In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo indicate all'art. 3 del decreto dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nei locali mensa di competenza del Comune, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate, mantenute e aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del Sistema Haccp; dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo

per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D. Lgs. 155/97.

Nell'ambito della suddetta procedura l'I.A. dovrà effettuare delle campionature sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge e con oneri interamente a carico dell'I.A. stessa. I dati risultanti dalle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente al Comune. E' facoltà dell'Amministrazione disporre d'ufficio il prelevamento di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini i cui esiti saranno comunicati all'I.A.

Articolo 16 – CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete al Comune e ai competenti servizi dell'Azienda USL per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. L'I.A., quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo prescritte dal D. Lgs. 155/97, dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D. Lgs. 155/97. Il Comune potrà verificare, in qualsiasi momento, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei servizi forniti.

Articolo 17 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e ai Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004 e n. 854/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Articolo 18 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla seguente normativa in materia: "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 626/94 e s.m.i.

TITOLO II INDICAZIONI GENERALI

Articolo 19 – DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà una durata di cinque anni a partire dall'anno scolastico 2009/2010.

Il Comune si riserva la facoltà di applicare la procedura di cui all'art. 57, comma 5, lettera b) del D. Lgs. n. 163/2006 compatibilmente con le disposizioni vigenti al momento dell'adozione del provvedimento. L'Ente appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di prorogare il termine del contratto, alla naturale scadenza, per il periodo di tempo strettamente necessario ad addivenire ad una nuova aggiudicazione, qualora non fosse riuscito a completare la procedura del nuovo affidamento e, comunque, per un massimo di sei mesi. La ditta è tenuta ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal contratto e dal capitolato.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà, sempre ai sensi e nei limiti dell'art. 57, comma 5, lettera a) del D. Lgs. n. 163/2006, di procedere all'affidamento di ulteriori servizi analoghi al medesimo soggetto aggiudicatario, a procedura negoziata e senza necessità di ulteriore pubblicazione di bando; in tal caso questi servizi saranno considerati estensione del presente appalto e sottoposti alle medesime condizioni.

L'importo complessivo dell'appalto ammonta a presunti €uro 1.096.800,00 (per n. 5 anni di contratto) iva esclusa pari a €uro 4,80 per pasto. In caso di rinnovo e/o proroga, il conseguente aumento verrà concordato con l'I.A.

Articolo 20 – AMMISSIONE ALLA GARA, OFFERTA E AGGIUDICAZIONE

Per ciò che concerne i soggetti ammessi alla gara e requisiti di ammissibilità, le modalità di presentazione dell'offerta, i criteri di aggiudicazione e la procedura di gara si rimanda agli atti che saranno approvati dai competenti Responsabili di Servizio.

Articolo 21 – ASSICURAZIONI

L'I.A. si impegna a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi responsabilità, verso se stessa e verso terzi, interamente e senza riserve o eccezioni, per danni che dovessero derivare a persone o cose in relazione alle attività svolte. A tale scopo, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza R.C. verso terzi estesa a tutta la durata del contratto, per un massimale non inferiore a €uro 2.500.000,00 per sinistro e di €uro 250.000,00 per persona con una primaria compagnia di assicurazione. Inoltre, dovrà stipulare polizza assicurativa per i beni comunali dati in uso, a garanzia di qualsiasi

danno in dipendenza dell'attività svolta e di incendio e atti vandalici per un valore di €uro 1.000.000,00.

Articolo 22 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'I.A.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

Articolo 23 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'I.A., entro il termine che verrà fissato dall'Amministrazione, dovrà consegnare all'Amministrazione stessa i documenti necessari alla stipula del contratto provvedendo al versamento di tutte le spese conseguenti, compresa la somma per i diritti di segreteria.

Prima della stipula del contratto, l'I.A. dovrà prestare un deposito cauzionale definito nella misura del 10% dell'importo dell'appalto aggiudicato. Il deposito cauzionale va costituito con le modalità di cui all'art. 113 del D. Lgs. n. 163/2006.

Resta salva la facoltà del Comune di esperire ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta è obbligata a reintegrare entro 30 giorni la cauzione per un importo pari a quello eventualmente sostenuto dal Comune. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. In caso di rinnovo dell'appalto la cauzione dovrà essere rinnovata adeguandone l'importo.

Articolo 24 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio mensa per cause di forza maggiore (ad esempio sciopero del personale, chiusura delle scuole per elezioni anticipate o altro, ecc.), non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per il Comune e saranno comunicate tempestivamente alla ditta.

In caso di sciopero del personale dipendente dall'I.A., il preavviso e le modalità di espletamento del servizio di mensa dovranno avvenire secondo i criteri fissati dall'accordo Comune – OO.SS. di categoria per la garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali.

Articolo 25 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare il servizio oggetto del presente, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni e delle spese causate, salvo maggiori danni accertati. Si considera fin d'ora autorizzato l'eventuale subappalto del servizio di trasporto dei pasti; eventuali ulteriori subappalti parziali sono subordinati a specifica preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, da concedersi con le modalità e limiti dell'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006. In ogni caso l'Amministrazione rimane estranea al rapporto contrattuale tra l'appaltatore ed il subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, faranno carico all'appaltatore.

Articolo 26 – CORRISPETTIVI

Spetterà all'I.A., a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, un corrispettivo calcolato moltiplicando il prezzo unitario per pasto risultante dall'aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente fornito.

Mensilmente l'I.A. emetterà un'unica fattura, riferita al mese precedente, con allegata la scheda, debitamente firmata contenente il dettaglio del numero dei pasti forniti nello stesso periodo alle singole strutture o servizi. Il corrispettivo sarà liquidato entro 60 giorni dalla presentazione della suddetta fattura.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo di eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, le penalità a carico della ditta e quant'altro dalla stessa dovuto. Nel settore si fa, comunque, riferimento all'art. 24 della Legge 448/2001 così come modificato dall'art. 3 del D.L. 13/2002.

Articolo 27 – PENALITA'

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti che attengano in qualche modo alle attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le vengono comunicate per iscritto dall'ufficio competente. In caso di inosservanza delle norme del contratto, verranno applicate penalità variabili, da un minimo di €uro 250,00= fino a un massimo di €uro 2.500,00= , a seconda dell'importanza delle irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, del ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del servizio e, quindi, del Comune.

A titolo solo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dare motivo di penalità o di risoluzione sono:

- interruzione del servizio, senza giustificato motivo, anche per un solo giorno;
- ritardi nelle consegne delle derrate alimentari e degli altri prodotti occorrenti;
- consegne di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto;
- mancato rispetto del menù e delle tabelle dietetiche;

- risultati delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche non corrispondenti ai parametri stabiliti.

L'applicazione delle penalità verrà preceduta da contestazione scritta della inadempienza alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Tutte le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo.

Articolo 28 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto, con semplice comunicazione scritta, e di incamerare il deposito cauzionale quando, richiamata l'I.A. mediante contestazione scritta per almeno tre volte all'osservanza degli obblighi inerenti il contratto stipulato, questa ricada nuovamente in irregolarità. In tal caso l'I.A. sarà tenuta a corrispondere, a titolo di rimborso per il disservizio provocato, una penalità pari al doppio del corrispettivo pattuito, rapportata alla durata del disservizio.

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha la facoltà di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei casi seguenti:

- a) fallimento dell'impresa o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio;
- b) abbandono del servizio;
- c) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;
- d) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della Ditta;
- e) inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- f) quando la Ditta si renda colpevole di frode;
- g) ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Articolo 29 – SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le ditte idonee all'aggiudicazione. Nel caso in cui le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

Articolo 30 – PRIVACY

In osservanza delle norme di cui al D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si attesta che i dati personali forniti dalle imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Contratti del Comune e, successivamente, presso l'archivio comunale. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con trattamenti

informatici e/o cartacei, idoneo a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della Legge 675/96, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di fare rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune.

Articolo 31 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato, si fa riferimento in particolare:

- alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti ed, in particolare, a quelle che regolano gli appalti di servizi;
- al D. Lgs. n. 163/2006;
- alle norme riguardanti l'amministrazione del patrimonio e contabilità generale dello Stato contenute nel R.D. 2440/1923 e nel R.D. 827/1924 s.m.i.;

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato d'Oneri, l'I.A. avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero eventualmente venire emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'I.A. dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CEE n. 33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (contributi A.I.M.A.).

Articolo 32 – CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato è competente il Foro di Rovigo.