



COMUNE DI VILLASOR

Provincia di Cagliari

Piazza Matteotti 1, 09034 Villasor - Tel. 070.9648023 - Fax 070.9647331 - e-mail: comunedivillasor@tiscali.it

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1.

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione e somministrazione pasti per gli alunni e gli insegnanti della Scuola comunale dell'infanzia , sita nella via Marche angolo via Campania, e della Scuola statale dell'infanzia , sita nella via Porrino.

Il servizio comprende:

- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo.
- l'acquisto delle derrate, compresa l'acqua minerale naturale da somministrarsi durante i pasti;
- l'acquisto dei materiali per la pulizia e la disinfezione dei locali e della attrezzature;
- l'acquisto delle bombole di gas necessarie;
- la preparazione dei pasti;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la somministrazione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta) con modalità adeguate alla limitata autonomia degli alunni (la carne andrà tagliata in piccoli pezzi), con sporzionamento, scodellamento e distribuzione degli stessi ai tavoli, mediante l'utilizzo di appositi contenitori conformi alle vigenti norme in materia, di proprietà della ditta appaltatrice;
- il riassetto, la pulizia e la disinfezione della cucina, dei refettori e dei locali accessori;
- il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi.
- il trasporto dei pasti (da effettuarsi su mezzi della ditta appaltatrice aventi tutti i requisiti previsti dalla normativa igienico-sanitaria in vigore) dalle cucine della scuola ove vengono prodotti (attualmente in via Porrino) al refettorio dell'altra scuola (via Marche angolo via Campania).

Nel caso di attivazione delle cucine di entrambe le scuole, il servizio comprende la produzione e somministrazione dei pasti presso ciascuna scuola.

Il numero dei pasti giornalieri è stimato in via presuntiva sulla base del numero delle iscrizioni e del numero medio di pasti consumati giornalmente nei tre anni scolastici precedenti. Tale quantificazione ha carattere semplicemente indicativo e non vincolante per il Comune, in quanto dipendente dalle frequenze giornaliere degli alunni.

Art. 2.

La durata dell'appalto decorrerà dal giorno di effettivo inizio del servizio come risultante da apposito verbale. Il termine di attivazione e di conclusione del servizio sarà determinato dai competenti uffici comunali, tenuto conto del calendario scolastico annuale stabilito dall'autorità scolastica.

Art. 3.

Con il pagamento del corrispettivo determinato in sede di aggiudicazione, la ditta appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere e non può pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, connesso o conseguente, alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato dietro presentazione di regolare fattura avente cadenza mensile. Unitamente alla fattura relativa al servizio svolto, la ditta appaltatrice dovrà trasmettere:

1. Analitico rendiconto mensile dei pasti erogati, redatto su modulo predisposto e fornito dal Comune;
2. Buoni relativi ai pasti erogati.

In caso di inosservanza, l'Ufficio competente sospenderà il pagamento della fattura.

Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato entro il termine massimo di 60 (sessanta) giorni dalla presentazione delle fatture.

In caso di ritardi dipendenti da:

- mancanza di liquidità dovuta ai ritardi da parte della Regione Sarda negli accreditamenti dei trasferimenti regionali dovuti al Comune per la gestione del servizio;
- al fatto del Tesoriere comunale per i tempi di pagamento dei mandati regolarmente emessi,;
- a qualsiasi altra causa di forza maggiore o comunque indipendente dal fatto del Comune, dei suoi organi e dei suoi dipendenti

nulla potrà essere richiesto al Comune, a titolo di interesse per ritardato pagamento o di danno, da parte della ditta appaltatrice, salvo segnalazione dei ritardi all'Amministrazione Comunale affinché possa attivarsi, nei limiti delle proprie competenze e possibilità, nei confronti degli Enti responsabili dei ritardi.

Art. 4.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- alla fornitura degli utensili e delle attrezzature necessari e conformi alle norme di legge per la preparazione e la somministrazione dei pasti, tenendo conto del numero dei pasti da erogare e delle istruzioni eventualmente impartite dall'Autorità sanitaria. Detta attrezzatura resta di proprietà della ditta appaltatrice, che provvederà al ritiro della stessa al momento della cessazione del servizio;
- alla fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo, con l'esclusione degli arredi del refettorio;
- all'acquisto:
 - delle derrate indicate nella *Tabella dietetica* e nella *Tabella merceologica delle materie prime* allegati al presente capitolato;

- dei quantitativi d'acqua minerale naturale necessari nella fase di somministrazione dei pasti;
- dei materiali per la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature;
- delle bombole di gas o della fornitura del medesimo necessario per la preparazione dei pasti;
- alla preparazione dei pasti esclusivamente secondo quanto indicato nelle *Tabella dietetica*, *Grammatura degli alimenti* e *Tabella merceologica delle materie prime* allegate al presente capitolato. Qualora, per causa di forza maggiore (irreperibilità di generi alimentari sul mercato, avaria degli impianti di produzione e/o conservazione, interruzione generale dell'energia elettrica, etc.) la ditta appaltatrice non potesse preparare i pasti secondo le suddette tabelle, potrà provvedere diversamente, previa specifica autorizzazione scritta da parte del Comune, come meglio specificato nel successivo art. 7. Il Comune si riserva inoltre di chiedere la fornitura di pasti monoporzione in situazioni di particolare emergenza;
- alla fornitura, qualora necessario e senza maggiorazione alcuna del prezzo pattuito, di diete speciali personalizzate per gli utenti che documentino particolari patologie connesse ad assunzione di alimenti (allergie alimentari, morbo celiaco, etc) o che facciano presenti esigenze etiche o etnico-religiose, previa formale approvazione da parte della competente Azienda USL;
- al ritiro dei buoni pasto, debitamente compilati da parte di ciascun utente. La somministrazione potrà essere effettuata solo previa consegna del buono pasto. Nel caso in cui la ditta rilevi la mancanza di buoni pasto fra gli alunni presenti a scuola dovrà darne tempestiva comunicazione all'insegnante referente per la scuola statale o alla coordinatrice della scuola comunale.
- all'allestimento dei tavoli del refettorio;
- all'eventuale trasporto, presso il refettorio della Scuola comunale dell'Infanzia (via Marche angolo via Campania), dei pasti confezionati presso le cucine site nella via Porrino, (sino alla completa attivazione delle cucine site nella Scuola comunale) o viceversa in caso di indisponibilità delle cucine. Il trasporto dovrà avvenire in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti. I pasti dovranno essere confezionati in contenitori multiporzione preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti. Le singole pietanze componenti i pasti del giorno dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il secondo, per i contorni, ecc.). I contenitori non potranno essere aperti in alcun modo prima della consegna, e dovranno essere garantiti a chiusura ermetica.
- alla somministrazione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta) come previsto nella *Tabella dietetica*, con sporzionamento, preparazione delle singole porzioni in modo adeguato al consumo da parte dei piccoli alunni, scodelamento e distribuzione degli stessi ai tavoli, mediante l'utilizzo di appositi contenitori conformi alle vigenti norme in materia, di proprietà della ditta appaltatrice;

- al riassetto dei tavoli ed al rigoverno, pulizia e disinfezione giornaliera della cucina, dei refettori e dei locali accessori eventualmente utilizzati, assumendo a proprio carico le spese per l'acquisto dei materiali occorrenti;
- al ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, ed al conferimento degli stessi presso gli appositi contenitori secondo le disposizioni impartite dal Comune;

Art. 5.

Il servizio di mensa dovrà svolgersi in tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per gli alunni della Scuola dell'infanzia, sulla base delle specifiche indicazioni fornite dal Comune, e dall'Autorità scolastica. E facoltà del Comune disporre l'eventuale variazione dell'apertura del servizio, previo preavviso di almeno 24 ore alla ditta

In caso di annullamento del servizio, a seguito di comunicazione da parte della scuola o di cause di forza maggiore, ovvero di riduzione del numero di pasti in misura superiore al 50% della media giornaliera, il Comune provvederà ad effettuare apposita tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice.

Gli orari saranno determinati sulla base delle esigenze del servizio, onde consentire una puntuale somministrazione dei pasti.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere ad esporre nei refettori la Tabella dietetica, con indicazione degli ingredienti e dell'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

L'attivazione del servizio potrà essere disposta subito dopo l'aggiudicazione definitiva, anche in pendenza della stipula del contratto.

Art. 6.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, leggi che si intendono qui interamente richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti dovrà corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche e qualitative indicate nella allegata *Tabella merceologica delle materie prime*. La ditta appaltatrice, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare la lista dei propri fornitori (restando comunque obbligata a comunicare ogni successiva variazione) e dovrà acquisire dagli stessi, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle *Tabelle dietetiche* e *Tabella merceologica delle materie prime* allegate.

La *Tabella dietetica* e la *Tabella merceologica delle materie prime* allegate al presente contratto saranno suscettibili di variazioni e integrazioni con l'accordo delle parti, previo parere favorevole della competente Azienda USL.

Le derrate alimentari non dovranno contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) e dovranno essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente.

Dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Art. 7.

I menù proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipologia, qualità e quantità, a quelli previsti nella *Tabella dietetica*, *Grammatura degli alimenti* e *Tabella merceologica delle materie prime* allegate al presente capitolato (i pesi degli ingredienti previsti per ogni singola porzione sono da intendersi riferiti all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento).

Eventuali variazioni dei menù, ritenute opportune sia in relazione all'andamento stagionale, sia a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza, dovranno essere specificamente concordate con il Comune, che provvederà a sottoporle all'approvazione della competente Azienda USL. La ditta appaltatrice non può apportare alcuna variazione ai menù senza specifica autorizzazione scritta da parte del Comune.

Deroghe o modificazioni al menù da parte della ditta appaltatrice potranno essere ammesse in via eccezionale nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti indispensabili alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie non imputabili alla ditta;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- altre situazioni eccezionali non previste, da valutarsi caso per caso.

In tali casi, la ditta appaltatrice dovrà dare immediata comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione, che provvederà ad indicare le soluzioni alternative.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, la stessa si occuperà della fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

La ditta appaltatrice dovrà comunque provvedere al tempestivo ripristino della situazione di normalità.

Tutte le operazioni relative alla preparazione e confezionamento dei pasti devono essere avviate e concluse nella stessa giornata. È espressamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di pasti *in bianco* e diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, latticini, uovo, pomodoro ed altre), nonché per utenti con particolari esigenze etnico-religiose o etiche.

Tali pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile (almeno tre diverse pietanze su cinque pasti settimanali), non comporteranno comunque variazione di prezzo.

I prodotti da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'Associazione Italiana Celiachia.

Art. 8.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere giornalmente alla preparazione di un numero di pasti corrispondente al numero dei buoni ritirati (oltre ai pasti richiesti per gli insegnanti aventi diritto).

Saranno fatturati e pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Art. 9.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie da osservarsi nell'esecuzione del servizio da parte della ditta appaltatrice è integralmente richiamata tutta la normativa vigente in materia di igiene degli alimenti, con particolare riferimento alla L. 283/62, al D.P.R. 327/80 ed al D.Lgs.155/97. In particolare il responsabile della ditta appaltatrice dovrà garantire che il trasporto, il deposito, la manipolazione, la preparazione e la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

La ditta dovrà garantire l'osservanza dell'obbligo di cui all'art. 3 del D.Lgs.155/97, e s.m.i., relativo all'attivazione del Piano di autocontrollo (sistema HACCP), ed attenersi alle specifiche disposizioni eventualmente emanate dalla competente autorità sanitaria.

La ditta dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

La ditta dovrà provvedere ad una corretta modalità di conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Tutte le attrezzature e le stoviglie impiegate nel servizio dovranno essere conformi alle norme vigenti.

Fra il termine della preparazione dei piatti sottoposti a celere deterioramento e la loro somministrazione dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a una ora.

Una volta preparati per la distribuzione, gli alimenti non potranno essere riutilizzati in nessuna forma nei giorni successivi.

La ditta resterà comunque responsabile del mantenimento della qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica del cibo in conseguenza del confezionamento, del trasporto e degli altri fattori incidenti su tali aspetti.

Art. 10.

La ditta appaltatrice dovrà assicurare l'intero servizio con propri mezzi e proprio personale qualificato, adeguati a garantire la massima funzionalità del servizio stesso, tenuto conto del numero dei pasti giornalieri preventivati nelle due scuole. Sono richiesti pertanto almeno:

- ⇒ due cuochi in possesso della qualifica professionale necessaria e di esperienza maturata presso servizi di mensa/ristorazione scolastica ;
- ⇒ due aiuto-cuoco,

per un numero di ore adeguato al completo e puntuale svolgimento del servizio, così come indicato nel precedente art. 4.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo in attuazione di quanto previsto dalla normativa vigente in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 155/97 e s.m.i..

Il personale addetto alla lavorazione degli alimenti dovrà essere munito del libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

La ditta appaltatrice dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione recante il nome della ditta appaltatrice e il nome e cognome del dipendente. In conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/1980, dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

La ditta appaltatrice dovrà fornire a tutto il personale i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui al documento contemplato all'art. 4 del D.Lgs. n. 626/94 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al committente.

Il Comune e l'azienda USL potranno disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

La ditta resterà responsabile, in qualunque momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio, sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità in proposito.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, sono a carico della ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune, o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

La ditta appaltatrice è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti impiegati nel servizio condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi degli stessi, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti e receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale della categoria vigenti nella località e nei tempi in cui si svolge il servizio.

In caso di inottemperanza, accertata dall'Amministrazione Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone d'appalto o della cauzione, senza che la ditta appaltatrice possa opporre eccezioni, né aver titolo a risarcimento di danni.

La ditta appaltatrice, dovrà comunicare al Comune i nominativi e le qualifiche del Responsabile dell'esecuzione del servizio e di tutte le figure tecniche che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve essere costantemente presente nel numero stabilito. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate con personale di pari qualifica ed esperienza.

Qualora taluno degli addetti al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio delle Autorità Sanitarie competenti, dovrà essere sospeso o sostituito, a seconda dei casi, salvo il diritto dell'interessato o della ditta appaltatrice di ricorrere alla Commissione Medica competente, che deciderà in maniera inappellabile.

Nel caso di variazione, definitiva o temporanea (servizio di leva, maternità, studi, motivi familiari, etc.) del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere comunicate con congruo anticipo al Comune per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione, la ditta appaltatrice, non può procedere ad alcuna variazione. La ditta appaltatrice si obbliga a reintegrare il personale necessario al servizio con altro operatore di pari requisiti, in regolare rapporto di lavoro

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

È fatto obbligo alla ditta appaltatrice di attenersi strettamente alle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene del lavoro, di prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro e delle malattie professionali. La ditta deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, incaricato di attivare, quando necessario, le previste procedure e misure di coordinamento.

La ditta appaltatrice deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene di lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della ditta appaltatrice, deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune.

Il personale impiegato dovrà tenere un comportamento decoroso e corretto, e assicurare la massima diligenza e cura del servizio.

Art. 11.

Ogni e qualsiasi responsabilità ed onere, diretto o indiretto, riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa, o di interventi in favore della ditta da parte del Comune.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare uno specifico contratto di assicurazione con primaria Compagnia, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, in particolare per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a euro 2.500.000 (duemilionicinquecentomila).

La ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza entro il termine fissato per l'avvio del servizio. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Il Comune appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità.

Art. 12.

Per l'esecuzione del servizio, il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice i locali, gli impianti e le attrezzature (salvo quanto disposto dal precedente art. 1) necessari al funzionamento della mensa in stato di efficienza e rispondenti alle disposizioni di legge e di regolamento in materia di sicurezza e di igiene. Ogni responsabilità in merito farà capo al Responsabile Comunale in materia di sicurezza, igiene ed agibilità dei locali.

L'inventario e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sono effettuati con verbali redatti a cura delle parti contraenti, o di loro incaricati all'uopo formalmente delegati, con conseguente consegna dei locali ed immissione in possesso.

Sono inoltre posti a carico dell'Amministrazione comunale gli oneri relativi:

- a) alla fornitura dell'energia elettrica;
- b) alla fornitura dell'acqua potabile da usarsi per la preparazione dei pasti;
- c) alla climatizzazione dei locali.

Eventuali carenze o disservizi non dipendenti dalla ditta dovranno essere tempestivamente segnalati al Comune al fine della loro eliminazione.

Art. 13.

A titolo di cauzione definitiva, la ditta appaltatrice verserà una somma in denaro pari al 10% dell'importo dell'appalto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese

che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse voluto valersi, in tutto od in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal corrispettivo d'appalto.

Il deposito, infruttifero, resterà vincolato fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

La ditta appaltatrice potrà sostituire la cauzione in denaro con fidejussione assicurativa o bancaria, di pari importo, che dovrà espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile nonché l'operatività della garanzia stessa entro 15 gg. a semplice richiesta della stazione appaltante.

Art. 14.

Il Comune provvederà ad effettuare, con le modalità ritenute opportune, la sorveglianza, la vigilanza ed il controllo sul servizio. La ditta appaltatrice dovrà esibire su richiesta del Comune la documentazione inerente gli acquisti dei prodotti utilizzati, e comunque ogni informazione necessaria al controllo della regolare esecuzione dell'appalto.

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, i controlli presso i locali delle mense, (cucina, refettorio, locali accessori), per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni del presente capitolato.

È inoltre facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza, presso i suddetti locali delle mense o durante il trasporto e la consegna dei pasti, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

La ditta provvederà a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita alla cucina e/o al refettorio, fermo restando il divieto per tali visitatori di manipolazione dei pasti o delle attrezzature.

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi dell'Azienda USL e le strutture incaricate dal Comune.

Art. 15.

Qualsiasi inottemperanza parziale o totale agli obblighi derivanti dal presente capitolato, sarà immediatamente comunicata alla ditta appaltatrice, che dovrà, entro il termine fissato nella nota di addebito o contestazione, presentare le proprie deduzioni. In

mancanza o in caso di non accoglimento delle stesse, l'Amministrazione Comunale provvederà ad applicare le penali e ad avvalersi delle facoltà di cui ai successivi articoli.

Le inadempienze agli obblighi derivanti dal presente capitolato comporteranno, ove non si ravvisino, a insindacabile giudizio del Comune, gli estremi per la risoluzione del contratto, l'applicazione delle seguenti penalità:

Quantità:

- Mancata fornitura dei pasti (per ogni giorno di mancata fornitura e per ognuna delle due scuole): euro 1500,00;
- Mancata fornitura di una portata: euro 700,00;
- Non corrispondenza del numero dei pasti forniti al numero dei pasti richiesti: euro 500,00;
- Mancata fornitura dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: euro 500,00 per pasto;
- Mancato rispetto delle grammature (verificato su 10 pesate della stessa preparazione): euro 250,00 per ogni singola pietanza sulla quale viene rilevata l'infrazione;

Rispetto del menù:

- Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): euro 350,00;
- Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): euro 350,00;
- Mancato rispetto del menù previsto (contorno): euro 150,00;
- Mancato rispetto del menù previsto (frutta): euro 150,00;

Tempistica:

- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti (ritardo superiore a trenta minuti rispetto all'orario previsto): euro 200,00;
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti (ritardo superiore a cinquanta minuti rispetto all'orario previsto): euro 350,00;
- Mancato rispetto del termine di cui al precedente art. 9 (periodo intercorrente tra la preparazione dei piatti sottoposti a celere deterioramento e la loro somministrazione): euro 500,00;

Personale:

- Mancato rispetto degli obblighi di cui all'art. 10 del presente contratto: da euro 500,00 ad euro 1.000,00 per ciascuna violazione.

Standard merceologici:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalla *Tabella merceologica delle materie prime*: da euro 500,00 ad euro 1.000,00;
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: da euro 500,00 ad euro 1.000,00;
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: da euro 500,00 ad euro 1.000,00;

Norme igienico sanitarie:

- Rinvenimento di parassiti: euro 1.500,00;
- Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici: euro 1.500,00;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: euro 1.200,00;

- Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili: da euro 500,00 ad euro 1.000,00;
- Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente: da euro 500,00 ad euro 1.000,00;
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente: da euro 500,00 ad euro 1.000,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale: da euro 500,00 ad euro 1.500,00;
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: euro 2.500,00;
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: euro 3.000,00;

Le sanzioni penali verranno applicate fatta salva l'eventuale risoluzione del contratto e le eventuali più gravi sanzioni e conseguenze previste dalla legge nei casi delle violazioni suddette.

Per le inadempienze a qualsiasi obbligo derivante dal contratto d'appalto diverse da quelle sopra elencate, l'Amministrazione provvederà ad applicare la penale relativa alla fattispecie ritenuta a proprio insindacabile giudizio, più simile. Il Comune si riserva di fare eseguire ad altri il mancato, incompleto o trascurato servizio, e/o di acquistare il materiale occorrente, a spese della ditta appaltatrice.

Rifusione spese, pagamento danni e penali verranno applicati mediante ritenuta sulla rata del canone d'appalto, fatto salvo l'incameramento della cauzione e l'esperimento di ogni altra azione a tutela delle proprie ragioni.

Art. 16.

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, anche parzialmente, il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, e fatta salva ogni eventuale ulteriore azione per il risarcimento dei danni.

In caso di infrazione alle norme del presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà la ditta appaltatrice.

Art. 17.

Fatta salva l'applicazione delle penali di cui al precedente art. 15 e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per la ditta appaltatrice, qualora a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, le disposizioni prese ed i mezzi applicati per l'espletamento del servizio non dessero sicuro affidamento, o il servizio stesso non fosse compiuto nel termine stabilito o si fossero verificate gravi irregolarità e negligenze in genere e nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

In tal caso, alla ditta appaltatrice sarà accreditato il semplice importo del servizio regolarmente effettuato, con deduzione, però, dell'ammontare delle penali eventualmente già dovute al momento della risoluzione; tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di danni in conseguenza dell'inadempimento da parte della stessa ditta dei suoi impegni contrattuali.

Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà regolarmente notificato alla ditta appaltatrice, secondo le vigenti disposizioni di Legge.

Nel caso di sospensione arbitraria del servizio imputabile alla ditta appaltatrice e/o di risoluzione del contratto, questa risarcirà al Comune le spese sostenute per assicurare l'espletamento del servizio stesso sino alla riattivazione del medesimo da parte della ditta e, nel caso di risoluzione, sino alla scadenza contrattuale.

Art. 18.

In caso di controversia viene esclusa ogni risoluzione arbitrare, stabilendo che la competenza di giurisdizione è quella del Tribunale territorialmente competente.

Art. 19.

In caso di risoluzione contrattuale, l'Amministrazione Comunale affiderà l'appalto, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse ed approvate, alla ditta che segue in graduatoria, che presenti i requisiti previsti dal bando di gara, dal capitolato speciale d'appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti in materia di mense e fornitura pasti a domicilio, o mediante esperimento di trattativa privata urgente in caso di esaurimento della graduatoria.

Art. 20.

I termini e le comminatorie contenute nel presente contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora della ditta appaltatrice.

Art. 21.

Per gli effetti del presente contratto, la ditta appaltatrice elegge domicilio in Villasor, presso il Comune. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di Messo Comunale, salvo i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

Art. 22.

Qualsiasi spesa inerente il contratto d'appalto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Comune.

Art. 23.

Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto, si fa riferimento alle disposizioni di Legge in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.