



**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA**
**PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA
E SECONDARIA DI I GRADO**
CIG: 6377288088

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Articolo 1	OGGETTO DELL'APPALTO
------------	----------------------

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione e l'erogazione del servizio di ristorazione destinato agli allievi delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado situate nel territorio del Comune di Campo nell' Elba da svolgersi presso i locali mensa e refezione presenti nelle sedi di seguito indicate:

- scuola dell'infanzia di San Piero in Campo in Via del Cantone n.71 (refezione e locali cucina)
- scuola primaria di Marina di Campo in Via G. Giusti n.26 (refezione)
- scuola secondaria di primo grado presso la sede dell'Istituto Comprensivo Scolastico a Marina di Campo in Piazza Vittime del Piroscavo Andrea Sgarallino n.1 (refezione e locali mensa e magazzino)

Nel servizio oggetto di appalto rientrano le seguenti prestazioni: la fornitura delle derrate, la gestione degli ordini e della dispensa, il servizio ai tavoli o con il sistema del self service (con eccezione della scuola dell'infanzia e laddove verrà ritenuto opportuno), la pulizia e sanificazione della cucina e delle attrezzature, in conformità al cosiddetto "pacchetto igiene" così come previsto dalla normativa vigente.

Rientra nell'appalto anche la fornitura, a totale carico dell'aggiudicatario, del mezzo che dovrà trasportare le pietanze che verranno utilizzate per i pasti da servire presso le sedi ove verrà effettuato solo il servizio di refezione.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile, in ogni momento, di modificare per esigenze di servizio, le modalità di somministrazione e/o la quantità dei pasti.

I pasti oggetto della presente fornitura dovranno essere così composti:

I piatto – II piatto – contorno – pane – frutta di stagione o dolce – acqua

con grammature delle porzioni e con la qualità dei pasti richiesta dagli standard previsti nella legislazione vigente, per un servizio pienamente soddisfacente.

I menu verranno concordati con l'Azienda USL locale e saranno controllati anche dalla Commissione Mensa prevista dal Regolamento Comunale, già funzionante.

Nel corso dell'appalto l'Amministrazione Comunale potrà esigere variazioni ai menu, non comportanti significativi aumenti di costo per l'impresa aggiudicataria.

L'acqua deve essere fornita nella misura di 33 cl per i bambini e 50 cl per gli adulti.

Ai sensi dell'art.4 della L.R.T. n.53/2000, è tassativamente vietata la somministrazione di prodotti contenenti O.G.M.

I pasti dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo. A tal fine l'Amministrazione mette a disposizione dell'aggiudicatario la cucina comunale, situata presso la sede dell'Istituto Comprensivo Scolastico a Marina di Campo, consentendone l'uso gratuito con l'obbligo della manutenzione ordinaria del locale, ordinaria e straordinaria delle attrezzature messe a disposizione, compresa la eventuale sostituzione delle stesse per importi non superiori a € 1.000,00. Sarà onere dell'aggiudicatario ottenere, presso gli organi pubblici competenti, il rilascio delle autorizzazioni necessarie all'esercizio del servizio, e provvedere ad adeguare la cucina comunale ad eventuali norme sopravvenienti, purché tali adeguamenti non comportino modifiche strutturali. Al termine dell'appalto l'aggiudicatario dovrà riconsegnare la cucina in buono stato di conservazione.

Articolo 2

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Utenza:

- a) alunni dei plessi delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del territorio comunale di Campo nell'Elba che, per ragioni di programmazione scolastica, devono partecipare anche alle lezioni pomeridiane, nonché il personale avente diritto individuato dal Dirigente Scolastico,
- b) eventuali altri alunni anche di scuole private individuati dall'Amministrazione,
- c) eventuali dipendenti dell'Amministrazione comunale.

2. Periodi di funzionamento:

anno scolastico così come stabilito annualmente dall'Autorità scolastica competente, nei periodi indicati dall'Amministrazione Comunale.

3. Stima della fornitura annuale:

In funzione dei consumi rilevati negli ultimi anni, in base ai calcoli effettuati, si presumono le seguenti quantità su base annua di pasti da erogare:
n. 18.900 pasti all'anno, da usufruire nelle diverse sedi.

4. Variazioni della rete scolastica comunale e dell'organizzazione scolastica:

In caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica, il numero dei pasti presunti potrà subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione), senza che l'aggiudicatario possa pretendere nulla al riguardo. In particolare, l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in numero minore, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la conseguente modificazione dell'appalto affidato, previa comunicazione all'impresa da effettuarsi in forma scritta, qualora risulti possibile, con anticipo di almeno 60 giorni. Resta inteso che l'impresa aggiudicataria non potrà pretendere alcunché oltre al pagamento del corrispettivo pattuito in base al servizio effettivamente reso.

5. Trasporto e consegna:

i pasti, ad eccezione di quelli che saranno consumati all'interno della sede dell'Istituto Comprensivo Scolastico, dovranno essere confezionati in appositi contenitori termici a norma delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria, e trasportati, con appositi mezzi coibentati a norma della vigente normativa igienico sanitaria, dalla cucina comunale ai plessi scolastici sopra individuati e quindi serviti direttamente nei refettori. Contenitori, modalità di confezionamento e trasporto dovranno, pertanto, assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore a 60/65 C° e per quelli cotti da consumare freddi, inferiore a 10 C°, sia durante il trasporto che al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione. Tutte le spese relative al mezzo utilizzate per il trasporto delle pietanze saranno a totale carico dell'aggiudicatario.

Gli orari di somministrazione dei pasti sono stabiliti dal Responsabile Servizi Scolastici di concerto con il Dirigente Scolastico.

6. Prestazioni:

l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, preparazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti, lavaggio stoviglie, riordino, secondo il seguente schema:

- a) quotidianamente ed entro le ore 9:00 il personale incaricato dal Dirigente Scolastico provvederà alle ordinazioni del numero dei pasti del giorno e l'aggiudicatario dovrà provvedere alla consegna degli pasti negli orari stabiliti ai sensi del precedente punto 5
- b) l'aggiudicatario si impegnerà a rendere le prestazioni nelle giornate previste dal calendario di programmazione didattica
- c) qualora si verifichi l'impossibilità di garantire il servizio, causa scioperi del personale dipendente o altro, l'aggiudicatario è tenuto a darne comunicazione al Dirigente Scolastico e al Responsabile Servizi Scolastici, con preavviso di almeno 48 ore; in difetto e in caso di mancato servizio per cause comunque imputabili all'aggiudicatario, si rimanda a quanto specificato al successivo art.15
- d) in caso di sciopero programmato del personale scolastico, l'aggiudicatario dovrà essere avvertito possibilmente con preavviso di almeno 24 ore, o comunque entro le ore 9:00 del giorno stesso
- e) in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali comunali ove è ubicata la cucina), l'aggiudicatario si impegna a non interrompere il servizio, confezionando i pasti in un centro di cottura alternativo. Il centro di cottura alternativo dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche e igieniche di legge
- f) il servizio dovrà essere garantito anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato al presente articolo 2, comma 3 o, se per ragioni organizzative, venisse cambiata la sede dei refettori
- g) fermo restando che il servizio deve essere reso nella sua completezza a carico dell'aggiudicatario, sono di seguito indicate, a solo titolo esemplificativo, le principali operazioni che lo stesso aggiudicatario dovrà effettuare:
 - acquisto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti;

- apparecchiatura, compreso l'acquisto delle stoviglie, tovaglie e utensili necessari per il corretto e rapido svolgimento del servizio;
- preparazione dei pasti e loro trasporto presso i refettori delle scuole;
- suddivisione in porzioni e distribuzione a tavola dei singoli pasti;
- sparcchiatura;
- pulizia e lavaggio tavoli e sedie;
- lavaggio dei contenitori multiporzione di acciaio inox e lavaggio degli accessori a recupero utilizzati per l'apparecchiatura (piatti, bicchieri, posate, ecc..);
- lavaggio quotidiano e riassetto di tutte le attrezzature e locali dei centri cottura, con idonee procedure di sanificazione e disinfezione;
- sgombero dei rifiuti e loro conferimento secondo le modalità vigenti;
- acquisto dei prodotti necessari ed idonei per la pulizia, la disinfezione e la disinfezione di locali ed attrezzature delle cucine, comprese le immediate adiacenze;
- spese telefoniche.

h) l'intervallo di tempo fra il termine della cottura dei pasti e la loro consegna ai plessi non potrà superare le due ore; per la pasta, il suddetto intervallo è ridotto a quaranta minuti.

Restano a carico del Comune le spese per le forniture di gas, acqua ed energia elettrica.

Articolo 3 | CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

Le grammature, i menu e le caratteristiche merceologiche dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti, sono quelli previsti dalla legislazione vigente, a garanzia di un servizio pienamente soddisfacente.

L'appaltatore è tenuto ad adeguarsi ad eventuali richieste di modifiche ai menu provenienti dal Responsabile Servizi Scolastici di concerto con la Commissione Mensa.

Le materie prime alimentari sono a carico dell'impresa aggiudicataria, la quale è tenuta ad utilizzare generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che ne disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione. L'impresa aggiudicataria è interamente ed esclusivamente responsabile in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari ad essa commissionate.

I pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dall'Azienda U.S.L. competente per territorio.

L'impresa aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali senza variazione del prezzo offerto, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici. Diete speciali potranno essere, altresì, richieste da singoli utenti con esigenze etnico-religiose (musulmani, avventisti ecc.). Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, termosigillata e chiaramente distinguibile e contrassegnata con

nome e cognome dell'utente destinatario e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

In particolari occasioni è consentito all'Istituto Comprensivo richiedere la preparazione e consegna di pasti freddi o cestini da viaggio, il cui valore corrisponderà al 60% rispetto a quello stabilito per il pasto regolare.

I pasti devono essere trasportati in contenitori termici di polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori multiporzione gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, munita di guarnizione, in grado di assicurare la temperatura prevista. Le gastro-norm impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. La frutta deve essere trasportata in contenitori muniti di coperchio. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo, nonché da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'alloggiamento dei cibi porzionati nei contenitori gastro-norm, quali pizza, frittata, sformato e pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni. Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi coibentati e idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dal cosiddetto "pacchetto igiene". E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi, in modo tale da evitare qualsiasi pericolo di contaminazione degli alimenti trasportati.

Articolo 4 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Tutti i generi alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate annualmente nei menu e nelle schede tecniche dell'Azienda USL competente per territorio. L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- a) presenza di residui di pesticidi
- b) parametri merceologici
- c) parametri microbiologici

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione e all'Azienda USL per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce, nonché attraverso il riscontro della quantità ordinata, delle modalità di conduzione del servizio, del rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, dell'igiene dei locali. Nel caso dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale alla refusione di eventuali danni procurati.

L'impresa si impegna ad eseguire il servizio in conformità al cosiddetto "pacchetto igiene" (HACCP) secondo la normativa vigente in materia.

Tutti gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti saranno costituiti da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, riconosciuti ai sensi della vigente normativa

comunitaria, nazionale e regionale, ad eccezione dei seguenti alimenti: pane, pizza e pesce, per i quali potrà essere fatto ricorso a prodotti locali anche non certificati. Nel caso di eventuale eccezionale irreperibilità del prodotto da coltivazione biologica l'aggiudicatario dovrà effettuare tempestiva comunicazione al Responsabile Servizi Scolastici.

Articolo 5 PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali l'aggiudicatario si avvarrà di proprio personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

Tutto il personale dovrà avere ricevuto una formazione necessaria e sufficiente a svolgere le specifiche mansioni a cui è preposto, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario e alla prevenzione dei rischi di infortunio.

Il personale dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni eventualmente prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario di trasferire altrove il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.

E' onere dell'aggiudicatario provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per tutto il personale addetto, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idoneo copricapo, distintivo dell'appartenenza alla ditta aggiudicataria, ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.

Articolo 6 OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione rimane obbligata a provvedere:

- a. alla consegna dei locali attualmente adibiti a cucina/magazzino e degli impianti, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano
- b. alla manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti elettrico, idraulico e termico
- c. alle spese per la fornitura di gas, acqua ed energia elettrica.

Articolo 7 RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere la prescritta autorizzazione sanitaria.

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma cosiddetto "pacchetto igiene" ai sensi della normativa vigente in materia e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- a. identificare e analizzare i rischi e misure di controllo da applicare
- b. identificare i punti critici di controllo
- c. fissare i limiti critici per ciascun punto
- d. stabilire procedure di sorveglianza
- e. determinare misure correttive
- f. stabilire procedure di verifica
- g. documentare e registrare tutte le procedure.

Durante il corso del rapporto contrattuale, con cadenza semestrale, l'impresa aggiudicataria dovrà procedere a effettuare a proprie spese un prelievo del prodotto finito da effettuarsi presso la sede di preparazione dei pasti. Detto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura di un laboratorio pubblico o privato. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato al Responsabile dei Servizi Scolastici.

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare, con la stessa cadenza del comma precedente, analisi microbiologiche a campione sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti al fine di accertare i seguenti indici:

- a. carica batterica totale
- b. batteri coliformi totali
- c. salmonelle
- d. stafilococchi aurei e listeria

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite laboratori di analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi l'aggiudicatario è obbligato a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione e ad effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza poter pretendere alcun rimborso.

Articolo 8 DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata a partire dal 1 gennaio 2016 su esplicita e formale richiesta dell'Amministrazione e scadenza al termine dell'anno scolastico 2016/2017.

Qualora alla scadenza prevista dell'appalto l'Amministrazione Comunale non abbia ancora provveduto ad individuare il successivo contraente, non avendo completato le formalità relative alla procedura d'appalto e conseguente affidamento del servizio, l'aggiudicatario si impegna, dietro semplice richiesta scritta, ad effettuare il servizio fino alla data di assunzione dello stesso da parte della ditta subentrante, per un periodo massimo pari ad un anno scolastico. Durante tale periodo di servizio rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto in essere e nel relativo capitolato.

L'aggiudicatario si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario stesso.

Articolo 9 SUBAPPALTO

Articolo 10 CORRISPETTIVI E FATTURAZIONE

Il valore presunto dell'appalto è stimato in € **166.635,00** complessivi, IVA al 4% esclusa, determinato sull'importo a base d'asta di € **5,29** (IVA esclusa) a pasto, per il numero di pasti stimato in complessivi n.31.500.

L'importo complessivo sopra riportato ha mero valore indicativo, stimato ipoteticamente sulla base della media dei pasti erogati nei precedenti anni scolastici, mentre invece il corrispettivo da riconoscere come dovuto all'aggiudicatario risulterà mensilmente determinato con precisione dal numero totale dei pasti effettivamente erogati in esecuzione del servizio affidato.

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa aggiudicataria.

Il corrispettivo offerto resterà invariato e valido fino alla fine dell'anno scolastico 2015/2016. Per l'anno scolastico successivo è prevista, ai sensi dell'articolo 115 del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006, revisione del prezzo, in una percentuale massima pari all'indice ISTAT del costo della vita determinato l'anno precedente.

Verrà applicato l'aumento ISTAT sul prezzo di aggiudicazione nella misura e con le modalità previste dalla normativa vigente.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto occorra un aumento o una diminuzione della prestazione originaria, l'aggiudicatario è tenuto ad aumentare o diminuire la propria prestazione entro il 20% dell'importo contrattuale, alle stesse condizioni del contratto in essere.

L'Amministrazione Comunale potrebbe richiedere all'aggiudicatario di aumentare o diminuire la prestazione originaria oltre il 20% d'obbligo, previa stipula di un atto aggiuntivo nella stessa forma del contratto originario.

L'importo del corrispettivo verrà corrisposto dal Comune in rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura accompagnata dai rendiconti mensili dei pasti effettivamente erogati; i relativi pagamenti saranno effettuati entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della stessa ai sensi del D. Lgs. 231/2002, così come modificato dal D. Lgs. 192/2012, a mezzo di mandato diretto intestato all'aggiudicatario ed esigibile presso la Tesoreria Comunale, previo accertamento della regolarità della fornitura del servizio accertata dalla corrispondenza del numero dei pasti erogati e fatturati con il rendiconto delle presenze trasmesse dall'Istituto Comprensivo Scolastico.

Le fatture dovranno essere intestate al Comune di Campo nell'Elba, Piazza Dante Alighieri n.1 – 57034 Marina di Campo (LI) C.F. 82001510492 – Codice stazione appaltante per fatturazione elettronica: **D335QO**.

Il pagamento resta subordinato all'accertamento della regolarità contributiva in materia previdenziale ed assistenziale (D.U.R.C.), attestata dai competenti Uffici Inps e Inail e previa acquisizione del nulla osta prescritto per gli eventuali pagamenti di importo superiore ad € 10.000,00 ai sensi dell'art.48 bis D.P.R. n. 602/1973 e dell'art.2 D.M. n.40 del 18/01/2008. Il tempo occorrente per il rilascio di tali certificazioni, da parte delle competenti autorità (dall'invio della richiesta al ricevimento della certificazione)

non viene computato nel suddetto termine ai fini del calcolo degli eventuali interessi dovuti, ai sensi D.Lgs. n. 231/2002, così come modificato dal D. Lgs. 192/2012.

La stazione appaltante ha facoltà di controllo e di contestazione sulla qualità e sulla quantità delle prestazioni rese; in caso di contestazione, il termine della liquidazione del corrispettivo mensile è sospeso sino al ricevimento delle deduzioni dell'aggiudicatario ed allo scioglimento delle riserve.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione comunale potrà rivalersi - per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, il rimborso di spese e il pagamento di penalità -- mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra. L'eventuale ritardo nel pagamento del corrispettivo dovuto non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte dell'aggiudicatario, il quale è tenuto a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.

Articolo 11 POLIZZE ASSICURATIVE

L'Amministrazione Comunale resta sollevata dalla responsabilità civile per qualsiasi evento dannoso che possa accadere al personale dell'aggiudicatario, a terzi ed agli utenti del servizio essendo interamente riconducibile all'aggiudicatario stesso la relativa responsabilità. L'aggiudicatario si impegna, pertanto, a garantire che i servizi saranno espletati in modo da non arrecare danni e a munirsi, prima della stipulazione del contratto, di adeguata copertura assicurativa (Polizza RCT/O con massimale di € 5.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 1.000.000,00 per ogni prestatore di lavoro dell'aggiudicatario), che dovrà contemplare, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori ed a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolo.

La polizza deve prevedere la rinuncia dell'assicuratore, nei confronti dell'amministrazione comunale, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1901 cod. civ., anche in relazione ad eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 cod. civ.. Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per il mantenimento del rapporto contrattuale e che, pertanto, l'eventuale inadempimento degli obblighi previsti dal presente articolo sarà causa di risoluzione del contratto.

Articolo 12 DEPOSITO CAUZIONALE

Garanzia provvisoria a corredo dell'offerta: è richiesta cauzione provvisoria nella misura del 2%, da presentare nelle forme e nei contenuti di cui all'art.75 del codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture e riportato all'art.19 del bando relativo al presente appalto.

Cauzione definitiva: l'aggiudicatario dovrà costituire una garanzia fidejussoria secondo quanto previsto all'art. 113 del D. Lgs. n. 163/2006, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la durata contrattuale per l'adempimento o la cattiva esecuzione degli obblighi assunti. Il deposito cauzionale rimarrà fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali e comunque, fino a quando non sia eliminata ogni eventuale eccezione e definita qualsiasi controversia.

Le suddette cauzioni provvisoria e definitiva possono essere dimezzate per gli operatori ai quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie Uni Cei En 45000 e della serie Uni Cei En Iso/Iec 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie Uni Cei Iso 9000, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/06.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente previa detrazione dei corrispettivi dovuti.

Articolo 13 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il soggetto aggiudicatario sarà tenuto a stipulare il contratto nel termine che gli verrà fissato successivamente; in ottemperanza a quanto dettato dall'art.13, comma 11, del D. Lgs. n.163/2006 il contratto sarà redatto e sottoscritto in modalità elettronica, di conseguenza sarà opportuno che il Rappresentante Legale del soggetto aggiudicatario disponga di firma digitale.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto d'appalto, nessuna esclusa od eccettuata e comprese le eventuali spese derivanti da integrazioni e modifiche del contratto d'appalto sottoscritto dalle parti, sono poste a carico esclusivo dell'aggiudicatario.

Nel caso in cui l'appaltatore non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale che porrà a carico dell'aggiudicatario le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

L'Amministrazione si riserva di procedere alla consegna fiduciaria del servizio per l'esecuzione dell'appalto nelle more della stipula del contratto.

Articolo 14 CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale.

Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dall'Amministrazione che

può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Articolo 15 | PENALITÀ

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolo si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi: € 500,00
- consegna dei pasti con temperature dei cibi inferiore o superiore a quelle previste nel presente capitolo: € 1.000,00
- uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolo: € 1.600,00
- esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso: € 500,00
- non corrispondenza delle grammature indicate: € 500,00
- fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge, sia pur di lieve entità: € 2.600,00
- accertata mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia: € 2.600,00
- mancato preavviso nei tempi prescritti nel caso di scioperi e/o di altri eventi a carico del personale addetto al servizio, atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: € 2.600,00
- personale non rispondente per numero a quello proposto: penale di € 1.600,00
- distribuzione di porzioni non sufficiente nel numero e/o nella quantità: da un minimo di € 700,00 ad un massimo di 2.500,00.

L'applicazione della penale sarà preceduta da formale contestazione effettuata in forma scritta, rispetto alla quale l'impresa aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data del ricevimento della contestazione stessa.

Qualora entro il termine suddetto l'impresa non fornisca alcuna motivata giustificazione scritta, ovvero qualora le giustificazioni fornite non fossero ritenute accoglibili il Comune applicherà le penali previste.

Non è comunque precluso al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente contemplati, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. In tal caso l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile, o, in mancanza, verrà graduata tra un minimo di € 500,00 ed un massimo di € 2.600,00 in base ad indicatori di gravità che verranno precisati in relazione al caso specifico e comunicati in sede di contestazione all'impresa aggiudicataria.

L'importo relativo all'applicazione della penale, esattamente quantificato nel provvedimento applicativo della stessa penalità che sarà comunicato all'aggiudicatario, sarà detratto dal pagamento della prima fattura posta in liquidazione.

Il ripetersi di più inadempienze nel corso dello stesso anno scolastico, potrà comportare l'applicazione di quanto previsto al successivo art.16.

Articolo 16 | CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'aggiudicatario o cessazione dell'attività per altre cause;
- messa in liquidazione dell'aggiudicatario;
- impiego di forme di occupazione al di fuori dei vincoli e dei limiti stabiliti dalla normativa vigente e/o di personale inadeguato a garantire il livello di efficienza del servizio;
- gravi violazioni o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dell'aggiudicatario, anche a seguito di diffide dell'Amministrazione;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei locali affidati all'aggiudicatario;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- interruzione non motivata del servizio anche per un solo giorno;
- sub-appalto e/o cessione parziale o totale del contratto a terzi;
- difformità nella realizzazione del servizio rispetto a quanto indicato nell'offerta ed accettato dall'Amministrazione;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- grave intossicazione e/o tossinfezione alimentare;
- errata somministrazione di regime dietetico particolare con accertato danno all'utenza;
- frode, grave negligenza e/o contravvenzione nella esecuzione degli obblighi contrattuali;
- comminazione di oltre n.3 (tre) penalità durante il medesimo anno scolastico;
- perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.38 del D.Lgs.163/2006.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di espressa dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, trasmessa nelle forme previste per legge, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'appaltatore con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze ed il diritto dell'Amministrazione comunale al risarcimento di ogni ulteriore danno patito.

All'aggiudicatario verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti dell'aggiudicatario, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale, di sua iniziativa e senza giusta causa, proceda alla revoca dell'incarico, all'aggiudicatario dovranno essere corrisposti i corrispettivi e rimborsi spese per le prestazioni effettuate e documentabili fino alla data di comunicazione di revoca, salvo il diritto al risarcimento degli eventuali danni di cui dovrà essere data dimostrazione.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico della I.A. con cui il contratto è stato risolto.

E' sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della risoluzione, detratte le penalità , le spese e i danni.

Articolo 17 | ELEZIONE DI DOMICILIO E FORO COMPETENTE

A tutti gli effetti del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale presso il Comune di Campo nell'Elba.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in ordine all'applicazione del presente capitolo è competente il foro di Livorno.

Articolo 18 | RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolo, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Articolo 19 | TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Allo scopo di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari connessi all'appalto in oggetto, il soggetto aggiudicatario assume su di sé tutti gli obblighi, nessuno escluso, previsti all'art.3, comma 1, della Legge 13 agosto 2010 n.136, così come modificata dal D.L. n.187/2010, di utilizzare uno o più conti bancari o postali presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A., dedicati anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti devono essere registrati su conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto dall'art.3, comma 3, della suddetta legge n.136/2010, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione, i quali devono riportare, in relazione a ciascuna transazione, il Codice Identificativo Gara, relativo all'appalto in oggetto.

Ogni eventuale inottemperanza a quanto sopra previsto costituirà clausola risolutiva espressa del contratto, ex art.3, comma 8, stessa legge, con incameramento della polizza fideiussoria presentata a titolo di cauzione definitiva e ferma restando la facoltà della stazione appaltante di esigere il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

L'Amministrazione si riserva inoltre tutti i controlli necessari affinché i contratti sottoscritti con eventuali subcontraenti nella filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto contengano una clausola a pena di nullità assoluta del contratto, con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136 sopra richiamata.

Articolo 20

TRATTAMENTO DATI

L'aggiudicatario deve assicurare il pieno rispetto del D.lgs n. 196/2003 e sue modifiche ed in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare i dati in suo possesso a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità e la sicurezza dei minori, previa autorizzazione dei servizi);
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Articolo 21

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Trovano applicazione le disposizioni contenute nel D. Lgs. n. 163/2006 e nel D.P.R. n.207/2010 in ordine alle competenze del Responsabile del Procedimento e del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, come incaricati dalla stazione appaltante a norma degli artt. 272 e 300 del DPR n. 207/2010.

Responsabile del Procedimento e Direttore dell'Esecuzione del Contratto è: dr.ssa Sandra Landi – Responsabile dell'Area Amministrativa.

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Dr. Sandra Landi

