

COMUNI DI VASANELLO

(Provincia di Viterbo)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

A.S. 2017/2018-2018/2019-2019/2020

Codice CIG: 6927461

Art. 1 – Oggetto

Il presente capitolato stabilisce le norme che regolano l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la seguente scuola:

- . **Scuola materna statale di Vasanello sita in via 25 aprile;**

Nella scuola suddetta, manca la cucina in quanto vi è solo il refettorio e una stanza adibita allo sporzionamento e a magazzini, pertanto il servizio dovrà prevedere il trasporto a norma dei pasti caldi;

Art. 2 – Procedura di aggiudicazione

Affidamento con procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (D.lgs 50/2016 art. 60 comma 1).

Art. 3 – Condizioni generali

La presentazione dell'offerta da parte dell'impresa equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e d'incondizionata sua accettazione nonché alla completa accettazione del presente capitolato. In particolare l'impresa, con la firma del contratto, accetta espressamente tutte le clausole contenute nel presente capitolato così come previsto dagli articoli 1341 e 1342 del Codice civile.

Art. 4 – Durata dell'appalto

L'appalto ha la durata di **tre anni scolastici**, fino al termine dell'anno scolastico in corso dal momento della conclusione dell'affidamento e per l'anno scolastico 2018/2019 e 2019/2020. L'amministrazione si riserva di chiedere all'impresa, in attesa della stipula del contratto, l'attivazione del servizio mediante preavviso di cinque giorni: in tal caso l'impresa s'impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato. Alla scadenza del contratto, l'impresa affidataria s'impegna, su richiesta dell'Amministrazione, a prorogare il servizio per il periodo necessario all'individuazione della nuova parte contraente, alle stesse condizioni pattuite nel capitolato nelle

more dell'espletamento di nuova gara e nell'osservanza delle disposizioni legislative vigenti.

Art. 5 – Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non sono consentiti il subappalto del servizio e la cessione del contratto, pena la risoluzione del contratto.

Art. 6 – Descrizione del servizio

Il servizio oggetto dell'affidamento è la gestione della mensa scolastica del Comune di Vasanello, situata presso la scuola sopra citata, che comprende i seguenti servizi e prestazioni:

1. tenuta registro presenze utenti;
2. fornitura di stoviglieria
3. preparazione e distribuzione pasti;
4. trasporto e distribuzione pasti presso la scuola (non dotata di apposita cucina);
5. apparecchiare e sparecchiare la tavola;
6. riordino, pulizia e sanificazione dei refettori e della cucina;
7. fornitura di tutti gli accessori per il buon espletamento del servizio.

L'Amministrazione si riserva nel corso dell'affidamento ogni più ampia facoltà e diritto di apportare tutte quelle variazioni che si rendessero necessarie per sopravvenute diverse esigenze, senza che l'impresa possa opporre eccezioni o vantare diritti o pretese di sorta, né richiedere risarcimento alcuno.

Art. 7 – Fornitura dei materiali di pulizia

Nell'ambito dei vari servizi devono essere forniti il materiale di consumo e tutti gli attrezzi necessari per la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle persone, adeguati per qualità e quantità all'espletamento di tutte le operazioni di sanificazione.

Art. 8 – Dimensione presunta dell'utenza

Il numero dei pasti per l'intero anno scolastico è stimato sulla scorta delle precedenti esperienze tra i 4.500 ed i 5.000 pasti. Si precisa che il numero dei pasti riportati ha solo valore indicativo e non vincola in alcun modo l'amministrazione. Salvo quanto previsto dalla legge, l'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Art. 9 – Importo del servizio da affidare

Per il servizio oggetto dell'affidamento, calcolato per il numero massimo di pasti che potrebbero essere erogati, l'importo è fissato in € **60.000,00 IVA esclusa** per i tre anni di appalto (€ **20.000 annui**). Il valore di riferimento di ogni pasto è di euro **4,00 IVA esclusa**. L'importo pertanto è la

risultante del valore del prezzo di base riferito a un pasto, quantificato in euro 4,00 IVA esclusa per il numero dei pasti da somministrare nel periodo scolastico.

Art. 10 – Interruzione del servizio

In caso di scioperi o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'impresa aggiudicataria deve di norma darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. In tali casi l'impresa può concordare con il comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura dei pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata tra le parti. Le interruzioni parziali o totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'impresa aggiudicataria (eventi atmosferici, calamità naturali, disordini civili).

Art. 11 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'ente comunale.

Art. 12 – Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione del servizio deve avvenire dal **lunedì al venerdì**, secondo il calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola.

Art. 13 – Collaborazioni

L'impresa deve impegnarsi a collaborare con l'Azienda sanitaria locale e con il Comune nella realizzazione di: a) progetti di educazione alimentare finalizzati a migliorare il grado di accettazione di proposte dietetiche corrette; b) programmi di educazione alimentare rivolti a genitori e/o insegnanti. Nel corso dell'appalto si devono prevedere: menù speciali in occasione di ricorrenze e/o festività; menù speciali con prodotti che abbiano un valore aggiunto di carattere etico e che siano ispirati al tema della solidarietà sociale e della cooperazione internazionale; interventi a favore di associazioni di ricerca scientifica, associazioni umanitarie e di volontariato da concordare con l'amministrazione e iniziative che abbiano precise finalità di sostegno sociale così come previsto dalla legge 155/2003 (donazione delle eccedenze alimentari della ristorazione scolastica a favore di associazioni assistenziali o umanitarie nelle forme successivamente concordate senza oneri aggiuntivi).

Art. 14 – Sopralluoghi

L'impresa ha l'obbligo di recarsi preventivamente a visitare e a esaminare attentamente i locali, le attrezzature, gli arredi, gli utensili, le circostanze e le condizioni dei luoghi in quanto influenti sul

servizio fornito. Tali sopralluoghi possono essere effettuati nei giorni e negli orari concordati con il personale del Comune di Vasanello.

Art. 15 – Trattamento dati personali

L'impresa s'impegna a custodire e a non diffondere eventuali informazioni di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dalla legge 196/2003 e successive modifiche e integrazioni. L'impresa è responsabile di eventuali violazioni, impegnandosi a risarcire l'amministrazione e i terzi per ogni eventuale danno dalla stessa cagionato.

Art. 16 – Responsabilità e assicurazioni

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'impresa, che è la sola responsabile. All'amministrazione spetta altresì il controllo, in qualunque momento su semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori. L'impresa è, pertanto, direttamente responsabile, sia civilmente sia penalmente nei riguardi del comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento dei servizi, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici. L'impresa sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose a essi appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne l'amministrazione comunale da qualsiasi pretesa. Dovrà pertanto stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCO a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'affidamento. I massimali di polizza non dovranno essere inferiori ai seguenti:

RCT per sinistro/per persona/per danni a cose o animali € 1.500.000,00

RCO per sinistro e per persona € 1.500.000,00

La RCT dovrà comprendere espressamente anche i danni derivanti da intossicazione e da avvelenamento causati agli utenti e provocati dall'assunzione di bevande o prodotti alimentari serviti dall'assicurato durante la somministrazione dei pasti.

Tutti i massimali vanno rideterminati secondo gli indici ISTAT relativi al costo della vita quando vi sia una svalutazione superiore al 10%. Copie rese autentiche delle polizze dovranno essere consegnate all'amministrazione capofila almeno 5 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza. Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente affidamento con esclusione di polizze generali dell'impresa già attive.

Art. 17 – Spese e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ove dovute, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'impresa.

Art. 18 – Spese inerenti al servizio

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio richiesto dall'amministrazione sono interamente a carico dell'impresa, in particolare, a titolo esemplificativo e non tassativo: le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti, al loro confezionamento, trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia-sanificazione e manutenzione ordinaria dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.

La fornitura delle seguenti stoviglie, o usa e getta o in materiale duraturo, in tal caso la ditta aggiudicatrice dovrà occuparsi del lavaggio, posate, caraffe, cestini per il pane, tovaglioli e tovagliette di carta monouso; prevedere una minima scorta di piatti, bicchieri e posate per situazioni di emergenza;

Tali stoviglie dovranno essere conformi alla normativa vigente e dovranno comprendere piatto piano, piatto fondo, bicchieri e posate. In particolare il piatto piano e il piatto fondo dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile al 100% e idoneo al contatto alimentare; ogni ulteriore bene necessario per l'espletamento del servizio; le spese riguardanti imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto. **Le spese riguardanti le utenze di luce, acqua, gas, riscaldamento, telefono e la tassa smaltimento rifiuti rimangono a carico dell'Amministrazione.**

Art. 19 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie

Sono a carico dell'impresa gli oneri per le manutenzioni ordinarie degli immobili e dei materiali nonché la sostituzione dei beni mobili. La manutenzione straordinaria riguardante i beni immobili resta a carico dell'Amministrazione, che si riserva in ogni momento di controllare sia l'effettivo stato delle attrezzature e degli impianti, sia gli interventi da effettuare.

Art. 20 – Personale

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato, viene svolto da personale alle dipendenze dell'impresa. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le norme d'igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. L'impresa si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio di refezione tutte le norme contenute nel CCNL e nella vigente normativa assistenziale, previdenziale e assicurativa.

Inoltre, la ditta resta garante in qualunque momento dell'idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti presso le

scuole sollevando l'amministrazione da qualsiasi responsabilità in proposito. Di norma è richiesta all'impresa la continuità nell'impiego del personale in favore degli utenti. Il comune è sollevato da ogni responsabilità, anche in deroga all'art. 1676 del Codice civile.

L'appaltatore si obbliga ad assumere, prioritariamente, gli stessi addetti che operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano ammortizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'appaltatore stesso e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Art. 21 – Formazione e addestramento

L'impresa deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, informare dettagliatamente il proprio personale in merito ai modi di gestione e delle prestazioni previste nel presente capitolato. Deve inoltre garantire lo svolgimento di corsi di aggiornamento e addestramento per adeguare il servizio agli standard di qualità e d'igiene previsti dalla normativa vigente (regionale, nazionale, comunitaria).

Art. 22 – Organico

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, l'impresa deve trasmettere all'amministrazione comunale l'elenco di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e della posizione contributiva e assicurativa. Dovrà essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico standard dichiarato in fase d'offerta. Nel corso dell'esecuzione del contratto l'impresa deve, su eventuale richiesta dell'amministrazione, fornire tutta la documentazione atta a verificare il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

Art. 23 – Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard previsto, l'impresa dovrà entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante. Nel caso di variazione del personale, dovranno essere preventivamente comunicate all'amministrazione per l'approvazione formale i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche. In mancanza di tale approvazione, l'impresa non potrà procedere ad alcuna variazione.

Art. 24 – Vestiario

L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 4 del D.Lgs. 626/1994 e successive modificazioni e integrazioni. Tali indumenti, provvisti di cartellino d'identificazione, devono riportare il nome dell'impresa e il nome e cognome del dipendente. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal DPR 327/1980 art. 42. L'impresa è tenuta inoltre a fornire calzature anatomiche con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso e

occhiali di protezione anche nel caso di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti. Ogni onere relativamente al presente articolo è a carico dell'impresa.

Art. 25 – Idoneità sanitaria e igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di alimenti e pasti deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative. Il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale, non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio per non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e distribuzione, il personale deve aver indossato, gli idonei indumenti da lavoro, che sono: il copricapo, il camice o grembiule o giacca, i pantaloni, i guanti monouso, la mascherina monouso e le scarpe. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e, comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale deve lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 26 – Rispetto delle normative vigenti

L'impresa è tenuta all'osservanza di tutte le norme dettate dal presente capitolato e dalle disposizioni dettate dalla leggi e dei regolamenti in vigore o che potranno essere emanati durante il corso dell'appalto, compresi le norme del regolamento comunale, le ordinanze municipali, i documenti di indirizzo delle amministrazioni provinciale e regionale. In particolare, l'impresa deve assicurare che il servizio aggiudicato sia svolto in modo da non contravvenire alle norme inerenti agli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi. Inoltre deve attuare l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e altre malattie professionali così come previsto dal decreto legislativo 626/1994 e successive modificazioni e dal decreto legislativo 155/1997 (piano di autocontrollo). Il controllo, da esercitarsi nella maniera ritenuta più opportuna, e il giudizio sulla regolare esecuzione del servizio spetta al comune. Il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa inoltre deve tenere indenne l'amministrazione da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l'amministrazione deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

Art. 27 – Applicazioni contrattuali

L'impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro. L'impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Art. 28 – Controllo della salute e sicurezza del personale

L'amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti, che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale, che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

L'impresa deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alla normativa in materia d'igiene e sicurezza sul lavoro.

Art. 29 – Sicurezza alimentare e caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. L'amministrazione promuove l'utilizzo di alimenti di produzione **biologica del luogo, tipici e tradizionali**, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione. L'amministrazione vieta l'utilizzo di prodotti alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle **caratteristiche merceologiche indicate negli allegati del presente capitolato**.

Art. 30 – Etichettatura e tracciabilità delle derrate

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle leggi vigenti. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere l'etichetta originale. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. L'impresa deve provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti per almeno 48 ore e mostrarli a ogni richiesta di controllo.

Art. 31 – Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto espressamente previsto nel presente capitolato. L'impresa, in particolare, deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Deve pertanto produrre e consegnare in copia al comune il proprio Manuale di autocontrollo che deve contenere le norme igieniche che si impegna a rispettare e a far rispettare al proprio personale addetto. Detto manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda. L'impresa è tenuta a conservare giornalmente in contenitori, ovvero sacchetti per alimenti forniti dall'impresa stessa, pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore.

Art. 32 – Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine e comunque in maniera conforme alle disposizioni di legge vigenti. I prodotti a lunga conservazione, come ad esempio pasta, riso, farina, devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza. Adeguata cartellonistica, affissa nei locali refettori, deve indicare le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti.

Art. 33 – Riciclo

Ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo è vietato. Pertanto tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata.

Art. 34 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare a ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di autocontrollo igienico ai sensi della normativa vigente.

Art. 35 – Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire alle temperature stabilite dalla normativa di settore.

Art. 36 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte: tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C; la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo, salvo adottare tutte le modalità idonee per la loro corretta conservazione; la carne trita deve essere macinata in giornata; il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; il lavaggio e il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; tutte le vivande devono essere cotte in giornata; le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione; i legumi secchi devono prevedere: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua; il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Art. 37 – Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano o altro prodotto

equivalente in funzione della ricetta da realizzare. L'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla legge 125/1954 e al DPR 667/1955 e successive modificazioni è vietato, eccezion fatta per i formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'Amministrazione comunale. Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e dei sughi, delle pietanze cotte e preparazioni di salse si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva del territorio.

Art. 38 – Menù

I menù oggetto dell'appalto, dovranno essere predisposti dalla ditta offerente, nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale e regionale per la ristorazione scolastica, di cui alla deliberazione regionale n. 40/2011, con riferimento alle linee di indirizzo della Conferenza Unificata della Presidenza del Consiglio dei Ministri del 29.04.2010 rep. 2/C.U.

I menù dovranno tenere conto, preferibilmente, dei prodotti tipici biologici del territorio come previsto all'art. 39 del presente capitolato.

Il menù è così strutturato:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca;
- acqua;

Devono essere assicurate adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali che non richiedono certificazione medica, ma la semplice istanza dei genitori.

Diete in bianco: l'impresa si impegna, previa motivata richiesta degli utenti alle Autorità scolastiche entro le ore 10.00, a fornire un menù dietetico generale così composto:

1° piatto: riso in bianco (condito con olio extra vergine di oliva);

2° piatto: carne magra ai ferri o al vapore o lessata; patate bollite; frutta fresca: mela.

I pasti devono essere confezionati con le stesse modalità delle diete speciali.

Diete speciali: in presenza di allergie o intolleranze alimentari (es. celiachia o malattie metaboliche) comprovate da specifica certificazione medica, l'impresa si impegna a garantire una dieta speciale personalizzata con un livello di qualità appropriato come quello del menù base e possibilmente con la medesima struttura. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da evitare per la preparazione del piatto richiesto. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in

materia di privacy. Nelle ipotesi contemplate devono essere escluse dalla dieta preparazioni che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile dell'allergia o dell'intolleranza, o dei suoi derivati, inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta.

Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base; le vivande costituenti la dieta sono preparate e confezionate in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposte in appositi contenitori da collocarsi su un vassoio personalizzato recante il nome del bambino; gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione; il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve adottare tutte le prescrizioni in materia igienico sanitaria, qualora abbia manipolato altri alimenti; il beneficiario del pasto in argomento deve essere servito sempre per primo.

Variazione menù in situazioni di emergenza: è consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa solo nei casi documentati di gravi anomalie al funzionamento degli impianti di cottura, di avaria della struttura, di conservazione e in situazioni di emergenza derivanti da problematiche di natura meteorologica. L'impresa dovrà in ogni caso darne comunicazione all'Amministrazione comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

Art. 39 – Utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali.

Nei menù deve essere prevista la fornitura di prodotti biologici, tipici e tradizionali dei luoghi in quanto trattasi di Comuni aderenti al Biodistretto.

L'impresa si deve impegnare a: non utilizzare alimenti OGM; privilegiare prodotti biologici, del territorio e relative tradizioni culinarie.

Art. 40 – Variazione del menù

Le variazioni del menù possono essere richieste dall'amministrazione in relazione all'andamento stagionale e a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza. In tal caso l'impresa attua la variazione concordata con l'amministrazione purché equivalente sotto il profilo dietetico. L'iniziativa per la variazione dei menù, temporanea, è consentita all'impresa solo nei seguenti casi: a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto; b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'amministrazione. Tale variazione può in ogni caso essere effettuata previa comunicazione scritta e motivata, seguita da conferma da parte dell'amministrazione. Le variazioni devono comunque sempre essere concordate di volta in volta con il settore pubblica istruzione del comune. In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, l'impresa deve essere avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo può dalla stessa essere preteso. Devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per

diete in bianco, diete speciali o cestini freddi (pranzo a sacco) su esplicito ordine e quantificazione giornaliera da parte dell'amministrazione. Detti pasti non comportano comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti. Deve essere garantito l'utilizzo di acqua **confezionata nei comuni privi di impianto di dearsinificazione**.

Art. 41 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione, ivi compresi contenitori e automezzi, devono essere conformi alle norme vigenti in materia. I contenitori forniti dall'impresa devono essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente. I singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori termici diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Il pane deve essere confezionato in sacchetti a uso alimentare. La frutta deve essere trasportata in contenitori a uso alimentare.

Art. 42 – Mezzi di trasporto

Il trasporto dei pasti presso la scuola deve essere effettuato a cura e con i mezzi dell'impresa aggiudicataria nei tempi e nei modi previsti così come nel rispetto delle seguenti prescrizioni: i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65°; gli alimenti destinati a essere consumati freddi (es: formaggi, salumi) devono mantenere temperature sotto i 10°. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge, in particolare il vano di carico deve essere separato dal piano di guida. Devono inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. I suddetti mezzi devono essere puliti e sanificati giornalmente. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal Piano di autocontrollo aziendale. L'impresa, in sede di offerta, deve elaborare un **piano di trasporto** per la consegna dei pasti presso la scuola in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto e la temperatura di legge.

Art. 43 – Distribuzione e personale addetto

L'impresa deve garantire la distribuzione dei pasti, tramite proprio personale. All'inizio del servizio deve essere trasmesso al settore pubblica istruzione del comune l'elenco dei dipendenti assegnati alle varie mansioni. In caso di variazione, l'elenco deve essere aggiornato e trasmesso. Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti non devono trascorrere più di 20 minuti.

Art. 44 – Trattamenti di pulizia e sanificazione

L'impresa deve utilizzare prodotti ecocompatibili.

Art. 45 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione e conservato in luoghi appositi.

Art. 46 – Interventi ordinari e straordinari

L'impresa inoltre deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali della cucina e poi con cadenza almeno semestrale con decorrenza dall'inizio del servizio.

Art. 47 – Divieti

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate è vietato detenere nelle zone di distribuzione detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

Art. 48 – Rifiuti

I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in appositi sacchetti e contenitori e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. L'impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa dei comuni in materia di raccolta differenziata porta a porta.

Art. 49 – Servizi igienici

I servizi igienici annessi al locale adibito al porzionamento, a uso esclusivo dell'impresa, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati saponi disinfettanti e tovagliette a perdere.

Art. 50 – Disposizioni in materia di sicurezza

L'impresa ha l'obbligo di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro e di conformarsi alla normativa in materia.

Art. 51 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, sin dall'avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 52 – Piano di evacuazione

L'impresa entro trenta giorni dall'affidamento deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità d'incidenti casuali come terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tale fine l'impresa deve effettuare una mappatura dei locali con un

piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento dovrà essere tempestivamente trasmessa all'amministrazione.

Art. 53 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 54 – Divieti

E' fatto divieto al personale dell'impresa di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal presente capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica e così via.

Art. 55 – Diritto di controllo dell'amministrazione

E' facoltà dell'amministrazione effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che ritiene opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto presentato dall'impresa e quanto disposto dal Manuale di autocontrollo igienico presentato dalla stessa. L'impresa deve comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori, conservare e a richiesta esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Art. 56 – Effetto obbligatorio del capitolato

L'impresa è impegnata a svolgere i servizi affidati in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato e alla documentazione allegata, che ne costituisce parte integrante e sostanziale. L'impresa è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dall'amministrazione poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni dell'amministrazione formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 57 – Controllo della qualità

L'impresa è tenuta a rispettare, presso le cucine e i refettori, come già precisato anche al precedente art. 31, il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente al settore pubblica istruzione del Comune il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio. Il progetto di controllo della qualità del servizio è vincolante per tutta la durata dell'affidamento. Eventuali miglioramenti al

progetto di controllo della qualità devono essere approvati dal comune. L'impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque fornite. Qualora il comune rilevi la non conformità del prodotto, l'impresa deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione. I rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al comune e, nei casi di non conformità, l'impresa s'impegna a dare immediata comunicazione, unitamente alla documentazione attinente alle azioni correttive adottate per la risoluzione. L'impresa in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

Art. 58 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi della Asl, l'ufficio comunale preposto, eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'amministrazione comunale, i componenti della commissione mensa qualora il consiglio d'istituto voglia in futuro creare tale organo. I componenti degli organi di controllo devono indossare, in sede di controllo della qualità presso la cucina e i refettori, apposito camice e copricapo, fornito dall'impresa. Il personale della ditta non deve interferire durante le procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

Art. 62 – Tipologia e modalità dei controlli

I tecnici effettuano i controlli secondo la metodologia più idonea, anche con l'ausilio di prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'impresa ha il diritto di effettuare analoghi prelievi da sottoporre eventualmente a controanalisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta sono quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al comune per le quantità di campioni prelevati. I controlli effettuati dagli organi sopraindicati sono articolati in:

a) controlli a vista del servizio (a titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo: modalità di stoccaggio e temperatura di servizio nelle celle; controllo della data di scadenza dei prodotti; modalità di lavorazione delle derrate; modalità di manipolazione; modalità di cottura; modalità di distribuzione; modalità di pulizia e sanificazione; modalità di sgombero rifiuti; verifica del corretto uso degli impianti; stato igienico delle attrezzature, degli impianti e dell'ambiente; stato igienico sanitario del personale addetto; stato igienico dei servizi; organizzazione del personale; controllo dell'organico; distribuzione dei carichi di lavoro; professionalità degli addetti; controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle dietetiche; controllo del funzionamento degli impianti tecnologici; controllo degli interventi di manutenzione; controllo delle attrezzature; controllo del comportamento degli addetti nei confronti degli utenti; controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti; controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate);

b) controlli analitici.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dal comune effettuano prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che sono successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art. 59 – Conformità degli alimenti e controlli

L'impresa s'impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, e tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità. Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice.

Art. 60 – Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati potrebbero dar luogo al "blocco di derrate". In tal caso, i tecnici provvedono a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare". Il comune accerta le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, comunicandole all'impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'impresa saranno addebitate le spese di analisi, fatta salva l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'impresa dovrà presentare al comune la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese.

Art. 61 – Contestazioni

L'amministrazione comunale fa pervenire all'impresa per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'impresa, con riferimento alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 3 giorni dalla comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non sono ritenute valide, l'amministrazione applica le penali previste dal presente capitolato. L'amministrazione può inoltre far pervenire all'impresa eventuali prescrizioni alle quali essa è tenuta a uniformarsi entro 3 giorni, con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'amministrazione, in riferimento alle contestazioni mosse.

Art. 62 – Penalità

L'impresa, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti in materia. Nel caso di inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le seguenti penalità, in caso di contestazione da parte di ciascun comune:

1. mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche delle

- derrate: euro 500,00;
2. mancato utilizzo di prodotti certificati: euro 1.000,00;
 3. confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigente normativa in materia: euro 500,00;
 4. etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato: euro 500,00;
 5. dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie: euro 500,00;
 6. totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione: euro 1.000,00;
 7. totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione: euro 500,00;
 8. porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione: euro 200,00;
 9. mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale): euro 200,00;
 10. mancato rispetto del menù previsto (senza autorizzazione): euro 500,00;
 11. consegna prodotti alimentari non previsti dal menù: euro 300,00;
 12. mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati: euro 300,00;
 13. mancato rispetto del Piano di autocontrollo aziendale: euro 500,00;
 14. rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: euro 1.000,00;
 15. riciclaggio non autorizzato di derrate: euro 500,00;
 16. inadeguata igiene delle attrezzature e utensili nelle sedi di ristorazione: euro 500,00;
 17. fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: euro 1.000,00 con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto alternativo;
 18. mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto, alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione: euro 500,00;
 19. uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato: euro 300,00;
 20. mancato rispetto degli orari di consegna del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto: euro 300,00;
 21. mancato rispetto delle norme relative al personale: euro 1.000,00. Alla seconda contestazione per la stessa violazione nel periodo di vigenza dell'appalto, la penalità prevista viene raddoppiata, così pure nel caso la ditta sia stata sanzionata complessivamente per tre volte.

Per i casi non previsti nella tabella, l'importo della penale viene determinato e comparato alla violazione più assimilabile. L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza. L'importo relativo all'applicazione della penale sarà detratto al momento del pagamento della fattura mensile. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal presente capitolato.

Art. 67 – Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'amministrazione all'impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 68 – Adeguamento dei prezzi

I prezzi offerti in sede di gara restano invariati per tutto il periodo di servizio.

Art. 69 - Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avviene a mezzo bonifico bancario entro il termine massimo di 60 gg. sulla base della singole fatture emesse mensilmente dall'impresa per il numero dei pasti ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile competente. L'Amministrazione ha facoltà di variare la richiesta delle prestazioni in aumento o in diminuzione in relazione al modificarsi delle richieste dell'utenza.

Tutte le fatture devono essere intestate a:

COMUNE DI VASANELLO

Via Roma 30

01030 Vasanello (VT)

C.F. 00221130560 – P.Iva: 00221130560

Cod. univoco UFDDU5

Il suddetto termine di pagamento sarà sospeso qualora:

- le fatture non siano regolari dal punto di vista fiscale;
- le condizioni economiche non corrispondano a quanto pattuito;
- non risultino conformità tra il servizio effettuato e quanto richiesto.

I termini di pagamento saranno sospesi a seguito di formale comunicazione, anche a mezzo fax e/o e mail. Nella suddetta comunicazione saranno precisate le motivazioni della sospensione alle quali l'impresa è invitata a far fronte tempestivamente. I termini di pagamento rimarranno sospesi fino al momento della avvenuta risoluzione della causa di sospensione.

Art. 70 – Ipotesi di risoluzione

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi d'inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione per

inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'impresa;
2. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'impresa;
3. impiego di personale non dipendente dell'impresa e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
4. ripetute e gravi inosservanze delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri produzione pasti e dei refettori;
5. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati, relativi alle caratteristiche merceologiche e alle condizioni igieniche;
6. ripetute mancate osservanze del Sistema di autocontrollo;
7. casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad imperizia dell'impresa o dei suoi fornitori;
8. mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste;
9. interruzione non motivata del servizio;
10. subappalto totale o parziale del servizio;
11. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
12. ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
13. destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
14. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente per la mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali, per ritardi reiterati dei pagamenti delle retribuzioni al personale dipendente.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto viene risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'amministrazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto da parte dell'amministrazione di ogni azione volta a ottenere risarcimento per danni subiti. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione ha la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'impresa con cui il contratto è stato risolto. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze. All'impresa viene 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 può rivalersi su eventuali crediti dell'impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta. L'amministrazione si riserva inoltre di pronunciare la decadenza nei casi in cui il comportamento della aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro della pubblica amministrazione e dell'interesse pubblico.

Art. 71 – Recesso contrattuale

Le parti, ai sensi dell'art. 1373, comma 2, del Codice civile, possono recedere dal contratto a partire dal secondo mese dalla data di consegna dei servizi, previa comunicazione scritta da inviarsi con lettera raccomandata con avviso di ricevimento almeno un mese prima. Il recesso non ha effetto per le prestazioni già eseguite o in corso di svolgimento.

Art. 72 – Cauzione definitiva

A garanzia degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'impresa, entro i termini comunicati dall'amministrazione, deve effettuare il versamento della garanzia che viene richiesta nella misura del 10% dell'importo netto dell'affidamento, presentando fideiussione rilasciata da compagnia di assicurazione regolarmente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni (DPR 449/1959 s.m.i e legge 348/1982) o fideiussione bancaria emessa da un primario istituto di credito. La garanzia fideiussoria non può essere svincolata se non ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze tra comune e impresa, sempre che al comune non competeva il diritto d'incameramento, totale o parziale, della cauzione. Nel caso di anticipata risoluzione contrattuale per inadempimento dell'impresa, la cauzione viene incamerata dal comune fino alla copertura dei danni e degli indennizzi dovuti così come meglio specificato nell'articolo seguente. La fideiussione, valida per l'intero periodo del servizio e per i successivi tre mesi dalla scadenza dell'appalto, inoltre deve contenere espressamente la clausola di rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'esigibilità delle somme garantite da parte dell'amministrazione senza opposizioni di sorta con specifica esclusione del beneficio di decadenza così come previsto dall'art. 1975 del Codice civile. La cauzione definitiva viene svincolata a decorrere dalla verifica del raggiungimento del servizio eseguito.

Art. 73 – Disdetta del contratto da parte dell'impresa senza giustificato motivo

Nel caso di disdetta del contratto prima della scadenza naturale senza giustificato motivo o per giusta causa da parte dell'impresa, l'amministrazione si riserva di trattenere a titolo di penale l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra impresa a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto all'impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 74 – Foro competente

Per tutte le controversie derivanti è competente il Tribunale di Viterbo.

Art. 75 – Consegna immobili, attrezzature e arredi

L'amministrazione mette a disposizione dell'impresa i locali e il refettorio ubicati all'interno della scuola sopra indicata. I locali e l'arredamento s'intende in buono stato di conservazione e sufficienti, in quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti. L'impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni,

senza previa autorizzazione dell'amministrazione. L'impresa deve garantire per le eventuali ulteriori attrezzature che intende installare il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate e in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza. In particolare, per le eventuali nuove attrezzature, l'impresa deve indicare le caratteristiche tecniche di ogni attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali deve essere possibile evincere le caratteristiche specifiche. L'impresa può installare delle attrezzature solo previa autorizzazione dell'amministrazione.

Art. 76 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'amministrazione e in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'impegno da parte dell'impresa di sopperire con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'impresa, l'amministrazione provvede al reintegro del materiale, comunicando e addebitando all'impresa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 77 – Riconsegna all'amministrazione degli immobili, attrezzature, arredi e utensili

Alla scadenza del contratto l'impresa si impegna a riconsegnare all'Amministrazione i locali con le attrezzature annesse in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Nel caso di danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi sono stimati e addebitati all'impresa aggiudicataria.

Art. 78 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'impresa si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati, tranne diversa disposizione dell'amministrazione e nei limiti consentiti dalla stessa.

Art. 79 – Licenze e autorizzazioni

L'impresa deve provvedere all'acquisizione delle licenze, delle autorizzazioni preventive e delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tutte le licenze e autorizzazioni sono richieste dall'impresa e sono intestate al legale rappresentante della società.

Vasanello 30.11.2017

Il Responsabile del Servizio
f.to Luigi Stefanucci