

ALLEGATO A

**COMUNE DI LIZZANO IN BELVEDERE
(Provincia di Bologna)**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
PERIODO 01 GENNAIO 2014 – 31 DICEMBRE 2018**

IMPORTO COMPLESSIVO A BASE D'ASTA :
EURO € 255.050,00 + IVA

Indice:

- ART 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**
- ART 2 - DURATA DEL CONTRATTO**
- ART 3 - NATURA DEL SERVIZIO**
- ART 4 - ENTITA' COMPLESSIVA DELL'APPALTO**
- ART 5 - PREZZO A BASE D'ASTA**
- ART 6 - REVISIONE PREZZI**
- ART 7 - SPESE DI PUBBLICAZIONE**
- ART 8 - SISTEMA DI AGGIUDICAZIONE**
- ART 9 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO**
- ART 10 - CARATTERISTICHE DEI PASTI**
- ART 11 - RAPPORTI CON L'UTENZA**
- ART 12 - GARANZIE ASSICURATIVE E OBBLIGHI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO - PERSONALE**
- ART 13 - RESPONSABILITA'**
- ART 14 - TRASFERIMENTO DEL PERSONALE DALLA DITTA APPALTATRICE USCENTE A QUELLA SUBENTRANTE**
- ART 15 - GARANZIE IGIENICHE**
- ART 16 - PIANO DI AUTOCONTROLLO**
- ART 17 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**
- ART 18 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO – POTERE DELL'A.C. DI DISPORRE VARIANTI IN AUMENTO O IN DIMINUZIONE**
- ART 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA – ESECUZIONE D'UFFICIO IN DANNO DELL'APPALTATORE INADEMPIENTE**
- ART 20 - PENALITA'**
- ART 21 - PAGAMENTI**
- ART 22 - SUBAPPALTO**
- ART 23 - RECESSO UNILATERALE**
- ART 24 - DEPOSITO CAUZIONALE**
- ART 25 - CESSIONE DEL CONTRATTO**
- ART 26 - NORME ANTIMAFIA**
- ART 27 - CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE**
- ART 28 - ELEZIONE DOMICILIO**
- ART 29 - CONTROLLO DELL'UFFICIO COMUNALE**
- ART 30 - SOTTOSCRIZIONE CLAUSOLE ONEROSE**
- ART 31 - RINVIO A NORME**

ART 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la consegna e la distribuzione di pasti caldi giornalieri, necessari alla mensa scolastica della Scuola Primaria di Lizzano in Belvedere, Via della Pieve, e della scuola dell'infanzia di Vidiciatico Via Panoramica n. 33, attualmente ubicata nella sede provvisoria presso l'Hotel Martignano di Lizzano in Belvedere o presso la sede ufficiale una volta ripristinata, per il periodo 01 gennaio 2014 / 31 dicembre 2018.

Per la scuola primaria, non avendo l'edificio scolastico spazi idonei allo svolgimento della mensa scolastica, i pasti dovranno essere serviti all'interno di un locale esterno idoneo per capienza e caratteristiche igienico-sanitarie messo a disposizione dall'appaltatore.

Per la scuola dell'infanzia i pasti saranno consumati direttamente a scuola e per questo la ditta appaltatrice ha l'obbligo di trasportarli dal luogo di produzione direttamente a scuola con propri mezzi ed attrezzature adeguate secondo le modalità previste dalla vigente normativa in materia.

In entrambi i casi la fornitura del servizio è comprensiva degli arredi, delle suppellettili, degli accessori e di tutto il materiale di consumo necessario al corretto e puntuale svolgimento del servizio di mensa, compreso lo scodellamento nel caso della scuola dell'Infanzia.

L'appalto ha inoltre per oggetto la preparazione, il trasporto e lo scodellamento (quando previsto) per il servizio di colazione e pranzo di eventuali servizi estivi comunali (campi solari).

ART 2 – DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà durata per il periodo dal 01/01/2014 al 31/12/2018. Il servizio dovrà essere garantito, di norma, dall'inizio alla fine di ogni anno scolastico secondo il calendario scolastico annualmente definito dalle autorità competenti.

Il Comune si riserva, alla scadenza del contratto, di procedere, nell'esercizio della propria discrezionalità, ad eventuale rinnovo ai sensi dell'art. 44 della legge 724/1994, previo accertamento delle ragioni di convenienza e di pubblico interesse per la rinnovazione, che deve essere comunicata al gestore entro tre mesi dalla scadenza del contratto. E' vietato il rinnovo tacito. Il Comune si riserva la facoltà di prorogare il contratto alla scadenza per il periodo necessario ad individuare un nuovo fornitore. La proroga, cui la ditta appaltatrice sarà obbligata a dar corso agli stessi patti e condizioni del contratto, non potrà avere comunque durata superiore a mesi sei.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere anticipatamente dal contratto, trascorso il 1° anno, previo preavviso alla ditta appaltatrice da inoltrarsi tre mesi prima della scadenza del primo anno.

ART 3 – NATURA DEL SERVIZIO

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e pertanto non possono essere sospesi o abbandonati, salvo scioperi o altri casi di forza maggiore previsti dalla legge. Le vertenze sindacali devono avvenire nel rispetto della normativa vigente e la ditta aggiudicataria, in caso di proclamazione di sciopero, deve attenersi alle disposizioni di cui all'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei Servizi Pubblici Essenziali.

In caso di abbandono o sospensione e in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle

spese a carico dell'appaltatore, e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e l'eventuale risarcimento dei danni.

Per l'esecuzione d'ufficio l'Amministrazione potrà avvalersi di qualsiasi impresa che non sia l'appaltatore, oppure provvedervi direttamente.

ART 4 – ENTITA' COMPLESSIVA DELL'APPALTO

Essendo variabile il numero degli iscritti alle scuole l'entità complessiva dell'appalto relativo alla refezione scolastica è data dal calcolo del numero presunto dei pasti sulla base degli iscritti, dei pasti forniti durante l'anno scolastico 2012/2013 e tenendo conto del fatto che tutte le classi della scuola primaria effettueranno due soli rientri pomeridiani a settimana.

Il numero presunto dei pasti è il seguente:

Entità complessiva presunta del numero dei pasti per periodo annuale:

n. 5.800 scuola primaria

n. 3.600 scuola d'infanzia

ART 5 – PREZZO A BASE D'ASTA

Per il **lotto A**, relativo alla fornitura dei pasti della scuola primaria, il prezzo a base d'asta di ciascun pasto è di **€ 3,43**, oltre a IVA di legge e oneri non soggetti a ribasso in quanto relativi al costo del personale stimati in **€ 2,28**, art. 82 comma 3-bis del D.L. 163/2006 come modificato da L. 98/2013 di conversione del D.L. 69/2013;

per il **lotto B**, relativo alla fornitura dei pasti della scuola dell'infanzia, il prezzo a base d'asta di ciascun pasto è di **€ 2,98** oltre a IVA di legge e oneri non soggetti a ribasso in quanto relativi al costo del personale stimati in **€ 1,99**, art. 82 comma 3-bis del D.L. 163/2006 come modificato da L. 98/2013 di conversione del D.L. 69/2013.

ART 6 – REVISIONE PREZZI

I prezzi di aggiudicazione rimarranno invariati fino al 31/12/2014 e potranno successivamente, solo dopo il 01/01/2015 e su richiesta scritta dell'aggiudicatario, essere soggetti a adeguamento annuale, nei limiti della variazione Istat intervenuta tra il mese di gennaio dell'anno in corso rispetto al mese di gennaio dell'anno precedente, ai sensi dell'art. 44 commi 4 e 6 legge 23.12.1994 n.724.

ART 7 – SPESE DI PUBBLICAZIONE

Come disposto dall'art. 34 comma 35 della L. 221 del 17/12/2012 le spese per la pubblicazione di cui al secondo periodo del comma 7 dell'articolo 66 e al secondo periodo del comma 5 dell'articolo 122 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

ART 8 – SISTEMA DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato, per ciascun lotto, con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. (di seguito Codice), rispetto al prezzo a base di gara di cui al precedente art 5.

ART 9 – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

Il servizio è suddiviso in due lotti:

Lotto A) – scuola primaria

Lotto B) – scuola dell'infanzia

Il servizio di fornitura della mensa scolastica sarà effettuato:

Per la scuola primaria (lotto a):

per due giorni la settimana, con una media di circa 69 pasti giornalieri, numero che può aumentare o diminuire secondo le effettive esigenze della popolazione scolastica. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre in caso di aumento i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato.

I pasti dovranno essere trasportati da parte dell'appaltatore con mezzi ed attrezzature conformi alle vigenti normative in materia ed essere serviti caldi, per l'orario che sarà determinato dalle scuole e che sarà comunicato all'inizio di ciascun anno scolastico. Il centro di cottura individuato dovrà essere posto ad una distanza non superiore a 15 km dal Comune di Lizzano in Belvedere, ciò secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale Aci – “opzione itinerario più breve”. Per il solo lotto A) l'appaltatore dovrà mettere a disposizione anche i locali necessari allo svolgimento del servizio i quali dovranno essere ubicati nel Capoluogo comunale e trovarsi ad una distanza dalla scuola **non superiore a 750 metri**, ciò per evitare il disagio ai bambini di un lungo percorso a piedi nonché per i problemi derivanti dal brutto tempo. Oltre alle autorizzazioni igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente in materia, i locali dovranno avere una capienza adeguata nel rispetto del rapporto metri quadrati/posti seduti di 1 a 1. I pasti dovranno essere serviti caldi, per l'orario che sarà determinato dalle scuole e che sarà comunicato all'inizio di ciascun anno scolastico.

Per la scuola dell'infanzia (lotto b):

per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, con una media di circa 17 pasti giornalieri, numero che può aumentare o diminuire a seconda delle effettive esigenze della popolazione scolastica. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre in caso di aumento i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato

I pasti dovranno essere trasportati da parte dell'appaltatore con mezzi ed attrezzature conformi alle vigenti normative in materia ed essere serviti caldi, per l'orario che sarà determinato dalle scuole e che sarà comunicato all'inizio di ciascun anno scolastico. Il centro di cottura individuato dovrà essere posto ad una distanza non superiore a 15 km dal Comune di Lizzano in Belvedere, ciò secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale Aci – “opzione itinerario più breve”. La ditta appaltatrice dovrà garantire con proprio personale in possesso delle autorizzazioni necessarie anche il servizio di scodellamento (1 ora). Nel solo caso del lotto B) oltre al pasto la ditta dovrà provvedere alla fornitura anche della merenda.

Per consentire l'espletamento del servizio la ditta Appaltatrice dovrà garantire:

1. la redazione del Piano di Autocontrollo per tutte le cucine utilizzate per i servizi a norma del D. Lgs. n.155/97 e che siano individuate, applicate, mantenute ed 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 denominato con la sigla HACCP;
2. che tutto il materiale usato per il confezionamento dei pasti o che comunque venga a contatto con le sostanze alimentari deve essere conforme alle disposizioni di legge vigenti e a quelle emanate e in particolare al disposto del D.M. 30/04/1962 n. 283 e del D.P.R. n. 327 del 26/03/1983;
 3. che le attrezzature per la conservazione dei pasti devono essere debitamente certificate idonee e comunque conformi alla normativa vigente al momento dell'espletamento del servizio. In particolare è fatto obbligo di usare contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dovute, dotati di tutte le caratteristiche necessarie, contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni adeguate ad assicurare le temperature di legge ecc;
 4. che la conservazione dei prodotti ed il trasporto dei pasti avvengano seguendo le norme previste in materia.

Restano altresì a carico della ditta appaltatrice la fornitura di tutto il materiale necessario per la distribuzione dei pasti (es. vassoi a scomparto, utensili per la distribuzione, ecc).

La distribuzione dei pasti è operata a scelta della ditta appaltatrice in uno dei seguenti modi:

- a) con materiali di consumo a perdere; in questo caso i piatti ed i bicchieri dovranno essere composti da materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego. Le posate di plastica dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/3/1973 e s.m.i., realizzate in materiale assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.
- b) con materiali di consumo riutilizzabili; in questo caso dovranno essere utilizzati esclusivamente piatti e bicchieri infrangibili in melamina e posate in acciaio.

In entrambi i casi:

1. i tovaglioli di carta dovranno essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo. La fornitura deve essere costituita da un minimo di due tovaglioli per ogni utente di dimensioni appropriate: cm. 33x33 – peso medio gr. 3,2.
2. dovranno essere fornite apposte caraffe di materiale infrangibile in melamina per la distribuzione dell'acqua di rubinetto in numero di una ogni tre bambini. Presso ognuno dei due punti mensa dovrà essere conservata un'adeguata scorta di acqua in bottiglia da utilizzare in caso di interruzione della distribuzione del servizio idrico comunale da sostituire periodicamente alla scadenza del prodotto stesso.
3. la ditta appaltatrice si impegna a effettuare lo smaltimento differenziato di tutto il materiale utilizzato attraverso il conferimento negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

La scelta del tipo di distribuzione dovrà essere indicata chiaramente nella domanda di partecipazione e, nel caso dell'indicazione del materiale di consumo riutilizzabile, l'impegno a redigere apposito Piano di Autocontrollo per le procedure relative all'intero ciclo di utilizzo, lavaggio e deposito delle stoviglie.

ART 10 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

Il pasto per gli utenti delle scuole dovrà:

essere preparato giornalmente nel rispetto del menù fornito dall'AUSL e delle tabelle grammature distinte per scuole che si allegano al presente capitolato. Oltre al pasto per la sola scuola dell'infanzia è prevista anche la somministrazione giornaliera della merenda che dovrà essere fornita secondo la tabella dietetica allegata. E' comunque facoltà dell'amministrazione comunale richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradevolezza. Tali variazioni concordate tra Comune, e azienda USL, e comunicate all'appaltatore, non comporteranno nessuna variazione del prezzo. La Ditta aggiudicataria si impegna a predisporre in collaborazione con il Comune e con l'AUSL, sulla base di specifiche modalità operative:

- a) "diete in bianco" per bambini che ne facciano richiesta, costituite da pasta o riso in bianco, da verdura lessa e da una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) cucinata ai ferri. In alternativa alla fettina di carne potrà essere fornita una porzione di prosciutto cotto o bresaola o formaggio fresco secondo le intese con la scuola.
- b) "diete speciali" per bambini con problemi di salute, e/o bambini provenienti da famiglie che professano religioni diverse; a richiesta delle scuole la ditta appaltatrice dovrà approntare diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta mono razione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato, contrassegnata dal nome dell'utente, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete dovranno essere predisposte nel centro di cottura e rispettare tutte le misure le caratteristiche di confezionamento e trasporto e distribuzione previsti dalla normativa vigente al momento di espletamento al servizio.
- c) "diete alternative" al menù del giorno in sostituzione del secondo piatto del giorno. Per i bambini che si rifiutano di mangiare il cibo proposto, è previsto un piatto freddo sostitutivo composto da formaggio fresco e/o prosciutto, alternati. Nessun costo aggiuntivo sarà addebitato.

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore dovrà obbligatoriamente, **pena l'annullamento del contratto**, prevedere:

1. che tutta la verdura, la frutta, il pane, la pasta presenti in tutti i piatti previsti dal menù siano provenienti da agricoltura biologica certificata. La fornitura dei suddetti prodotti biologici dovrà essere riscontrabile attraverso specifica documentazione che dovrà essere allegata mensilmente alle fatture di pagamenti. Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg CEE n.2092 del 24/06/1991 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al DM 17915/GL 775 del 31/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D. Lgs 220 del 17/03/1995,
2. il divieto assoluto di utilizzo per la preparazione dei pasto di prodotti alimentari e/o materia prima derivanti da OGM (organismi geneticamente modificati);
3. l'utilizzo esclusivo di Parmigiano Reggiano proveniente da territorio come formaggio di condimento e di altri alimenti presenti sul territorio in base alla disponibilità ed alla stagionalità, la cui provenienza deve essere certificata dal fornitore attraverso specifica documentazione che dovrà essere allegata mensilmente alle fatture di pagamenti;
4. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva sia crudo che in cottura;
5. che il prosciutto cotto non contenga polifosfati aggiunti;
6. l'utilizzo di uova pastorizzate biologiche;

7. che tutte le carni siano provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia, condizioni che dovranno essere riscontrabili attraverso specifica documentazione che dovrà essere allegata mensilmente alle fatture di pagamenti.

La Ditta risponde nei confronti del Comune del rispetto di tutte le prescrizioni, stabilite dalla normativa e dal capitolato, a carico delle Ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti. Risponde inoltre della corretta conservazione delle derrate alimentari e, pertanto, sarà ritenuto responsabile di ogni avaria.

La somministrazione del pasto avverrà esclusivamente in favore dell'utenza indicata all'appaltatore dalle Direzioni delle scuole.

L'appaltatore non potrà apportare nessuna variazione al menù stabilito, senza la specifica autorizzazione del Comune, tranne che in ipotesi di caso fortuito o di forza maggiore che comprovino l'assoluta mancanza di responsabilità dell'appaltatore.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in una cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di - 18° C per 72 ore. L'Amministrazione Comunale appaltante si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

Le modalità di confezionamento dei pasti e le tipologie dei contenitori utilizzati per il trasporto devono garantire sia la sicurezza microbiologica, sia il rispetto dei parametri organolettici dell'accettabilità e gradevolezza del piatto. I contenitori termici devono garantire altresì la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità.

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti, muniti di autorizzazione igienico-sanitaria, rilasciata ai sensi del D.P.R. 327/80, devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque certificati e conformi alla normativa vigente al momento dell'espletamento dei servizi e devono assicurare la conservazione dei pasti alle temperature dovute.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità per l'Amministrazione Comunale appaltante di richiedere la documentazione del piano sopra indicato.

La ditta appaltatrice elabora il piano di trasporto e di consegna pasti nelle singole sedi in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza ed al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti.

Tale piano di percorrenza deve essere posto a disposizione dell'Amministrazione Comunale appaltante.

Il presente appalto è preordinato in linea generale all'utilizzo di prodotti freschi e la ditta appaltatrice è vincolata a questo obbligo.

Nel caso in cui non possa essere garantito il prodotto fresco è consentito il ricorso a prodotti conservati. Comunque ogni operazione di manipolazione di prodotti alimentari è vincolata alla stretta osservanza delle norme igienico - sanitarie vigenti al momento dell'espletamento del servizio e la ditta appaltatrice è garante di questa correttezza di trattamento nei confronti del Comune.

ART 11 - RAPPORTI CON L'UTENZA

L'impresa appaltatrice dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti della committenza, del personale scolastico, dei genitori nonché a fornire dati specifici

eventualmente richiesti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire informazioni sui problemi dell'alimentazione.

Ai fini di consentire la partecipazione dell'utenza alla verifica in merito alla qualità del servizio offerto, il Comune può istituire apposita Commissione Mensa, formata da rappresentanti dei genitori utenti, della scuola, dall'assessore competente e dal responsabile del servizio comunale. La composizione e le attribuzioni della Commissione sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione comunale.

La Commissione comunque svolge funzioni consultive e propositive nei confronti della Amministrazione Comunale.

I rappresentanti della Commissione Mensa hanno la facoltà nell'esercizio delle funzioni di verifica di cui sopra, senza preavviso e in un numero massimo stabilito dall'A.C. e fino a due volte al mese, di accedere alla refezione scolastica e consumare gratuitamente il pasto destinato ai bambini.

L'appaltatore provvede altresì a fornire ai rappresentanti della Commissione Mensa, ai consiglieri comunali e a tutti i visitatori autorizzati dal comune, idoneo vestiario (camice e copricapo monouso) da indossare durante la visita alla cucina; ai rappresentanti e agli altri soggetti autorizzati non è comunque consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART 12 - GARANZIE ASSICURATIVE E OBBLIGHI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO PERSONALE

La ditta appaltatrice dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti salariali, previdenziali e assicurativi disciplinati dal rapporto di lavoro della categoria. A tale scopo, dovrà fornire prova di aver regolarmente soddisfatto ai suddetti obblighi.

Il personale della ditta appaltatrice dovrà essere dotato di apposita divisa e di cartellini di riconoscimento.

Il personale addetto al servizio dovrà essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità ed a conoscenza delle norme di igiene della produzione, delle norme di sicurezza e delle norme di prevenzione sugli infortuni del lavoro.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso alle A.C. il curriculum professionale comprovante il possesso dei requisiti necessari alla conduzione del Centro pasti.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento durante l'orario di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Per una corretta prassi igienica è consigliabile durante la preparazione dei pasti l'utilizzo di mascherina.

Nella cucina e nelle aree di stoccaggio degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica) in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La durata della formazione del personale non deve essere inferiore a n. 21 ore annuali per gli addetti alla produzione del pasto, a 10 ore annuali per gli addetti al refettorio. Per tutto

il personale occorre prevedere che una parte della formazione venga dedicata alle relazioni interpersonali verso i bambini e gli insegnanti o educatori.

Il personale dell'impresa è tenuto anche a mantenere il segreto d'ufficio sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

La ditta appaltatrice deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori e in particolare nei riguardi dell'utenza.

La ditta appaltatrice dovrà far pervenire l'elenco nominativo del personale alle proprie dipendenze impiegato nel servizio oggetto dell'appalto, con l'obbligo di mantenere aggiornato l'elenco nel caso si verificassero eventuali sostituzioni.

L'elenco dovrà essere in grado di dimostrare la presenza degli operatori nelle fasce orarie stabilite e indicate nell'Offerta tecnica "Organigramma del personale".

Deve inoltre essere garantita la costanza dell'organico, provvedendo alla immediata sostituzione con altro personale in possesso di tutti i requisiti di cui al presente articolo, degli operatori che si assentino per ferie o legittimo impedimento.

La ditta appaltatrice è tenuta, su richiesta della Amministrazione Comunale, a sostituire il personale impiegato che abbia tenuto, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione stessa, un comportamento non compatibile con la qualità richiesta dal servizio.

In caso di sciopero dei dipendenti della Ditta appaltatrice, qualora ne sia dato preavviso al Comune nei termini di legge, nessuna penalità sarà applicata nei confronti della medesima.

Dovrà comunque essere garantito l'espletamento di tutti i servizi, che si qualificano come servizi essenziali ai sensi della legge n. 146/90 o della vigente normativa contrattuale, o che si qualificheranno come tali per effetto di disposizioni sopravvenute durante l'esecuzione del contratto d'appalto.

In caso di sciopero del personale degli enti appaltanti o del personale ausiliario della scuola nessuna rivalsa da parte della Ditta appaltatrice sarà accolta qualora, dello sciopero, sia dato formale preavviso alla ditta appaltatrice nei termini di legge.

La Ditta comunica altresì il nominativo di due Coordinatori degli operatori che sovrintenderanno a tutti gli aspetti operativi ed amministrativi inerenti l'applicazione dei contratti di appalto che saranno stipulati in forza della presente aggiudicazione; a tal fine essi cureranno altresì i rapporti con il personale del Comune addetto alla gestione amministrativa della relativa parte del presente appalto.

L'impresa dovrà contrarre adeguata polizza assicurativa a copertura dei seguenti danni: danni derivanti da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale per tutto il tempo di permanenza su aree di proprietà dell'ente appaltante (responsabilità civile verso terzi) con massimale non inferiore a euro 2.500.000,00 per sinistro blocco unico ed euro 500.000,00 per persona;

Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale entro 15 giorni dall'aggiudicazione e comunque entro e non oltre il termine stabilito dalle A.C. per la produzione della documentazione e per la stipulazione del contratto.

ART 13 - RESPONSABILITÀ

L'Ente é esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa, all'appaltatore ed al personale dipendente, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere é già compensato e compreso nei corrispettivi del contratto.

L'appaltatore risponde pienamente dei danni alle persone e alle cose per fatto suo o dei suoi dipendenti nell'espletamento del servizio, tenendo perciò sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi pretesa o molestia che al riguardo gli venisse mossa, sollevando in tal senso le Amministrazioni Comunali ed i tecnici preposti da ogni responsabilità civile e/o penale.

Allo scopo l'appaltatore deve comunque provvedere all'accensione di una polizza assicurativa per la copertura dei rischi di R.C. della Ditta derivanti all'attività svolta dall'appaltatore e/o dai suoi operatori, per un massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00 per sinistro.

L'appaltatore infine è responsabile del buon andamento del servizio a lui affidato e delle passività in cui l'Ente dovesse incorrere per l'inosservanza di obblighi facenti carico direttamente a lui ed al personale dipendente.

Il Comune stipula a proprio carico polizza per incendio nonché di R.C. per danni cagionati a terzi da difetti strutturali dei locali di sua proprietà.

Per quanto attiene alla responsabilità per danni da atti vandalici, essa è coperta dall'assicurazione stipulata dal Comune con oneri interamente a carico del bilancio comunale.

ART 14 – TRASFERIMENTO DEL PERSONALE DALLA DITTA APPALTATRICE USCENTE A QUELLA SUBENTRANTE

La ditta appaltatrice che risulterà aggiudicataria è tenuta ad assumere il personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice uscente limitatamente alle unità addette al servizio oggetto del presente capitolato, secondo le modalità e i limiti stabiliti dalle vigenti disposizioni contrattuali applicabili e dalle disposizioni normative in materia, ivi compresa la Direttiva CE 2001/23 “Mantenimento dei diritti dei lavoratori in caso di trasferimento di impresa”, ai fini della piena tutela della continuità dei rapporti di lavoro in essere.

ART 15 - GARANZIE IGIENICHE

La Ditta fornisce, all'atto della stipula del contratto, un proprio regolamento interno di igiene, che sarà esposto in copia nei plessi scolastici e dovrà curare i seguenti aspetti, a garanzia della massima tutela della igiene degli alimenti e dei luoghi:

- l'assetto dei locali durante la preparazione dei pasti;
- l'assetto dei locali destinati alla consumazione dei pasti per la scuola primaria;
- l'abbigliamento del personale durante la preparazione dei pasti;
- le modalità di conservazione delle derrate alimentari per diverse tipologie;
- le modalità di manipolazione e di cottura degli alimenti con l'indicazione dei recipienti utilizzati;
- le modalità di confezionamento e di trasporto degli alimenti preparati in altra sede con l'indicazione del mezzo di trasporto utilizzato, suddivise per diversa tipologia di alimenti;
- le modalità di somministrazione dei pasti nelle scuole;
- le modalità di effettuazione e di mantenimento delle pulizie nei locali delle cucine, con l'indicazione delle norme di sicurezza sull'uso dei detergenti e dei sanificanti;
- il piano di evacuazione dei locali in caso di pericolo.

Il Comune si riserva di approvare detto regolamento, previo parere dell'Ufficio Igiene Pubblica della Azienda Usl.

ART 16 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Piano di Autocontrollo per tutte le cucine utilizzate per i servizi deve essere redatto dalla ditta appaltatrice e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed 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 denominato con la sigla HACCP. Il Piano di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

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

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di autocontrollo devono essere trasmessi all'Ente appaltatore; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard, la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile a adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione dell'Ente o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

ART 17 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La ditta risultante aggiudicataria dovrà trascorsi non meno di 35 giorni dalla comunicazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, presentarsi presso la segreteria comunale del comune di Lizzano in Belvedere per la sottoscrizione del contratto in forma pubblica amministrativa, consegnando tutta la documentazione necessaria (cauzione definitiva, polizze assicurative, documentazione di rito) a pena di decadenza dell'affidamento stesso.

Farà parte integrante del contratto d'appalto il presente Capitolato d'onere. Sono altresì dovute all'atto della sottoscrizione del contratto tutte le spese contrattuali (diritti di rogito, segreteria, bolli, imposta di registrazione).

In caso di rifiuto alla stipula del contratto o comunque di decadenza dall'aggiudicazione, troveranno applicazione le sanzioni previste dalla legislazione vigente e la stazione appaltante provvederà a trattenere la cauzione provvisoria a titolo di penale per l'inadempimento dell'obbligo di contrattare; la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere in tal caso all'aggiudicazione in favore del concorrente che segue in graduatoria.

ART 18 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO – POTERE DELL'A.C. DI DISPORRE VARIANTI IN AUMENTO O IN DIMINUZIONE

L'Amministrazione, per diverse esigenze che si dovessero verificare durante l'esecuzione del contratto o per deliberazioni adottate dall'Amministrazione scolastica o da altre Autorità, avrà inoltre la facoltà di ridurre il servizio unilateralmente e a suo insindacabile giudizio, dandone comunicazione scritta all'Impresa aggiudicataria.

In tali casi, il corrispettivo dell'appalto subirà una proporzionale diminuzione a decorrere dalla data indicata.

Qualora, nel corso di esecuzione del contratto, occorra un aumento od una diminuzione dei servizi corrisposti, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi, alle stesse condizioni, fino a concorrenza del quinto del prezzo complessivo di aggiudicazione ex art. 11 R.D 18/11/1923

n. 2440 effettuata con la presente procedura di appalto. Al di là di questo limite egli ha diritto alla risoluzione del contratto.

In questo caso sarà pagato all'appaltatore il prezzo dei servizi eseguiti, a termini dei contratti medesimi.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere all'impresa appaltatrice di provvedere all'eventuale fornitura di pasti non previsti dal presente Capitolato in relazione a nuove e diverse esigenze che si dovessero verificare nel periodo di durata dell'appalto stesso.

In tal caso l'Amministrazione corrisponderà un compenso rapportato al tipo di servizio richiesto, salve restando tutte le condizioni e prescrizioni previste nel presente Capitolato.

**ART 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA
ESPRESSA – ESECUZIONE D'UFFICIO IN DANNO DELL'APPALTATORE
INADEMPIENTE**

Il Comune vigilerà sull'andamento della gestione del servizio con ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò comporti alcuna assunzione di responsabilità in merito all'espletamento dei servizi inerenti la gestione.

Il contratto di appalto potrà essere risolto anticipatamente con il consenso di entrambe le parti e previa regolamentazione dei rapporti conseguenti da stabilirsi di comune accordo.

Il Comune potrà comunque risolvere il contratto per una delle seguenti cause risolutive espresse:

- a) ripetute gravi violazioni degli obblighi contrattuali inerenti gravi carenze igienico-manutentive inerenti la disinfezione e pulizia di tutti i locali, contestate per iscritto al gestore almeno due volte per ogni singolo anno scolastico e non regolate nemmeno in seguito a diffida formale dell'Amministrazione;
- b) arbitrario abbandono, da parte dell'appaltatore, dei servizi oggetto del contratto;
- c) fallimento dell'appaltatore;
- d) cessione, senza il consenso dell'Amministrazione comunale, degli obblighi relativi a contratto;
- e) mancato reintegro della cauzione definitiva a seguito di richiesta del Comune in base alle disposizioni dell'art. 25 del presente capitolato;
- f) inadempimenti che hanno comportato l'applicazione da parte dell'amministrazione in uno stesso anno di almeno n. 2 penali dell'importo per ciascuna pari ad almeno cinquecento/00 Euro;
- g) mancata effettuazione di quanto dichiarato in sede di offerta tecnica o effettuazione in modo sensibilmente difforme a proposito della qualità delle forniture offerte (qualità degli alimenti rispetto al capitolato) nonché dell'organigramma di personale (numero, livello di professionalità e orario di lavoro) tranne le ipotesi di caso fortuito o forza maggiore;
- h) mancato rispetto della qualità merceologica e delle grammature indicate nel capitolato speciale e allegata tabella merceologica;
- i) violazione ripetuta degli orari concordati con l'Amministrazione o effettuazione del servizio fuori dei tempi convenuti;
- j) mancata attivazione durante l'esecuzione del contratto della cucina d'emergenza prevista a garanzia della continuità del servizio subordinatamente all'impegno assunto dalla Ditta in sede di dichiarazioni allegate alla domanda di partecipazione al pubblico incanto e nell'offerta tecnica;
- k) casi di grave intossicazione alimentare.

La risoluzione in tali casi opera di diritto, qualora il Comune comunichi per iscritto con raccomandata A.R. all'appaltatore di volersi avvalere della clausola risolutiva ex art 1456 c.c.; Il contratto potrà inoltre essere risolto in tutti gli altri casi in cui vi sia un inadempimento di non scarsa importanza ai sensi dell'art. 1455 c.c.

Dalla comunicazione della risoluzione, il Comune subentrerà all'appaltatore nella gestione del contratto e avrà diritto di rientrare in possesso di tutti gli impianti oggetto del contratto, affidando il servizio ad altra Ditta e addebitando alla Impresa inadempiente l'eventuale maggior spesa sostenuta in più rispetto a quella derivante dal contratto risolto mediante prelievo dal deposito cauzionale di cui all'art. 25 e, ove questo fosse insufficiente, da eventuali crediti dell'appaltatore senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione su altri beni dell'appaltatore stesso. Nel caso di minor spesa nulla sarà dovuto all'appaltatore stesso.

L'esecuzione in danno non esime comunque l'appaltatore dall'obbligo di risarcimento di eventuali ulteriori danni.

L'affidamento a terzi deve comunque essere comunicato all'appaltatore inadempiente mediante raccomandata A/R con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato nonché dei relativi importi.

ART 20 - PENALITA'

In caso di inadempimento o di solo ritardo agli obblighi dell'appalto, l'appaltatore, oltre ad ovviare alla infrazione contestatagli nel termine stabilito, sarà passibile di pene pecuniarie da un minimo di 250 Euro ad un massimo di 2500 Euro da applicarsi con provvedimento del Responsabile del Servizio.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza.

L'appaltatore, nei cinque giorni dalla data di ricevimento della comunicazione dell'inadempienza, potrà presentare le proprie giustificazioni sulle quali deciderà a proprio insindacabile giudizio il responsabile del competente servizio.

L'ammontare delle penali sarà prelevato dalla cauzione oppure trattenuto dal corrispettivo dovuto all'appaltatore. L'ammontare della penale entro i limiti minimi e massimi sopra stabiliti verrà determinato in correlazione con la gravità del comportamento del gestore tenuto conto anche di eventuali recidive, e con l'entità del danno subito dall'amministrazione.

Il pagamento della penale lascia impregiudicato il diritto dell'amministrazione comunale al risarcimento del maggior danno subito a causa dell'inadempimento o del ritardo, subordinatamente alla prova che il danno è superiore all'importo della penale applicata.

A titolo puramente esemplificativo e non tassativo, le penali potranno essere applicate per la seguente tipologia di inadempienze:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- grammature inferiori a quelle prescritte nell'allegato al capitolato
- mancata o errata preparazione delle diete speciali
- presenza di corpi estranei nei prodotti
- personale inferiore a quanto stabilito
- pulizia dei locali di competenza della Ditta non eseguita o eseguita in modo insufficiente
- mancato adempimento agli interventi di manutenzione a carico della Ditta appaltatrice (fermo restando il potere sostitutivo dell'A.C. previsto nel presente capitolato).

Nell'ipotesi di abbandono o interruzione arbitraria del servizio da parte dell'appaltatore, fermo restando la facoltà del Comune a dichiarare la risoluzione espressa del contratto in danno dell'appaltatore medesimo, è applicabile dal Comune una penale di importo pari alla intera cauzione definitiva prestata a norma dell'art. 25 del presente capitolato, e

sempre lasciando impregiudicato il diritto dell'amministrazione comunale al risarcimento del maggior danno subito a causa dell'inadempimento, subordinatamente alla prova che il danno è superiore all'importo della penale applicata.

ART 21 – PAGAMENTI

La liquidazione dei compensi dovuti per il regolare espletamento del servizio, avverrà dietro emissione di regolare fattura mensile, in ragione del numero effettivo dei pasti forniti.

Ogni fattura dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le prenotazioni e che dovranno essere firmate dagli operatori addetti delle strutture interessate.

Il Comune effettuerà il saldo delle prestazioni contrattuali entro novanta giorni dalla data della fattura.

Eventuali addebiti, per lavori extracontratto debitamente autorizzati, od eventuali crediti per mancate o non complete effettuazioni di uno o più servizi, devono essere presentati a parte.

In caso di ritardato pagamento l'impresa appaltatrice sarà comunque tenuta alla prosecuzione dell'espletamento del servizio secondo le norme del presente Capitolato, senza diritto a sollevare l'eccezione di inadempimento di cui all'art. 1460 c.c.

I crediti dell'appaltatore nei confronti dell'Ente, non possono essere ceduti senza il consenso dell'Amministrazione.

ART 22 – SUBAPPALTO

E' vietato alla Ditta aggiudicataria del contratto, di subappaltare in tutto o anche solo in parte il servizio di preparazione dei pasti, a pena di nullità ex art. 18 Legge n. 55 / 90 . Previa autorizzazione dell'amministrazione potranno essere subappaltati il trasporto dei pasti, lo scodellamento dei medesimi, nonché il riassetto, la pulizia dei refettori e la tenuta e comunicazione delle presenze all'Ufficio scuola del Comune

ART 23 - RECESSO UNILATERALE

E' facoltà del Comune procedere sia prima sia durante l'esecuzione del contratto al recesso unilaterale ex art 1373 c.c. per motivi di pubblico interesse, dandone comunicazione con raccomandata A.R. all'appaltatore con almeno tre mesi di preavviso.

Trascorsi tre mesi dal ricevimento della comunicazione di cui sopra, il contratto è automaticamente risolto e l'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento del servizio effettuato sino allo scioglimento del contratto, in parziale deroga all'art. 1671 del c.c.

ART 24 - DEPOSITO CAUZIONALE

L'appaltatore, prima della stipulazione del contratto, provvederà a costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale risultante dall'aggiudicazione, mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto e dell'eventuale risarcimento che il Comune dovesse eventualmente sostenere per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Le suddette fideiussioni e polizze devono riportare espressamente:

- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 Codice civile e impegno, senza opporre eccezioni di cui all'art. 1945

Codice civile ad effettuare entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del comune di Lizzano in Belvedere il versamento della somma garantita;

- validità della cauzione anche dopo la scadenza del contratto, fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore sarà obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

E' stabilito l'obbligo del reintegro della cauzione in caso di aumento, non inferiore al 20%, del corrispettivo dell'appalto per variazione in aumento.

La cauzione resterà comunque vincolata fino a completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART 25 - CESSIONE DEL CONTRATTO

L'appaltatore non potrà cedere il servizio di preparazione pasti, a pena di nullità. Non può considerarsi cessione la semplice trasformazione della ragione sociale della Ditta, qualora non risultino cambiate le persone fisiche dell'impresa trasformata.

E' pure vietata qualunque cessione di credito o qualunque procura all'incasso a meno che non venga prima espressamente autorizzata dalle Amministrazioni.

ART 26 - NORME ANTIMAFIA

L'aggiudicazione a Ditta italiana avverrà sotto la condizione che la ditta aggiudicataria non sia in corso in divieto, sospensione o decadenza, come previsto dalla vigente legislazione antimafia.

ART 27 - CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

Per ogni questione che dovesse insorgere fra Comune ed appaltatore relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente contratto è competente il Foro di Bologna.

E' esclusa la competenza arbitrale.

ART 28 - ELEZIONE DOMICILIO

L'appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta.

Tutte le intimazioni, comunicazioni e notifiche relative al presente contratto saranno fatte dal responsabile del servizio presso la suddetta sede.

ART 29 - CONTROLLO DELL'UFFICIO COMUNALE

Il Comune provvederà alla vigilanza e al controllo del servizio gestito dall'appaltatore a mezzo del servizio "Relazioni con il Pubblico e Affari Generali", attraverso il quale saranno comunicate tutte le disposizioni che le Amministrazioni Comunali riterrà di emanare sul servizio oggetto del contratto. A tal fine i Comuni avranno la possibilità di impartire direttive e anche ordini di servizio in merito alle modalità di esecuzione del servizio oggetto del contratto, al fine di garantire la massima qualità e soddisfacimento dell'utenza.

Il Comune in particolare si riserva il diritto di effettuare, con interventi diretti di personale proprio o incaricato, un controllo riguardante il rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, in qualsiasi momento, prima e durante l'apertura della refezione per accertare eventuali inefficienze nella gestione del servizio e per l'adozione dei provvedimenti di cui agli art. 19 e 20.

ART 30 - SOTTOSCRIZIONE CLAUSOLE ONEROSE

L'appaltatore dovrà dichiarare, nella sottoscrizione del contratto di appalto, di accettare in modo specifico, ai sensi dell'art. 1341, comma secondo del codice civile, gli articoli aventi ad oggetto:

divieto di cessione e subappalto

deposito cauzionale

spese contrattuali

personale

oneri dell'appaltatore

penalità

responsabilità

risoluzione del contratto

clausola risolutiva espressa

esecuzione d'ufficio in danno dell'appaltatore inadempiente

limitazioni alla facoltà di sollevare eccezioni

modifiche unilaterali del contenuto del contratto

ART 31 - RINVIO A NORME

Per quanto non previsto dal presente capitolato e dal Bando di gara, si osservano, in quanto applicabili, le seguenti disposizioni normative che, se imperative e non cedevoli, prevalgono sulle disposizioni del presente capitolato con esse eventualmente contrastanti:

le norme del Codice Civile in materia di obbligazioni ed appalti;

il r.d. 23/5/1924, n. 827;

il d.lgs. 24/7/1992, n. 358;

il d.p.r. 7/4/1999, n. 128;

la legge n° 81/

il d.p.r. 27/4/1955, n. 547;

il d.p.r. 19/3/1956, n. 303;

la legge 30/4/1962, n. 283;

il d.p.r. 26/3/1980, n. 327;

la legge 19/3/1990, n. 55;

il Reg. CE 178/2002;

il Reg. CE 852/2004

il d.lgs. 30 giugno 2003 n° 196

il d. lgs. 163/2006;

d.lgs. 193/2007;

il d.p.r. 207/2010;

la Legge 98/2013.

Lizzano in Belvedere, li _____

Il Responsabile del Servizio
(Daniele Giacobazzi)