



COMUNE DI BOVALINO

89034 - PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

C.F. 81000710806

UNITA' OPERATIVA AFFARI GENERALI

(tel. – fax 0964/672356)

Capitolato speciale d'appalto servizio mensa scolastica per gli alunni dei vari plessi della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Secondaria di I grado statali mediante fornitura di pasti preconfezionati, trasporto e distribuzione degli stessi presso le sedi. Anno scolastico 2012/2013.

CIG: 4809591.

INDICE

- Art. 1 -* OGGETTO DELLA GARA
- Art. 2 -* CONDIZIONI DELLA FORNITURA
- Art. 3 -* AMMONTARE E DURATA DELL' APPALTO
- Art. 4 -* CARATTERISTICHE DELLE DERRATE
- Art. 5 -* GARANZIE DI QUALITA'
- Art. 6 -* UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI LOCALI
- Art. 7 -* EVENTUALI SOSTITUZIONI E MODIFICHE AL MENU
- Art. 8 -* MEZZI DI TRASPORTO
- Art. 9 -* DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE
- Art. 10 -* DIRITTO DI CONTROLLO - COMMISSIONE
- Art. 11 -* NOMENCLATURA
- Art. 12 -* REQUISITI DI PARTECIPAZIONE
- Art. 13 -* CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
- Art. 14 -* CONTRATTO
- Art. 15 -* CAUZIONE PROVVISORIA
- Art. 16 -* CAUZIONE DEFINITIVA
- Art. 17 -* RESPONSABILITA' E GARANZIE
- Art. 18 -* CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO
- Art. 19 -* PAGAMENTI
- Art. 20 -* PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO
- Art. 21 -* CAUSE DI RISOLUZIONE
- Art. 22 -* DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB APPALTI
- Art. 23 -* CONTROVERSIE
- Art. 24 -* FORO COMPETENTE
- Art. 25 -* RINVIO

Art. 1 OGGETTO DELLA GARA

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa scolastica e consiste nella preparazione, nel confezionamento dei pasti presso un centro di cottura in uso della ditta appaltatrice, nel trasporto degli stessi presso le sedi, nella loro distribuzione agli alunni dei due plessi della Scuola dell'Infanzia Statale (Capoluogo Via Euclide -Borgo Via XXIV Maggio – Bosco Via Provinciale) ed il plesso della Scuola secondaria di I grado (Via XXIV Maggio).
2. Il numero presumibile dei pasti destinati agli utenti che usufruiranno del servizio è pari a circa 28080, escluso il personale scolastico.
3. Il servizio dovrà essere effettuato per 5 giorni a settimana nei plessi della Scuola dell'Infanzia e per tre giorni a settimana nel plesso della Scuola secondaria di I grado.
4. Tali dati hanno un valore meramente indicativo, rappresentando l'utenza potenziale massima giornaliera corrispondente al numero degli alunni iscritti alle Scuole del territorio interessate. Essi vengono forniti al fine di consentire al soggetto appaltatore di disporre di elementi utili di giudizio anche sotto l'aspetto delle potenziali esigenze organizzative per l'erogazione ottimale del servizio.
5. L'Amministrazione Comunale declina qualsiasi responsabilità qualora durante l'anno scolastico il numero degli utenti subisca variazioni in diminuzione. Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato comunque e sempre in proporzione al numero degli utenti effettivi fruitori, tempo per tempo, del servizio.
6. L'impresa aggiudicataria, viceversa, sarà tenuta alla fornitura di tutte le maggiori quantità che dovessero essere richieste da parte dell'Amministrazione Comunale al prezzo unitario di aggiudicazione e alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari.

Art. 2 CONDIZIONI DELLA FORNITURA E MODALITÀ DI CONSEGNA

La ditta provvede a:

1. Acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento.
2. Preparazione dei pasti presso il centro di cottura e loro trasporto presso i plessi scolastici.
3. Confezionamento col sistema monodose ed immissioni in contenitori termici che abbiano scomparti monodose separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, siano ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, abbiano caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità. Non sono ammessi contenitori in polistirolo.
4. Distribuzione agli utenti di pasti caldi presso le scuole su indicate, unitamente a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo e tovagliolo (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dall'Organizzazione Scolastica.
5. Preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti e riordino e pulizia dei locali mensa a refezione ultimata, con proprio personale in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.

3 ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA

1. Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi a manipolazione ed erogazione dei pasti .
2. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi della fornitura oltre il limite di 15 minuti dall'orario di consegna stabilito dall'Organizzazione Scolastica, facendo salvi i casi di forza maggiore che comunque dovranno essere puntualmente rappresentati.
3. Per ritardi non idoneamente giustificati, e per ritardi determinati da causa di forza maggiore eccedenti il limite tollerato di n. 5 episodi durante l'intero anno scolastico, alla Ditta verrà addebitata una penale pari al costo giornaliero dei pasti presunti per ogni giorno di ritardo.
4. All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla, controfirmata dal Responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente al corrispondente numero di buoni pasto, previo trattenimento di una copia.

Art. 3 AMMONTARE E DURATA DELL'APPALTO

1. L'importo complessivo presumibile dell'appalto è di € 122.653,20, compresi IVA al 4% ed oneri per la sicurezza pari ad €. 1.100,00. Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario a base d'appalto per il numero dei pasti presunti.
2. Il prezzo unitario per pasto a base d'asta è pari a € 4, 20 esclusi oneri per la sicurezza ed IVA.
3. L'appalto ha durata per l'anno scolastico 2012/2013, con decorrenza successiva alla data di stipulazione del contratto, ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio, e sino al 24/05/2013.
4. Alla scadenza del contratto e con provvedimento espresso, l'Amministrazione Comunale potrà prorogare l'affidamento del servizio alle stesse condizioni e per il periodo necessario alla conclusione della nuova procedura di gara.

Art. 4 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

1. I pasti ed i quantitativi da fornire sono quelli previsti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Provinciale ed allegata al presente Capitolato.
2. Il Comune si riserva la facoltà di apportare le eventuali variazioni che riterrà opportune comportanti costi equivalenti per quanto riguarda le derrate alimentari.

Il pane dovrà essere fresco di giornata e fatto con farina di tipo "00".

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di prima qualità, provenienti da produzioni tradizionali ed in parte da agricoltura biologica:

- carni fresche e non surgelate di provenienza Nazionale.
- carni rosse (bue, manzo, vitello) di primo taglio .
- carni bianche (solo petto o coscia di pollo e tacchino) di prima qualità.
- uova di prima categoria.
- pesce, fresco e/o surgelato, di prima qualità.
- frutta e verdura fresche e di stagione.

- condimento: olio extravergine d'oliva.
- formaggio grattugiato: parmigiano reggiano.

Tutti gli alimenti sia vegetali che animali devono essere assolutamente privi di o.g.m.(organismi geneticamente modificati).

3. I pasti devono essere forniti con precisione, puntualità e tempestività in ogni plesso scolastico.
4. Il numero giornaliero dei pasti da confezionare sarà stabilito e comunicato (previo contatto telefonico da parte della Ditta con i vari plessi scolastici) alla ditta appaltatrice sulla base della presenza effettiva degli utenti nelle scuole.
5. Composizione dei pasti:
 - primo piatto
 - secondo piatto
 - frutta/dessert
 - acqua oligominerale naturale in confezioni da 250 ml
 - pane

Art. 5 GARANZIE DI QUALITA'

1. A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti norme in materia, che si intendono tutte richiamate.

ART. 6 UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI LOCALI

1. L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, né di cibi geneticamente modificati.
2. I prodotti dovranno essere certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.
3. I prodotti biologici devono avere i requisiti previsti da Regolamento CEE n. 2092/91, recepito dal D.M. 25.05.92 n.338, Regolamento CEE n. 1084/99, Regolamento CEE n. 2081/92, come modificato dal regolamento CEE 535/97, Legge 21.12.99 n. 526 art. 10 comma 7.
4. La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici.
5. Il numero e la percentuale di prodotti biologici e di prodotti locali debitamente certificati, che l'Impresa intenderà introdurre nei menu, sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.
6. Si dovrà dichiarare, inoltre, in sede di offerta tecnica, se una percentuale dei prodotti sia tutelata secondo i sistemi creati dalla comunità Europea nel 1992: sistemi noti come DOP, IGP e STG (Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari.

Art. 7 EVENTUALI SOSTITUZIONI E MODIFICHE AL MENU'

1. Su richiesta del Comune, sentito il parere del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria Provinciale, potranno essere richieste, in sostituzione o parziale integrazione della dieta standard, forniture di derrate alimentari, prodotti e/o pasti per alunni affetti da celiachia e integratori dietetici

che, in ogni caso, non faranno superare il totale delle calorie previste dalla dieta base standard. Le sostituzioni di cui sopra saranno calcolate, ai fini economici, al pari di un pasto comune.

2. Il Comune, inoltre, si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di costante non gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare variazioni in aumento o in diminuzione (fino a un massimo del 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza.
3. L'Impresa si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Art. 8 MEZZI DI TRASPORTO

1. I veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono essere in numero idoneo a garantire con tempestività la consegna dei pasti nei plessi di destinazione; inoltre devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile. È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati.

Art. 9 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss. mm. ii., nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.
2. La ditta, pertanto, solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97(Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

Art. 10 DIRITTO DI CONTROLLO – COMMISSIONE

1. E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa rispetto alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato speciale e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'Impresa medesima.
2. Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno, incaricato specificamente allo scopo.
3. Inoltre, è facoltà dell'Amministrazione Comunale avvalersi di un'apposita Commissione a tal fine costituita, così formata:
 - rappresentanti dell'Amministrazione Comunale
 - rappresentanti dell'Amministrazione scolastica
 - rappresentanti dei genitori
4. In ogni caso, i suddetti controlli devono essere effettuati in contraddittorio con rappresentanti dell'Impresa.

Art. 11 NOMENCLATURA

1. Vengono individuati, come dal prospetto che segue, gli elementi relativi alla nomenclatura, ai sensi dell'Allegato II B del d.lgs. 163/2006 (Codice dei Contratti Pubblici):

Categorie	Denominazione	Numero di riferimento CPC	Pasti presumibili	Importo annuo presunto (€ 4,20 a pasto esclusa IVA)
17	Servizi ristorazione scolastica	64	N. 28080	€ 122.653,20

2. L'appalto è regolato, oltre che dalle norme del presente capitolato speciale, dal D.Lgs. 163/2006, dalle leggi statali e regionali, dai regolamenti, compresi quelli comunali, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti in materia di appalto e di gestione di servizi.
3. L'appaltatore - con la firma del contratto - dichiara di conoscere integralmente le prescrizioni di cui alle normative indicate nel precedente comma e di impegnarsi all'osservanza delle stesse. In particolare, l'aggiudicatario si intende, inoltre, obbligato all'osservanza:
- delle leggi, regolamenti e disposizioni vigenti, o che possano essere emanati durante l'esecuzione del contratto, relative alle assicurazioni ed alla prevenzione degli infortuni sul lavoro degli addetti, all'invalidità e vecchiaia, alle malattie, alla disoccupazione involontaria, agli assegni familiari, alle normative sul lavoro delle donne e dei fanciulli, sull'assunzione della manodopera locale, degli invalidi di guerra, mutilati civili, orfani di guerra, sui disabili, ecc;
 - di tutte le norme di qualsiasi genere applicabili all'appalto in oggetto, emanate ai sensi di legge dalle competenti autorità statali, regionali, provinciali, comunali, dalle amministrazioni che hanno giurisdizione sui luoghi in cui deve eseguirsi il servizio, restando contrattualmente convenuto che - anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri e limitazioni - egli non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'amministrazione appaltante, essendosi di ciò tenuto conto nello stabilire i patti ed i prezzi del rapporto;
 - delle leggi in materia di lotta alla delinquenza mafiosa: l. 31 maggio 1965 n. 575, l. 13 settembre 1982 n. 646, l. 23 dicembre 1982 n. 936, l. 19 marzo 1990 n. 55, l. 17 gennaio 1994 n. 47, d.lgs. 8 agosto 1994 n. 490, d.lgs. 2 giugno 1998, n. 252 e ss. mm. ii.

Art. 12 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti devono possedere i seguenti requisiti:

1) Requisito di idoneità professionale – art. 39 del d lgs 163/06:

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. competente, da cui risulti l'oggetto corrispondente con la specificazione "industria produzione e/o confezionamento di pasti per la collettività o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D.lgs 163/06 (se chi esercita l'attività è di altro paese della comunità Europea);
- Autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della L. n. 283/62 e regolamento di esecuzione di cui al DPR n. 327/1980 per le attività oggetto dell'appalto;
- Certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo HACCP, nel luogo in cui avrà sede il centro di cottura;

2) Requisito di capacità economico- finanziaria – art. 41 del D.Lgs. 163/06:

- Affidabilità finanziaria attestata da un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del DL 385/93;
- Fatturato per servizi oggetto dell'appalto per un importo non inferiore ad € 183.980,00 esclusa IVA, eseguito a favore di soggetti pubblici o privati, nell'ultimo triennio 2010/2011/2012;

3) Requisito di capacità tecnica – art. 42 del D.Lgs. 163/06:

- Disponibilità di attrezzature e di veicoli a norma di legge per l'espletamento ottimale del servizio.

Art. 13 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE (art. 83 D.Lgs. 163/2006)

1. L'aggiudicazione verrà effettuata con procedura aperta ai sensi dell'art. 3, comma 37, e dell'art. 55, comma 5, del d.lgs. 163/2006 in favore della ditta concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.83 d.lgs. 163/2006, conformemente a quanto stabilito nel presente capitolato (offerta tecnica ed offerta economica) e nel bando di gara.
2. Si procederà comunque all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
3. Il punteggio massimo di 100 punti sarà attribuito in base ai seguenti elementi valutativi:
OFFERTA TECNICA = MASSIMO PUNTI 70
OFFERTA ECONOMICA = MASSIMO PUNTI 30
4. La valutazione delle offerte sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente costituita. In riferimento agli elementi di valutazione viene attribuito un punteggio all'offerta considerata. La somma dei punteggi per il peso attribuito a ciascun elemento rappresenta la valutazione complessiva dell'offerta.
5. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio, sia nella valutazione economica che nella valutazione tecnica, si procederà a sorteggio. Saranno ammessi all'apertura della busta contenente l'offerta economica le ditte concorrenti che avranno conseguito, nel complesso dell'offerta tecnica, almeno il punteggio di **35 su 70**.
6. Si precisa che la valutazione avverrà secondo i seguenti parametri:

OFFERTA ECONOMICA massimo 30 punti

In applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 d.lgs. 163/2006).
Criteri – pesi – punteggi e relative specificazioni

1. OFFERTA SULL'IMPORTO POSTO A BASE DI GARA: € 4,20 (oneri ed IVA esclusi)
--

PUNTI 30 (I punteggi saranno attribuiti come segue: il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta più conveniente, e in ordine decrescente alle altre offerte) secondo la seguente formula:
--

$$30 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{Valore singola offerta}}$$

Valore singola offerta

titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

3. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.
4. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
5. La garanzia deve avere validità di 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.
6. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.
7. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del codice dei contratti, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Art.16 CAUZIONE DEFINITIVA (Art. 113 d.lgs. 163/06)

1. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale.
2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al comma 1 deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
3. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 5 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.
4. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo dalla scadenza del contratto.

Art. 17 RESPONSABILITÀ E GARANZIE

1. L'aggiudicatario deve adottare nel corso dell'esecuzione del servizio affidato tutti gli accorgimenti e cautele necessari, atti a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale, degli utenti del servizio e di terzi, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.
2. La ditta risponderà direttamente o indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi o a cose durante l'espletamento del servizio.

3. La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati.
4. A tal riguardo, e prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà documentare al Settore Affari Generali di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (RCT/O), con un massimale minimo pari ad € 1.000.000,00. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.
5. In caso di difformità i pasti verranno rifiutati. Ogni eventuale reclamo della ditta, dovrà essere fatto entro il termine perentorio di giorni 3(tre) dalla restituzione dei pasti difformi. Sui reclami decide insindacabilmente il Comune.
6. Eventuali rimostranze scritte da parte degli organismi di rappresentanza scolastica (Istituzione, docenti, componenti genitori) riguardanti in particolar modo l'igiene e la salubrità delle pietanze verranno puntualmente contestati alla ditta.
7. Alla quinta inottemperanza verrà automaticamente rescisso il contratto.
8. L'impresa è responsabile dell'osservanza delle misure generali e particolari di tutela di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

Art. 18 CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO

1. L'assunzione dell'appalto di cui al presente capitolato implica, da parte dell'appaltatore, la conoscenza perfetta non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono alle forniture richieste, la possibilità di poter utilizzare prodotti locali in rapporto ai requisiti richiesti.
2. A tal fine l'impresa deve presentare, al momento della partecipazione alla gara di appalto, contestualmente all'offerta, le dichiarazioni e le documentazioni prescritte dal bando.

Art. 19 PAGAMENTI

1. I pagamenti verranno effettuati alla fine di ogni mese, previa determinazione, all'atto della presentazione di regolari fatture, delle bolle giornaliere di consegna con relativi buoni, controfirmate dalla Ditta e dai Responsabili di ciascun plesso scolastico, attestanti i pasti effettivamente erogati.
2. Dette bolle giornaliere distinte per ciascun plesso scolastico dovranno essere a loro volta ordinate in ordine progressivo.
3. La liquidazione verrà disposta sulla scorta della perfetta corrispondenza quantitativa tra la fattura presentata e le bolle di consegna giornaliere. Si rammenta che la Ditta aggiudicataria dovrà fornire un numero di pasti uguale all'ordine ricevuto giornalmente a cui dovrà corrispondere un numero uguale di buoni pasto.
4. Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla presentazione della fattura.

Art. 20 PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO

1. In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

2. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al terzo miglior offerente in sede di gara.

Art. 21 CAUSE DI RISOLUZIONE

1. Oltre quanto previsto dall'art. 1453 codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti ipotesi:
 - apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
 - messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività di gestione;
 - mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
 - inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
 - utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
 - casi di intossicazione alimentare;
 - utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
 - inosservanza delle norme di legge per il personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
 - ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile per la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 Codice Civile.
2. Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale affidamento ad altra ditta e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art.22 DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB APPALTI

La Ditta appaltatrice, non potrà cedere o subappaltare tutta la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, facendo salvo l'eventuale risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale. E' ammesso il ricorso al subappalto nei limiti di cui all'art. 118 del D.Lgs. 163/2006

Art. 23 CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia, l'Impresa non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Art. 24 FORO COMPETENTE

Il Foro competente è quello dell'autorità giudiziaria del luogo dove ha sede la stazione appaltante.

Art. 25 RINVIO

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al bando di gara. Sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia del contratto.

Allegato:

- Tabelle dietetiche
- Documento Unico di Valutazione del Rischio per Interferenze

IL RESPONSABILE U.O. AFFARI GENERALI