



COMUNE di SAN POTITO ULTRA

Provincia di Avellino

Piazza Baroni Amatucci, 18 - 83050 San Potito Ultra (AV) - Tel. 0825/981005 - Fax 0825/981072

Codice Fiscale n. 80012630648 - Partita I.V.A. n. 00294520648

E-Mail pmsanpotitoultra@libero.it - poliziaurbana@comune.sanpotitoultra.av.it

www.comune.sanpotitoultra.av.it

Servizio Finanziario e Contabile

Allegato "A" al Bando di Gara Prot. n. 2552 del 09/07/2010

**Procedura Aperta per la gestione del servizio
mensa - Anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012
Scuola dell'Infanzia
"Madre Teresa di Calcutta" di San Potito Ultra (AV)**

CAPITOLATO D'APPALTO

Art. 1

Finalità ed oggetto dell'appalto

Il Comune di San Potito Ultra (AV) assume la gestione del servizio mensa per i bambini della Scuola dell'Infanzia affidando, mediante Procedura Aperta, a ditta specializzata la preparazione e la somministrazione dei singoli pasti che dovranno essere cucinati nel locale di proprietà Comunale ubicato nel Plesso Scolastico "Madre Teresa di Calcutta" sito in San Potito Ultra alla Piazza B. Amatucci n. 7.

E' vietata la preparazione in altro luogo ed il conseguente trasporto. Il presente capitolato di appalto ha per oggetto il servizio di fornitura, preparazione, cottura e somministrazione del vitto ai bambini della locale Scuola dell'Infanzia per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012. La Ditta aggiudicataria del servizio curerà lo stesso con proprio personale.

Art. 2

Durata

Il servizio (durata contrattuale) avrà inizio presumibilmente il 1 Ottobre 2010 e si protrarrà fino al 30 Giugno 2012, dal lunedì al venerdì di ogni settimana secondo il calendario scolastico.

Art. 3

Numero di pasti

I pasti da fornirsi giornalmente possono essere mediamente quantificati in numero di 40 (quaranta). Il pasto di ogni alunno dovrà essere preparato seguendo scrupolosamente la tabella dietetica ed il menù allegato al presente capitolato, forniti dall'ASL AV2 di Avellino.

Il prezzo pattuito dovrà comprendere comunque la gestione e la preparazione di:

- un primo piatto;
- un secondo;
- pane fresco;
- frutta fresca.

Ai bambini che ne facciano richiesta deve essere concessa una porzione supplementare di cibo pari ½ porzione da coprire il 25% in più rispetto alla grammatura prevista.

L'Amministrazione Comunale, potrà disporre modifiche e/o integrazioni alle tabelle dietetiche ed ai menù che la Ditta appaltatrice sarà tenuta a rispettare senza oneri aggiuntivi. Tali variazioni saranno sempre e in ogni caso sottoposte a preventiva autorizzazione da parte del referente dell'Azienda Sanitaria Locale Avellino.

Art. 4

Svolgimento del servizio

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della ditta appaltatrice.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato presso impianto di cucina di proprietà comunale, concesso in comodato d'uso alla ditta aggiudicataria e somministrato nel locale refettorio messo a disposizione dall'Ente appaltante.

La ditta dovrà:

1. cucinare giornalmente tutti i pasti presso il locale mensa del plesso scolastico "Madre Teresa di Calcutta" di San Potito Ultra (AV);
2. distribuire agli alunni i pasti nel locale adibito a refezione scolastica entro le ore 12.30 di ogni giorno, salvo diverse disposizioni dell'Autorità Scolastica competente e successivamente rigovernare i locali adibiti a refezione;
3. provvedere all'approvvigionamento degli alimenti trasportando gli stessi presso il locale mensa con mezzi muniti delle dovute autorizzazioni sanitarie.

Per eventi straordinari ed imprevisi comprese le forniture di prodotti non idonei, guasti alle attrezzature, l'appaltatore dovrà attuare le misure necessarie per garantire comunque il servizio.

La ditta aggiudicataria sarà avvisata quotidianamente entro le ore 9,30 del numero degli utenti consumatori del giorno. I pasti dovranno essere confezionati in conformità qualitativa alle disposizioni dell'ASL di Avellino secondo il menù predisposto dalla stessa e secondo quanto stabilito nel presente capitolato. Le date di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono quelli definiti dalle preposte Autorità Scolastiche. Si precisa che la fornitura si riferisce ai soli giorni di effettivo svolgimento delle lezioni escluso il sabato e le festività previste dalla legge nonché le vacanze estive, natalizie e pasquali.

Art. 5

Obblighi dell'appaltatore

L'Appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

- a) acquistare a propria cura e spese il combustibile (gas) per la cucina e le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti in conformità al menù, alle grammature ed alle specifiche merceologiche e qualitative di cui alla Tabella Dietetica allegata al presente Capitolato.
- b) preparare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi, i pasti necessari all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie/intolleranze alimentari stati transitori di malessere, convalescenza di stati patologici, motivi sanitari, religiosi o altro comprovate da certificato medico ove necessario;

- c) preparare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi piatti alternativi composti da pasta o riso in bianco o prosciutto cotto e crudo e/o formaggio che potranno essere richieste per iscritto dai genitori degli alunni con adeguate motivazioni;
 - d) fornire il materiale accessorio alla preparazione, consumo e distribuzione del pasto compresi i piatti, i bicchieri, le posate, le tovagliette, le stoviglie, carrelli portavivande, carrelli termici, che, a fine appalto rimarranno di proprietà della ditta appaltatrice. La Ditta potrà far ricorso a materiale di consumo monouso;
 - e) il personale adibito al centro di cottura ed alla distribuzione dei pasti dovrà aver frequentato gli appositi corsi di formazione professionale per il "personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari";
 - f) tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura e distribuzione dovrà indossare camice e copricapo di colore bianco ed usare apposita mascherina di carta e guanti in cellophan ad ambedue le mani;
 - g) provvedere alla pulizia e al rigoverno dei locali mensa e servizi annessi, arredi e suppellettili fornendo il materiale necessario;
 - h) stipulare un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €uro 500.000,00 (cinquecentomila/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;
 - i) assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio. Lo stesso personale dovrà essere idoneo dal punto di vista sanitario e deve aver frequentato sia i corsi previsti dalla legge sia un corso di formazione inerente al sistema di autocontrollo HACCP. La ditta dovrà, inoltre, provvedere alle operazioni di riordino e pulizia della mensa e attrezzature garantendo all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo dei pasti. L'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e servito alla temperatura prevista tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche;
 - j) adempiere a tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
 - k) essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio;
 - l) presentare mensilmente la fattura con l'indicazione dei numero dei pasti serviti corredata dai buoni mensa ritirati agli utenti;
 - m) assumere a proprio carico tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria.
- Resta a carico del Comune di San Potito Ultra (AV) soltanto la fornitura di energia elettrica ed acqua potabile.

Art. 6

Modalità di pagamento

Il pagamento avverrà, mensilmente sulla scorta di apposite fatture ove saranno annotati i pasti effettivamente forniti con i buoni pasto allegati. Il prezzo offerto per ogni pasto somministrato non potrà subire aumenti di alcun genere per tutta la durata del servizio, neppure nel caso di aumento della materia prima e dei costi d'esercizio, nonché a seguito del verificarsi della situazione descritta al successivo art. 10.

Art. 7

Scelta dell'appaltatore

L'appalto verrà aggiudicato ai sensi dell'art. 83 del Decreto Legislativo n. 163/2006 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa a favore della ditta che, essendosi impegnata ad eseguire il servizio oggetto del capitolato e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa (qualità – prezzo), determinata in base ai criteri sotto indicati. Punteggio massimo riservato alla valutazione punti 100 suddivisi tra i seguenti elementi:

Elemento di valutazione	Punti
1) Prezzo unitario a base di gara:	Massimo punti 50

2) Qualità del progetto articolato secondo gli aspetti sottoelencati	Massimo punti 50 così ripartiti:
MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Minimo punti 6 Massimo punti 18
<ul style="list-style-type: none"> - numero di addetti a disposizione per la preparazione e distribuzione dei pasti: 1 addetto - numero di ore impiegate per la pulizia dei locali: 2 ore <p>La ditta dovrà presentare una propria ipotesi organizzativa che dovrà rispettare almeno le indicazioni sopra riportate. Alla ditta che garantirà i requisiti minimi sopra indicati saranno assegnati 6 punti.</p> <p>Qualora l'ipotesi organizzativa migliori gli standard minimi verrà assegnato un punteggio fino a un massimo di 12 così formato:</p> <p>6 punti assegnati nel seguente modo: 3 punti per ogni ora aggiuntiva rispetto al monte ore minimo previsto</p> <p>6 punti assegnati nel seguente modo: 3 punti per ogni addetto in più utilizzato nella preparazione e distribuzione dei pasti.</p>	<p>6 punti</p> <p>6 punti</p> <p>6 punti</p>
PROFESSIONALITA' DELLA DITTA	Massimo punti 18
<p>La comprovata professionalità della Ditta, dimostrata da dichiarazione allegata all'offerta che attesti che la medesima ditta ha operato nel settore della ristorazione scolastica e collettiva verrà valutata nel seguente modo:</p> <p>esperienza di oltre 3 anni :</p> <ul style="list-style-type: none"> - settore scolastico - altri settori <p>da 1 a 3 anni :</p> <ul style="list-style-type: none"> - settore scolastico - altri settori <p>possesso di certificazione di qualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ISO 9001 per il settore ristorazione collettiva - Altre certificazioni di qualità <p>Qualora l'impresa abbia maturato la propria esperienza in più settori verrà valutato soltanto quello da cui deriva il punteggio più alto.</p>	<p>punti 10</p> <p>punti 8</p> <p>punti 8</p> <p>punti 6</p> <p>Punti 5</p> <p>Punti 3</p>
PRESTAZIONI AGGIUNTIVE:	Massimo punti 14
<p>Uso di prodotti biologici</p> <p>La valutazione di tale elemento avverrà mediante attribuzione automatica dei seguenti punti in relazione alla presenza, nell'offerta, dei seguenti prodotti biologici</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta/pane - Verdura/frutta <p>Uso di prodotti DOP – IGP – IGT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Per ogni prodotto alimentare DOP – IGP – IGT punti 1 fino ad un massimo di 3 <p>Approvvigionamento di prodotti attraverso il sistema della “filiera corta” nel territorio comunale</p>	<p>Punti 3</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 3</p>

Per ogni prodotto alimentare che verrà acquistato presso operatori commerciali situati nel territorio di San Potito Ultra punti 1 fino ad un massimo di 5	Punti 5
---	---------

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, IVA esclusa come per legge, è stabilito in *Euro 3,00 = (tre)*, significando che con tale prezzo si intendono compensati tutti i servizi previsti dal capitolato, comprese le derrate, le prestazioni del personale, i materiali di consumo, di pulizia e ogni altro onere relativo.

La valutazione delle offerte è affidata ad una Commissione di gara. La Commissione procederà, in seduta pubblica, all'apertura della Busta A contenente la documentazione amministrativa prevista nel bando di gara, successivamente all'apertura della Busta B contenente la relazione tecnica relativa alla qualità del progetto di cui al punto 2) degli elementi di valutazione e da ultimo la Busta C contenente l'offerta economica.

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio:

Il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più vantaggioso.

Il punteggio per le altre ditte verrà attribuito in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{50 \times \text{MIGLIOR PREZZO}}{\text{PREZZO DELL'OFFERTA ESAMINATA}}$$

Il punteggio verrà arrotondato al centesimo.

La busta contenente l'offerta economica verrà aperta dopo l'attribuzione del punteggio relativo alla qualità di progetto.

La Commissione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse, ai sensi Decreto Legislativo n. 163/2006.

L'appalto di servizi sarà aggiudicato, nella sua interezza, a favore della ditta che, sommati i punteggi ad essa attribuiti (qualità di progetto e offerta economica), avrà ottenuto il punteggio globale più alto. A parità di punteggio sarà preferita la ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo relativamente alla qualità di progetto ed, in caso di ulteriore parità, si procederà a sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta purché valida e dichiarata congrua dalla Commissione di Gara .

Art. 8

Requisiti della ditta

Possono partecipare le ditte aventi i seguenti requisiti:

- Iscrizione Registro Ditte C.C.I.A.A. relativa al servizio di gestione mense e/o ristorazione in genere;
- Possesso di licenze e permessi comunque richiesti dalle disposizioni normative in materia;
- Il titolare della Ditta e/o direttore tecnico, se diverso dal titolare, o la Ditta non siano o non sono stati oggetto di provvedimenti giudiziari ed amministrativi come da casellario giudiziale;
- Non trovarsi in stato di fallimento, concordato preventivo, amministrazione controllata, liquidazione, per procedure definite o in corso nell'ultimo quinquennio e di non essere a conoscenza che risultino altresì istanze atte all'apertura di una di tale procedure;
- Non aver carichi pendenti ovvero in caso affermativo indicare gli stessi;
- Non aver riportato condanne, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale;
- Aver la capacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- Essere in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni ed i conseguenti adempimenti in materia di contributi sociali, imposte e tasse secondo la Legislazione Italiana

- Non aver commesso alcun errore grave nell'esercizio della propria attività professionale;
- Non essere temporaneamente stata esclusa dalla partecipazione a pubblici appalti;
- Obbligarsi ad attuare a favore dei lavori dipendenti e se cooperative anche verso i soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dai contratti di lavoro, e dagli accordi locali ed integrativi degli stessi;
- Essere in possesso della certificazione relativa alla ristorazione collettiva e di pasti caldi per mense.

Art. 9

Materie prime da utilizzare

(Prodotti freschi o sottovuoto di provenienza nazionale)

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

La ditta appaltatrice deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce.

Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta.

L'Amministrazione Comunale procede nel corso della gestione, a suo insindacabile giudizio, al controllo della qualità merceologica degli alimenti, anche con campionamenti effettuati attraverso laboratori specializzati e al controllo sulla qualità del piatto finito nonché al controllo presso il locale mensa utilizzato per la preparazione dei piatti.

Per motivi di opportunità e per la verifica e controllo dei prodotti da somministrare, alcuni di essi quali: pasta, riso, surgelati, legumi e formaggio dovranno rispondere a marchi in commercio di prima qualità, quali ad esempio:

- Pasta : Barilla, Baronia, Molisana, Voiello, Russo, Cicciano;
- Riso: Gallo, Scotti, Curtiriso;
- Surgelati: Findus, Surgela, Orogel, Arena;
- Legumi: Select, Melius;
- Formaggio grattugiato: Parmigiano Reggiano;
- Olio extravergine di oliva e sale iodato.

La ditta dovrà quindi in sede di formulazione dell'offerta specificare le marche di cui intende avvalersi per la preparazione dei pasti.

Art. 10

Quantità pasti presunti

La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire il servizio anche in presenza di una domanda dei pasti notevolmente inferiori a quella presunta.

La stessa inoltre non potrà accampare pretesa alcuna se l'Amministrazione Comunale per il verificarsi di situazioni tali da non permettere obiettivamente la prosecuzione del servizio, decidesse di interrompere o sospendere lo stesso, prima della sua naturale scadenza.

Trattandosi di servizio a domanda individuale, la quantità dei pasti è subordinata alla domanda da parte dei soggetti destinatari del servizio.

Tuttavia sulla base di stima effettuata la domanda presunta è circa 40 (quaranta) pasti giornalieri.

Art. 11

Produzione del pasto

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale, organolettica e sensoriale.

La conservazione dei piatti freddi deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o

- il giorno precedente il consumo;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
 - Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
 - Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
 - Sono assolutamente vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio;
 - Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
 - E' vietato utilizzare alimenti precotti;
 - Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
 - Tutti i prodotti congelati e/o surgelati 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, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
 - Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua;
 - E' vietato congelare materie prime acquistate fresche;
 - E' vietato utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate;
 - E' vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monopodico;
 - Eventuali dessert devono essere distribuiti in confezioni singole monoporzioni.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua. La produzione del pasto deve avvenire in mattinata.

Le operazioni consentite il giorno precedente la distribuzione sono quelle relative alla mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura delle carni crude da conservarsi in frigorifero fra 0° e 2°.

Le cotture devono essere attuate al forno. I condimenti devono essere preferibilmente a crudo.

Nei luoghi di produzione dei pasti dovranno essere mantenuti in frigorifero a temperatura non superiore a 4° C, diversificati per genere alimentare nel rispetto del sistema di autocontrollo HACCP, i campioni completi dei pasti per almeno 72 ore, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 12

Composizione del pranzo

La Ditta appaltatrice è tenuta, nel pieno rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato alla preparazione dei pasti in conformità al modello di TABELLA DIETETICA inviata dall'ASL di Avellino. I pasti saranno confezionati sulla base di un menù giornaliero variato ed articolato su quattro settimane i cui ingredienti e grammature sono state stabilite dall'ASL di Avellino rispettando i criteri nutrizionali e con facoltà di proporre eventuali modifiche qualora insorgessero esigenze diverse.

Art. 13

Trasporto delle derrate alimentari

I mezzi di trasporto per l'approvvigionamento degli alimenti presso il locale cucina devono essere:

- idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti;
- conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 art. 43;
- sanificati settimanalmente, ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80.

Art. 14

Sistema di Autocontrollo HACCP – Emissioni in atmosfera – DIA Regolamento CE n. 852/2004

La ditta deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo dei punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo in ottemperanza al Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193, emanato in attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

La ditta dovrà inoltre dare comunicazione alla Giunta Regionale della Campania, ai sensi del Decreto Legislativo 3 Aprile 2006, n. 152 che l'attività di che trattasi costituisce attività con emissioni scarsamente rilevabili ai fini dell'inquinamento atmosferico.

La ditta dovrà, altresì, provvedere ad effettuare la Dichiarazione di Inizio Attività per registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004 (ex Autorizzazione Sanitaria).

Art. 15

Controlli e Prelievi

L'Amministrazione Comunale, tramite una commissione appositamente costituita composta da un amministratore comunale, un rappresentante dei genitori e un docente, può effettuare controlli e prelievi, senza preavviso di regola per verificare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti alla tabella dietetica ed altre norme igienico-sanitarie eventualmente richiedendo l'intervento del servizio competente dell'ASL.

In particolare i controlli consisteranno:

- nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
- nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
- nella verifica del rispetto del menu in ordine alla sua composizione qualitativa e quantitativa.

I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della ditta appaltatrice ed ogni rilievo dovrà venire contestato per iscritto.

Se a seguito di detti controlli risulterà che il servizio mensa non è gestito secondo quanto stabilito dal bando e dal presente capitolato di gara, si procederà all'immediata risoluzione del contratto.

Art. 16

Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, la ditta dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività. Resta comunque stabilito, in linea di principio, che in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, la ditta dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola.

Art. 17

Responsabilità

La ditta si obbliga a sollevare il Comune da ogni pretesa e da azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento ed obblighi contrattuali, trascuratezza, omissione di colpa.

La ditta è sempre responsabile, verso il Comune e gli utenti, dell'esecuzione dei servizi assunti e del rispetto di tutte le leggi vigenti in materia.

E' altresì direttamente responsabile del contegno e dell'operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che dagli stessi o dai mezzi impiegati potrebbero derivare.

Art. 18

Divieto di Subappalto

E' vietato alla ditta appaltatrice sotto pena di recessione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e il subappalto, in tutto o in parte del servizio.

Art. 19

Revoca dell'appalto

L'Amministrazione Comunale, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1456 del Codice Civile avrà la facoltà di risolvere il contratto a seguito di:

- 1) Abbandono dell'appalto;
- 2) Dopo tre contestazioni scritte ad opera della Commissione di cui all'art. 15 del presente Capitolato, cui la ditta appaltatrice non fornisca adeguate soluzioni;
- 3) Impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice;
- 4) Casi di intossicazione alimentare;
- 5) Danni volontari ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune.

Il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente di avvalersi della clausola risolutiva. La risoluzione del contratto comporterà per la ditta aggiudicatrice la perdita del deposito cauzionale, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune, nonché ogni altro danno che per tali fatti dovessero accadere.

Art. 20

Recesso unilaterale

Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione Comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno 4 mesi. In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione Comunale incamererà il deposito cauzionale, parimenti il Comune ha la facoltà di recedere alla fine di ogni anno scolastico.

Art. 21

Deposito cauzionale

A garanzia degli obblighi contrattuali l'appaltatore dovrà prestare un deposito cauzionale mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa, oppure in contanti nella misura corrispondente al 10% dell'importo dell'appalto.

Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Lo stesso verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale qualora venga accertato il definitivo inadempimento di una delle prestazioni contrattuali o il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore.

Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore al termine del contratto.

Art. 22

Penali

In caso di negligenza o di mancanza dell'appaltatore degli obblighi stabiliti nel presente capitolato, la Giunta Comunale si riserva di provvedere a tutto carico e a spese dell'appaltatore, nel modo e con quelle discipline che fossero ritenute opportune e più spedite per l'esecuzione del servizio.

Le spese per quanto eseguito d'ufficio sono a carico dell'appaltatore oltre al pagamento di una penale giornaliera di € 100,00 (cento):

- quando la ditta si renda colpevole di frode, o in caso di fallimento;
- inosservanza di uno o più impegni assunti;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, direttamente o indirettamente obblighi e diritti inerenti il servizio;
- per ogni inadempienza, infrazione o fatti qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio.

Art. 23

Elezione del domicilio e Foro competente

La ditta appaltatrice dovrà all'atto della stipula del contratto oggetto del presente appalto, eleggere il proprio domicilio legale, presso il Comune di San Potito Ultra (AV).

Per qualsiasi controversia si rinvia a quanto previsto al punto 16) del Bando di Gara.

Art. 24

Vicende soggettive dell'esecutore del contratto

Per le cessioni di azienda, atti di trasformazione, fusioni e scissioni che riguardano l'affidatario del servizio trovano applicazione le disposizioni dell'art. 116 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

Art. 25

Tutela trattamento dati

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 si informa che le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara oggetto del presente Capitolato, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura come onere nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere le dichiarazioni richieste dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa. I soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono individuati dal personale interno dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento, nei concorrenti che partecipano alla seduta pubblica della gara ed in ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990 e successive modifiche ed integrazioni.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del Decreto Legislativo n.196/2003.

Art. 26

Norme generali

La ditta si considera, all'atto dell'assunzione del servizio chiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti. L'affidamento della fornitura resta subordinato all'effettivo funzionamento della scuola a cui il servizio è diretto. La partecipazione alla gara di appalto comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni riportate nel Bando di Gara e nel presente Capitolato. Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di legge.

Art. 27

Norme finali e di rinvio

Fatto salvo quanto previsto dal presente Capitolato, la ditta affidataria, sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti attinenti al servizio in argomento e delle disposizioni del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 per quanto applicabili.

Il presente Capitolato d'Appalto sarà pubblicato sul sito Internet Istituzionale <http://www.comune.sanpotitoultra.av.it/> ed all'Albo Pretorio unitamente al Bando di Gara ed agli allegati al bando medesimo.

Allegati:

- TABELLA DIETETICA

San Potito Ultra li, 09 Luglio 2010

*Il Responsabile del Servizio
(Dott.ssa Laura Moricola)*