



COMUNE DI CINQUEFRONDI

Provincia di Reggio Calabria

Corso Garibaldi ,98

(Tel.0966-939104 Fax 0966-940818)

WWW.COMUNE.CINQUEFRONDI.RC.IT

UFFICIO AFFARI LEGALI- CONTEZIOSO

AFFARI GENERALI E POLITICHE SOCIALI

e-mail serviziouno@comune.cinquefrondi.rc

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DESTINATO AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELLE PRIME CLASSI DELLA SCUOLA ELEMENTARE DEL COMUNE DI CINQUEFRONDI

Città di Cinquefrondi

(Provincia di Reggio Calabria)

Corso Garibaldi fax 0966/940818 tel 0966/939117

Bando di Gara –per procedura aperta

CIG 034635090D CUP F39E09000100004

Art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica per gli alunni e per il personale scolastico autorizzato al consumo del pasto delle scuole dell'infanzia di via "B.Buozzi", "Rione Acquaro" e "Corrado Alvaro" e delle prime classi della Scuola Elementare del Comune di Cinquefrondi, consistente:

- ❖ nella fornitura e servizio di somministrazione quotidiana, nell'ora di pranzo fissata dalle autorità scolastiche, all'interno delle scuole materne ed elementari, di pasti preparati secondo la tabella dietetica ed il menù settimanale;
- ❖ nella Fornitura di acqua minerale di qualità, di posate, di stoviglie e tovagliolini di carta;
- ❖ La distribuzione dei pasti suddetti dovrà essere effettuata per 5 giorni settimanali (dal Lunedì al venerdì) I pasti dovranno essere preparati, confezionati e distribuiti agli alunni delle scuole materne statali e delle prime classi delle scuole elementari.
- ❖ L'importo del servizio a base di gara è di euro 4,00- I.V.A. esclusa-, per ogni pasto pronto e servito agli alunni presso le rispettive scuole. La refezione sarà effettuata nel periodo che va da ottobre 2009 a giugno 2012.

Categorie di servizio e descrizione: n. 17

Numero di riferimento CPV: 55524000-9

Il prezzo a base di gara comprende, anche, a carico della ditta aggiudicataria le spese per i seguenti servizi:

- Predisposizione dei refettori;
 - Preparazione dei tavoli per i pasti;
 - Distribuzione dei pasti;
 - Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
 - Pulizia dei locali;
 - Gestione dei rifiuti.
- Nella fornitura di generi alimentari, di materiali accessori (tovaglioli e tovagliette di carta- posate) e dei prodotti di pulizia;

- Nel servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti secondo il menù stabilito insindacabilmente dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
- nel trasporto dei pasti in multirazione presso i refettori della scuola;
- nel servizio di porzionamento e distribuzione;
- nella fornitura degli utensili e degli accessori indispensabili per l'avvio del servizio;
- nella fornitura ed installazione delle attrezzature e degli arredi necessari per l'avvio del servizio;
- nella manutenzione di tutte le attrezzature necessarie per la gestione del servizio;
- nel servizio di pulizia e sanificazione del centro di rinvenimento pasti e dei refettori e nel lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature specifiche presso la sede della refezione;
- nel ritiro dai locali di consumo del pasto dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio;

Ai fini della gestione del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese alla dotazione delle attrezzature necessarie, all'allestimento e successiva gestione del centro di rinvenimento pasti, alla fornitura di pentole, contenitori, piccoli utensili meccanici e quant'altro necessario alla produzione pasti che rimarranno di proprietà dell'Amministrazione comunale. La ditta dovrà, inoltre, procedere agli eventuali adeguamenti dei centri di cottura.

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno di distribuzione e dovranno essere somministrati nel refettorio della stessa scuola materna di Bruno Buozi.

I pasti preparati nel refettorio della scuola materna "Rione Acquaro" dovranno essere somministrati agli alunni e insegnanti della stessa scuola nonché trasportati presso la scuola materna "Corrado Alvaro" ed alle prime classi della scuola Elementare. Il trasporto deve essere effettuato in contenitori multiporzione idonei, a norma di legge, a garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a + 65°C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da consumarsi refrigerati, inferiore a + 4°C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura. Ogni contenitore dovrà essere contrassegnato da apposita etichetta evidenziante:

- denominazione dell'alimento contenuto;
- data e orario di ultimazione della preparazione;
- temperatura di conservazione obbligata o consigliata.

I pasti confezionati come sopra descritto dovranno essere trasportati con idonei automezzi muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dalla competente ASL. I dati identificativi degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere comunicati all'Amministrazione comunale.

La ditta, inoltre, dovrà assicurare tutte le integrazioni e migliorie ritenute necessarie per l'ottimale svolgimento del servizio in tutti i plessi scolastici, corredando con eventuale pentolame mancante ed occorrente i vari centri di cottura. Al termine del periodo di appalto tali integrazioni e migliorie resteranno di proprietà dell'Amministrazione comunale senza che l'impresa aggiudicataria possa per questo pretendere ulteriore corrispettivo rispetto a quello contrattualmente stabilito.

I centri di cottura esistenti ed integrati -per come sopra specificato- devono essere definiti e completati a norma di legge al fine di ottenere il previsto certificato sanitario per la relativa gestione, prima dell'inizio della refezione e, comunque, entro dieci giorni dalla data di stipula del contratto.

Trascorsi dieci giorni, per ogni giorno di ritardo utile la ditta aggiudicataria dovrà pagare una penale di euro 100,00 al giorno. La fornitura riguarderà un numero presunto medio giornaliero di circa 150 pasti e per circa 14250 pasti per anno scolastico. Tali dati numerici sono da intendersi come puramente indicativi ed assolutamente non vincolanti per l'Amministrazione comunale potendo essere soggetti a rilevanti variazioni giornaliere e dovendo in ogni caso l'appaltatore attenersi alle comunicazioni del

numero di pasti che verranno effettuate giornalmente dalle autorità scolastiche entro le ore 9,00. L'appaltatore non può pretendere alcun corrispettivo per le suddette variazioni. I pasti dovranno essere preparati secondo la tabella dietetica fornita dalla Regione Calabria- Azienda Sanitaria provinciale n. 5- Reggio Calabria- Presidio Ospedaliero di Polistena-

Art. 2 Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è pari a tre **anni** con inizio per l'anno in corso, presumibilmente, nel mese di ottobre 2009 e con termine nel mese di giugno 2012.

L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, che dovrà comunque avvenire entro dieci giorni dalla richiesta, può se necessario, chiedere l'immediato avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Il servizio dovrà essere fornito in conformità al calendario scolastico Ministeriale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Eventuali modifiche saranno tempestivamente comunicate rimanendo inalterata l'offerta del pasto singolo.

E' vietato il tacito rinnovo.

Art. 3 Prezzo a base d'asta

Considerata l'intera durata contrattuale (art. 2) e tenuto conto delle previsioni delle presenze in mensa, il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto, è stabilito in **Euro 4,00** (diconsi euro quattro/00), -Iva esclusa-.

Art. 4 Valore dell'appalto e Finanziamento

L'appalto ha un valore triennale presunto di **euro 171.000,00 oltre Iva** ed è finanziato con mezzi propri di bilancio dell'Amministrazione Comunale. Detto importo è il risultato del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in euro 4,00 -Iva esclusa- moltiplicato per il numero presunto di pasti da somministrare.

Art. 5 Partecipazione alla gara

L'appalto sarà affidato, con il sistema della procedura aperta secondo il criterio di cui all'art. 82 del D.lgs 12.04.2006, n. 163, a favore di quella ditta che offrirà il prezzo più basso sull'importo posto a base di gara di euro 4,00 oltre Iva al 4% per ogni singolo pasto fornito.

Sarà effettuata la verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi degli artt. 86-87- 88 e 89 del su citato decreto n. 163/2006 e dell'art. 26, comma 6 del D.Lgs. n. 81/2008.

La gara sarà aggiudicata, anche, in presenza di una sola offerta valida.

Saranno ammesse alla gara per l'affidamento del servizio in argomento i prestatori di servizi singoli, consorziati, associati o raggruppati nelle norme di legge, ivi il gruppo europeo di interesse economico (GEIE) che alla data di scadenza fissata per la presentazione dell'offerta, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- a) Requisiti generali elencati nell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- b) Requisiti di idoneità professionale di seguito riportati:
 - 1) Essere iscritti alla Camera di Commercio per attività "industria produzione e confezionamento di pasti per collettività";
 - 2) Essere in possesso dell'autorizzazione di cui all'art. 2 della legge 283/1962 e dell'art. 25 del successivo regolamento, approvato con DPR n. 327/1980.
 - 3) Essere in possesso di idonea documentazione sanitaria riferita al personale ed ai mezzi impiegati nell'esecuzione del servizio.

C) Capacità finanziaria che si impegna a dimostrare, se aggiudicataria, mediante presentazione dell'estratto del proprio bilancio.

Art. 6 – Modalità di presentazione dell'offerta e documenti per la partecipazione alla gara

L'istanza di partecipazione alla gara, redatta in lingua italiana, deve essere corredata dai seguenti atti:

BUSTA DOCUMENTAZIONE "A"

A) Dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal concorrente in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 attestante il possesso dei requisiti indicati nell'art. 3 del presente bando, corredata da copia fotostatica non autenticata di un documento di identità in corso di validità, con la quale si dichiara, inoltre, sotto la propria responsabilità:

- La denominazione o ragione sociale del soggetto partecipante, con l'indicazione della Partita Iva e del Codice fiscale.
- Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'esecuzione del servizio e di aver ritenuto le condizioni dell'appalto tali da consentire l'offerta;
- Di essere iscritti alla Camera di Commercio per attività "Industria produzione e confezionamento di pasti per la collettività, indicando il numero e la data di iscrizione;
- Di accettare tutte le condizioni del capitolato speciale d'appalto relativo al servizio di cui all'oggetto.
- Di non trovarsi nei casi di esclusione dalla partecipazione alla gara previsti dall'art. 38, comma 1 del D.Lgs. 163/2006 e dall'art. 3, comma 7 del Regio decreto 18.11.1923, n. 2440 e dall'art. 68 del Relativo Regolamento di esecuzione, approvato con regio decreto 23/05/1924 n. 827.
- Di osservare le norme della legge n. 68/1999 che disciplina il lavoro dei disabili.
- Di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione italiana.
- Di essere in regola con il pagamento di tasse e tributi.
- Di osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro di cui al D.Lgs n. 81 del 09/04/2008.
- Di acconsentire, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, al trattamento dei propri dati esclusivamente ai fini della gara e per la stipula dell'eventuale contratto.
- Di essere in regola con la normativa HACCP (D.Lgs n. 155/1997)
- Indicare i nominativi delle persone che possono rappresentare legalmente la ditta e l'indicazione della relativa qualifica (Titolare, amministratore unico, consigliere delegato, procuratore, institori, ecc).

Nel caso di associazione temporanea di concorrenti, i suddetti requisiti dovranno essere posseduti dalla capogruppo e dalle altre ditte associate.

Ai fini degli accertamenti delle cause di esclusione si applica l'art. 43 del citato D.P.R. 28.12.2000, n. 445, fermo restando per l'aggiudicatario l'obbligo di presentare la certificazione di regolarità contributiva di cui all'art. 2 del D.L. 25/09/2002, n. 210 convertito dalla legge 22.11.2002, n. 266 nonché i certificati del Casellario Giudiziale di cui all'art. 21 del D.P.R. 14/11/2002, n. 313, oppure le visure di cui all'art. 33 comma 1 del medesimo decreto n. 313/2002.

B) **Cauzione e garanzie richieste:** cauzione provvisoria di **€3.420,00** pari al 2% del prezzo a base di gara di euro 171.000,00 costituita alternativamente:

- ❖ da fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta; Da cauzione ai sensi dell'art. 75 comma 2 del D.lgs. n. 163/2006;
- ❖ Dichiarazione di un istituto bancario, oppure di una compagnia di assicurazione, oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, contenente l'impegno ai sensi dell'art. 75 comma 8 e dell'art.113 del D.lgs n. 163/2006, a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione o polizza relativa alla cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante valida fino a 180 giorni a partire dalla data di presentazione delle offerte;

prevedere, a pena di esclusione, la rinuncia da parte del fideiussore alla preventiva escussione del debitore principale e l'operatività della garanzia entro quindici giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

Dette polizze, devono obbligatoriamente uniformarsi agli schemi di cui al D.M. n. 123 del 12/03/2004. Le imprese in possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000(da allegare alla documentazione di gara), possono usufruire del beneficio della riduzione del 50% della cauzione, ai sensi dell'art. 75 c. 7 del DLGs. n. 163/2006.

C) Ricevuta attestante il versamento di **€.20,00** all'Autorità di Vigilanza, secondo le indicazioni della stessa Autorità di Vigilanza :

- a. versamento *online*, collegandosi al Servizio riscossione contributi disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito (Visa o MasterCard), carta postepay, conto BancoPostaOnLine oppure conto BancoPostaImpresaOnLine. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal Servizio riscossione contributi e reperibile in qualunque momento mediante la funzionalità di "Archivio dei pagamenti";
- b. versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma, presso qualsiasi ufficio postale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità. La **causale del versamento** deve riportare esclusivamente:
 - * il codice fiscale del partecipante;
 - * il **CIG 034635090D**;
- c. per i soli **operatori economici esteri**, è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario, sul conto corrente postale n. 73582561, IBAN IT 75 Y 07601 03200 0000 73582561 (BIC/SWIFT BPPITRRXXX), intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584). La **causale del versamento** deve riportare esclusivamente:
 - * il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante;
 - * il **CIG 034635090D** .

BUSTA OFFERTA ECONOMICA "B"

D) Dichiarazione redatta in bollo, contenente l'offerta economica con l'indicazione in cifre e in lettere del prezzo offerto per ogni singolo pasto, inferiore al prezzo posto a base di gara di euro 4,00 Iva esclusa, senza abrasioni o correzioni di sorta, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società di capitali o di persona o cooperativa.

L'istanza ed i documenti sopra citati sotto le lettere a- b-c dovranno essere chiusi in una busta sigillata e controfirmata sui lembi, sull'esterno della quale dovranno essere riportate la scritta "**Offerta per il servizio di Refezione scolastica per gli anni 2009-2012-** Documenti e la denominazione del mittente e del destinatario.

L'offerta, di cui alla lettera d) dovrà a sua volta essere chiusa in apposita busta, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi, con l'indicazione del mittente e la dicitura "offerta economica". Le due buste dovranno essere inserite in un plico grande, anch'esso chiuso regolarmente e controfirmato sui lembi, in modo da assicurare sufficientemente la segretezza degli atti contenuti, con la scritta "Contiene documenti ed offerta relativa all'affidamento del servizio di refezione scolastica anni scolastici 2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012". Il plico così composto dovrà pervenire, pena l'esclusione dalla gara, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, è altresì, facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi fino alle ore **12.00 del giorno 7 settembre 2009**, all'Ufficio protocollo della stazione appaltante sita in via Garibaldi, 98 che ne rilascerà apposita ricevuta. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente. Saranno escluse tutte le offerte pervenute dopo le ore 12.00 del 07/09/09

Art. 7 Procedura di appalto/ Criteri di aggiudicazione

L'appalto sarà affidato, con il sistema della procedura aperta secondo il criterio di cui all'art. 82 del D.lgs 12.04.2006, n. 163, a favore di quella ditta che offrirà il prezzo più basso sull'importo posto a base di gara di euro 4,00 -oltre Iva al 4%- per ogni singolo pasto fornito.

Sarà effettuata la verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi degli artt. 86-87- 88 e 89 del su citato decreto n. 163/2006 e dell'art. 26, comma 6 del D.Lgs. n. 81/2008.

La gara sarà aggiudicata, anche, in presenza di una sola offerta valida.

Art. 8 Commissione esaminatrice.

La valutazione delle offerte e la proposta di aggiudicazione è rimessa al giudizio di una Commissione tecnica secondo la normativa vigente in materia.

La Commissione è composta da un numero dispari non superiore a cinque componenti.

Art. 9 Valutazione delle offerte economiche.

La commissione di gara procederà, **in seduta pubblica, in data Martedì 8 settembre ore 11.00,- sala Giunta-** all'apertura dei plichi e provvederà all'esame ed alla verifica formale della documentazione amministrativa presentata e pervenuta all'Amministrazione Comunale da parte delle ditte concorrenti, non ammettendo all'esame tecnico le proposte delle Ditte che non abbiano presentato idonea documentazione. La Stazione Appaltante successivamente procede a richiedere all'aggiudicatario provvisorio e al secondo in graduatoria l'esibizione di tutta la documentazione eventualmente non ancora acquisita attestante il possesso dei requisiti richiesti in fase di gara. Dopo aver acquisito tutta la documentazione richiesta, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione definitiva del servizio e alla richiesta dei documenti necessari alla stipula del contratto.

Art. 10 Cauzione definitiva

L'aggiudicatario dovrà prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del D.Lgs 12.04.2006 n. 163. Si applicano le disposizioni previste dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i oltre tutta la documentazione di rito per la sottoscrizione del contratto.

Art. 11 Modalità di gestione del servizio.

L'utenza è composta da alunni delle scuole materne e dalle prime classi delle scuole Elementari e dal personale scolastico autorizzato al consumo del pasto e operante presso il plesso scolastico.

Il servizio è comprensivo della fornitura dei pasti, del trasporto, della distribuzione, dell'apparecchiatura, sparcchiatura, riordino dei refettori e pulizia del centro di rinvenimento pasti e lavaggio delle stoviglie, fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio. Gli insegnanti che rimangono a pranzo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, sono autorizzati dal Dirigente scolastico.

Le pertinenze del centro di rinvenimento pasti devono essere tenute pulite e ordinate, i rifiuti dovranno essere trasportati negli appositi contenitori, secondo le regole della normativa vigente.

In caso di iniziative didattiche attuate fuori del plesso scolastico la ditta si impegna a fornire, allo stesso prezzo, pasti da viaggio confezionati secondo la vigente normativa di legge in materia igienico sanitaria.

Art. 12 Numero dei pasti.

Il numero dei pasti è stimato in circa 14250 pasti annui distribuiti in 5 giorni la settimana presso i vari plessi.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate qualora si verificano spostamenti di scuole in altri edifici comunque ricadenti nell'ambito del territorio Comunale.

La data di inizio effettivo del servizio e i relativi orari saranno comunicati all'inizio dell'attività didattica di ogni anno scolastico.

Art. 13 Trasporto pasti

Il trasporto dei pasti, deve essere effettuato a cura e con i mezzi della Ditta appaltatrice nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- gli automezzi devono essere utilizzati esclusivamente per questo scopo e muniti di idoneità igienico sanitaria nel rispetto delle normative vigenti;
- il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche

I pasti saranno trasportati in contenitori multiporzione idonei, a norma di legge, a garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto.

Art. 14 Disposizioni per il personale.

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice. Questa si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio, con particolare riferimento ai neo assunti, e ad organizzare almeno un corso di

aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato in particolare alla salvaguardia delle norme igieniche.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro, conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature e i locali.

Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia; una divisa riconoscibile per il diverso colore dovrà essere usata unicamente durante le fasi della pulizia.

Tutto il personale dovrà essere munito dell'**attestato di formazione e/o del libretto di idoneità sanitaria**, secondo le leggi vigenti.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Art. 15 Obblighi della ditta rispetto al proprio personale.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D.Lgs. 626/94 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 16 Scioperi

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo. Qualora si verificassero cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art. 17 Assicurazioni

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

Art. 18 Divieto di cessione e subappalto

E' vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di "rescissione de Jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

Art. 19 Penalità

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

- mancato rispetto del limite di 30 minuti tra preparazione e consegna dei pasti: penale di € 500
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi: penale di € 250
- consegna dei pasti con temperature dei cibi inferiore o superiore a quelle previste nel presente capitolato: penale di € 500

- uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato: penale di € 750
- esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso: penale di € 250
- non corrispondenza delle grammature indicate: penale di € 250
- fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: penale di € 1.000
- grave e duratura mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia: penale di € 1.000
- mancato preavviso di 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di € 1.000
- personale non rispondente per numero a quello proposto: penale di € 750
- distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate € 750 .

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.

Art. 20 Decadenza e revoca del contratto

Indipendentemente dai casi previsti nel precedente articolo, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto (anche) nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge
- inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune
- in caso di fallimento e/o frode
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

Art. 21 Spese contrattuali

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 22 Licenze ed autorizzazioni

La ditta deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e del sistema di controllo HACCP, delle licenze commerciali, e di quant'altro necessario per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Art. 23 Pagamenti

La liquidazione sarà fatta mensilmente in base al prezzo per pasto di aggiudicazione dell'appalto, previo riscontro, da parte del Responsabile del Servizio Amministrativo, del numero dei pasti fatturati. I pagamenti saranno effettuati alla Ditta fornitrice dopo l'adempimento di tali pratiche entro il termine massimo di 60 giorni dal ricevimento della fattura.

Art. 24 Domiciliazione e foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Palmi.

Art. 25 Domicilio dell'appaltatore

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio del Comune in C.so Garibaldi-Cinquefrondi.

Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale, salvi i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

Responsabile del procedimento è l'Avv. Carmela Albanese tel 0966/939117

Il Funzionario responsabile
(D.ssa Carmela Albanese)