

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA NEL COMUNE DI CASTEL BOLOGNESE DAL 01 GENNAIO 2014 AL 31 AGOSTO 2019, RINNOVABILE PER ULTERIORI CINQUE ANNI.

C.I.G. 5476634558

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente disciplinare riguarda l'appalto per:

- preparazione e distribuzione pasti destinati al servizio di refezione scolastica per la Scuola dell'Infanzia Statale "Camerini - Tassinari", il Centro Ricreativo Estivo Materna (di seguito C.R.E.M.) (3 - 5 anni);
- preparazione, consegna e distribuzione pasti per le Scuole Primarie "C. Bassi" e "Ginnasi" ed il Centro Ricreativo Estivo Elementari (di seguito C.R.E.E.) (6 - 11 anni);
- fornitura materiale monouso per la somministrazione dei pasti, allestimento dei refettori, pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti; lavaggio e riordino delle stoviglie; gestione dei rifiuti e riassetto locali cucina;
- produzione, confezionamento e trasporto dei pasti per le persone interessate dal servizio di assistenza domiciliare, individuate dal competente servizio sociale territoriale.

Il servizio, ai sensi del D. Lgs. 12/04/2006, n. 163, allegato II B, rientra nella categoria 17 "Servizi alberghieri e di ristorazione".

La presente procedura, pertanto, è disciplinata esclusivamente dagli articoli richiamati dall'art. 20 dello stesso D. Lgs. n. 163/2006, nonché dalle altre disposizioni del D. Lgs. n. 163/2006, quando esplicitamente richiamate nel bando e nel presente disciplinare di gara.

Le tipologie di utenza interessate dai servizi sono, in particolare:

- gli alunni della Scuola dell'Infanzia Statale "Camerini - Tassinari";
- gli alunni della Scuola Primaria "C. Bassi";
- gli alunni della Scuola Primaria "D. Ginnasi";
- il personale docente ed ausiliario delle Scuole;
- i frequentanti il C.R.E.M.;
- i frequentanti il C.R.E.E.;
- le persone interessate dal servizio di assistenza domiciliare, individuate dal competente servizio sociale territoriale.

I servizi di preparazione pasti sopraindicati dovranno essere espletati mediante produzione con il sistema del legame fresco-caldo (cottura e mantenimento temperatura oltre i 65° fino al consumo, come previsto dalla normativa vigente) presso i seguenti centri di cottura:

- Cucina comunale di Castel Bolognese sita in via Gramsci, all'interno della Scuola dell'Infanzia statale "Camerini – Tassinari", per il servizio di produzione pasti destinati alla Scuola dell'Infanzia;
- Centro cottura in disponibilità della Ditta, per il servizio di produzione e consegna pasti per le Scuole Primarie "C. Bassi" e "D. Ginnasi" e per le persone interessate dal servizio di assistenza domiciliare, idoneo a garantire che il tempo intercorrente fra la produzione e la consegna dei pasti non sia superiore a quarantacinque minuti.

La gestione del servizio di ristorazione è così articolato:

Punti di somministrazione	Giorni settimanali di funzionamento mensa	Numero annuale pasti docenti	Numero annuale pasti alunni	Numero totale pasti per plesso
Scuola Materna statale "Camerini – Tassinari"	5	3.500	22.973	26.473
Scuola Primaria "Ginnasi"	5	1.929	26.798	28.727
Scuola Primaria "C. Bassi"	2	720	9.694	10.415
CRE materna	5 x 7 sett.		1.069	1.069
CRE elementare	5 x 10 sett.		1.100	1.100
TOTALI PASTI SCUOLE		6.149	61.634	67.784
PASTI ASSISTENZA DOMICILIARE	6	Media pasti giornalieri: 26	Media pasti mensili: 650	Numero annuale pasti: 7800
TOTALE PASTI ANNUALI				75.584

Il numero dei pasti sopra riportati è puramente indicativo.

L'importo base d'appalto è calcolato su n. 67.784 pasti per anno scolastico e su n. 7.800 pasti relativi al servizio di assistenza domiciliare, per un totale complessivo annuale di n. 75.584 pasti; il numero dei pasti potrà subire variazioni in relazione alle esigenze della popolazione scolastica e dell'utenza dell'assistenza domiciliare.

Il corrispettivo da pagare alla Ditta appaltatrice sarà determinato unicamente dal numero di pasti effettivamente consumati.

E' facoltà insindacabile dell'Amministrazione comunale aggiungere o sopprimere punti somministrazione pasti, rispetto a quelli indicati nel presente articolo, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

Per i vari punti mensa dovrà essere attivato il servizio di distribuzione completa, di governo dei terminali di cottura e dei locali.

ART. 2 - VALORE ECONOMICO DELL'APPALTO

L'importo netto a base di gara, soggetto a ribasso, è stimato in €. 4,50/pasto, comprensivo di merenda per la Scuola dell'Infanzia ed il relativo Centro ricreativo estivo.

L'importo presunto annuo del presente appalto è quantificato in €. 348.128,00, I.V.A. esclusa, determinato dalla somma delle moltiplicazioni dei singoli prezzi unitari a base d'asta (€. 4,50) per il numero annuale complessivo dei pasti ipotizzati nei servizi (75.584).

Con riferimento alla durata quinquennale prevista dall'art. 3 del presente capitolato, l'importo complessivo del contratto è stimato, in via indicativa, al costo pasto stimato, al numero presuntivo di pasti/anno di 75.584, in €. 1.700.640,00, a cui si aggiungono gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, ai sensi dell'art. 86, co. 3-ter, D.lgs. n. 163/2006, stimati in €. 34.000,00.

Il valore complessivo massimo del contratto, incluso l'eventuale rinnovo, ai sensi dell'art. 29, D.lgs. n. 163/2006, è stimato in €. 3.401.280,00.

Tutti gli importi indicati devono intendersi I.V.A. esclusa.

Il concorrente, in caso di aggiudicazione, è tenuto a rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari specificamente sanciti dalla L. n. 136/2010 e successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12.11.2010, n. 187, convertito dalla L. 17.12.2010, n. 217.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà durata dal 01/01/2014 e scadenza finale il 31/08/2019.

E' facoltà del Comune rinnovare il servizio per ulteriori cinque anni scolastici, qualora il medesimo si sia svolto in maniera soddisfacente per il Comune, previa istruttoria tecnico – economica che dia conto delle ragioni e degli elementi che conducono al rinnovo.

Su richiesta del Comune, qualora ciò si renda necessario per assicurare la continuità dell'erogazione del servizio nelle more dello svolgimento della successiva gara, l'Esecutore sarà obbligato a prestare il servizio oggetto del presente capitolato fino ad un massimo di un ulteriore anno scolastico, alle medesime condizioni in vigore per l'ultimo anno previsto in contratto

ART. 4 - CONDIZIONI GENERALI

A) RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, l'Amministrazione Comunale, in accordo con le Autorità scolastiche, fissa le date d'inizio del servizio di refezione scolastica dandone avviso alla Ditta appaltatrice.
2. I dati indicati al precedente art. 1 potranno variare, nel corso della durata dell'appalto, sulla base della organizzazione delle attività didattiche e delle richieste, trattandosi di servizi a domanda individuale. In via analoga, potranno essere modificate le sedi di preparazione e/o di somministrazione pasti per sopravvenute esigenze di servizio, ivi comprese la stessa organizzazione complessiva del servizio.
L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare in tempo utile alla Ditta appaltatrice tutte le variazioni rispetto alla situazione iniziale.
3. La Ditta appaltatrice provvederà alla preparazione dei pasti presso la cucina presente all'interno della Scuola dell'Infanzia statale e presso il proprio centro cottura, così come specificato all'art. 1; provvederà inoltre al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al successivo riordino delle cucinette dei plessi scolastici sopra riportati ed alla raccolta e conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti.
4. Le caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare risultano indicate nell'allegato "A" al presente capitolato.
5. I menù e le tabelle dietetiche sono specificate nell'allegato "B" al presente capitolato.
6. La Ditta provvederà altresì al ricevimento dei pasti; alla predisposizione dei refettori; alla preparazione dei tavoli; allo scodellamento ed alla distribuzione; alla pulizia ed al riordino dei tavoli; al lavaggio, riordino e collocamento delle stoviglie negli appositi scaffali; alla gestione dei rifiuti; alla spazzatura ed al lavaggio dei pavimenti della cucina e delle cucinette dei vari plessi ed al riordino dei carrelli.
7. Le sale refettorio presso ogni singolo plesso scolastico dovranno essere apparecchiate con tovaglie, bicchieri e piatti monouso, eventualmente a doppio comparto, forniti dall'Impresa.
Il servizio prevede, inoltre la pulizia e la sanificazione dei refettori dopo il pranzo, lo sbarazzo e il lavaggio di quanto utilizzato per il servizio.

8. Al fine di garantire modalità di espletamento del servizio “a regola d’arte” nonché la conformità dello stesso alle disposizioni di igiene e sicurezza riguardanti la materia (vedasi a titolo esemplificativo e non esaustivo il D. Lgs n. 81/2008), la Ditta dovrà provvedere, a sua cura e spese, per le cucinette dei vari plessi, alla fornitura / reintegro dei beni di consumo (attrezzature e materiale frangibili, piatti monouso, piccoli utensili di cucina, articoli di biancheria, tovagliette a perdere per i tavoli ecc.), alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti, nonché all’acquisto di quanto si rendesse eventualmente necessario per il corretto svolgimento dell’appalto, dal punto di vista tecnico, della sicurezza e igienico - sanitario.
9. Per quanto riguarda gli arredi e le attrezzature delle cucinette, qualora si renda necessario procedere al rimodernamento e/o all’integrazione degli stessi, a seguito dell’entrata in vigore di nuove prescrizioni in materia di igiene e sicurezza, per aumenti significativi dell’utenza o per eventuali modifiche di menù, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura, a proprie spese, di arredi ed attrezzature consoni ed adeguati. Eventuali lavori murari e di impiantistica restano comunque a carico dell’Amministrazione comunale.
10. Qualora si debba procedere alla sostituzione e/o integrazione degli arredi e delle attrezzature per motivi diversi da quelli sopraindicati, tutti gli oneri, compresi quelli di installazione, sono a carico della Ditta, con obbligo di chiedere la preventiva autorizzazione ai competenti uffici comunali, presentando il relativo progetto esecutivo, controfirmato da tecnico abilitato e corredato dalle relazioni tecniche.
11. Qualora, per esigenze dell’Amministrazione comunale, si rendesse necessario consumare pasti in sedi diverse da quelle indicate all’art. 1, anche per brevi periodi o per un giorno solo, la Ditta appaltatrice dovrà comunque assicurare il relativo servizio.
12. Nelle cucinette dei plessi di cui all’art. 1, la Ditta sarà responsabile del buon uso, della buona conduzione e conservazione dei locali, degli impianti, degli oggetti e di quant’altro di proprietà dell’Amministrazione comunale, e si impegna a restituire i beni consegnati nelle medesime condizioni in cui li ha ricevuti, salvo il normale deterioramento derivante dall’uso.
13. La consegna degli impianti e delle attrezzature comunali sarà da redigersi con verbale a cura delle parti.
14. La Ditta appaltatrice dovrà essere disponibile a fornire servizi aggiuntivi agli stessi prezzi di quelli di aggiudicazione.

B) RISTORAZIONE SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE

1. Il numero dei pasti indicati al precedente art. 1, potrà variare, nel corso della durata dell’appalto, sulla base della organizzazione del servizio e delle richieste, trattandosi di servizi a domanda individuale, così come potrà essere modificata la sede di consegna dei pasti per sopravvenute esigenze di servizio.
2. L’Amministrazione comunale comunicherà in tempo utile alla Ditta appaltatrice tutte le variazioni della situazione iniziale.
3. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione completa dei pasti presso la propria cucina, individuata in sede di presentazione dell’offerta, alla produzione dei pasti, al confezionamento, trasporto, secondo il legame fresco - caldo e alla successiva consegna agli addetti del servizio di assistenza domiciliare individuati dal Comune, i quali provvederanno alla consegna a domicilio.
4. Per pasto si intende la fornitura del pranzo.

5. I pasti dovranno essere confezionati in porzioni monoporzione a perdere, sigillati termicamente e posti in contenitori termici atti al trasporto, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente.
6. Le caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare risultano indicate nell'allegato "A" al presente capitolato.
Sono richieste derrate di prima qualità non provenienti da agricoltura biologica.
7. La Ditta aggiudicataria della fornitura è vincolata al rigoroso rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche (grammature) di cui all'allegato "C" al presente capitolato.

ART. 5 - MODALITA' DEL SERVIZIO

A) Il Servizio fornitura pasti per tutte le scuole indicate all'art. 1, dovrà essere effettuato tutti i giorni con esclusione del sabato, dei giorni festivi, dei periodi di vacanze e per la durata dell'intero anno scolastico, con inizio e termine fissati per ogni scuola dalla dirigenza scolastica, in accordo con l'Amministrazione comunale, da comunicare alla Ditta appaltatrice. Per i Centri Ricreativi Estivi il servizio deve essere effettuato secondo le modalità organizzative del centro stesso, definite di anno in anno dalla Amministrazione comunale.

Il numero dei pasti, delle eventuali merende e dei giorni di ristorazione per le varie scuole ha valore indicativo e non sono da ritenersi vincolanti, essendo soggetti a variazione in qualsiasi momento, ad insindacabile richiesta dell'Amministrazione comunale e senza che ciò possa dare adito a richiesta della Ditta appaltatrice di variare le condizioni di prezzo e di erogazione delle prestazioni fissate al momento della gara.

B) Il servizio di fornitura pasti per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare, dovrà essere effettuato tutti i giorni con esclusione dei soli giorni festivi, con inizio e termine per ogni utente indicato dall'Amministrazione comunale, da comunicare di volta in volta alla Ditta appaltatrice.

La Ditta provvederà alla preparazione completa, al confezionamento in piatti mono porzione sigillati termicamente ed al trasporto dei pasti presso il luogo indicato dall'Amministrazione comunale, con consegna agli assistenti domiciliari che ne cureranno la distribuzione presso il domicilio degli anziani.

Il trasporto e la distribuzione pasti dalle cucine di produzione ai plessi ed agli assistenti domiciliari deve avvenire all'interno della fascia oraria 11,30 - 13,00, agli orari meglio indicati per ogni plesso scolastico.

I pasti veicolati dovranno essere riposti in contenitori ad una temperatura non inferiore a 75° C. Detti contenitori dovranno essere in grado di mantenere per tutta la durata del trasporto e fino alla somministrazione una temperatura non inferiore a 65° C.

Le consegne dovranno essere effettuate da personale dipendente dalla Ditta, utilizzando mezzi idonei alle caratteristiche della merce trasportata e tenuti costantemente puliti ed in regola rispetto alle vigenti norme igienico – sanitarie di cui all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980.

È fatto obbligo alla Ditta di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati.

La distribuzione presso le Scuole e per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare dovrà avvenire nei seguenti orari:

distribuzione pasti Scuola Infanzia statale Castel Bolognese	ore 12.00;
predisposizione carrello distribuzione merenda scuola materna	ore 15,30;
distribuzione pasti Scuola Primaria "C. Bassi" Castel Bolognese	ore 12.30;
distribuzione pasti Scuola Primaria "D. Ginnasi" Castel Bolognese	ore 12,30;
consegna pasti assistenti domiciliari	ore 11,45.

Il personale dovrà essere in servizio in tempo utile per poter predisporre la distribuzione e dovrà restarvi fino al completo riordino di cucina e mensa. Le parti potranno concordemente modificare gli orari indicati, in caso di diversa organizzazione del funzionamento dei plessi e dei servizi.

L'Amministrazione comunale si riserva, altresì, la facoltà di richiedere alla Ditta l'erogazione di pasti nell'ambito di progetti educativo – didattici, di formazione nonché di iniziative legate al turismo scolastico e/o a scambi culturali. Nel caso di gite scolastiche i pasti saranno erogati in monoporzione, in idonei cestini da viaggio

ART. 6 - SCIOPERI

Poiché le funzioni previste dal presente capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, la Ditta si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolamentano la materia.

La Ditta, nel caso di impossibilità a prestare il servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne comunicazione scritta, tramite pec o telefax, all'Amministrazione comunale nei termini previsti dall'art. 2 della L. 12/06/1990, n. 146, garantendo le modalità di prestazione previste dalla medesima Legge n. 146/1990 e dalla deliberazione della Commissione di Garanzia per l'attuazione della legge quadro sullo sciopero nei servizi pubblici essenziali, fornendo, se necessario, un pasto sostitutivo ed impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con il Comune e con il Servizio Igiene Alimenti Nutrizione dell'Azienda U.S.L.

Qualora la Ditta agisca in difformità alle disposizioni di legge regolanti la materia, o in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, corrisponderà a titolo di penale al Comune di Castel Bolognese, per ogni giorno di sospensione, un importo pari al 20% dell'importo totale dei pasti non erogati.

ART. 7 - EMERGENZA

In caso di gravi imprevisti (condizioni climatiche, viabilità, ecc.), o comunque trascorsi 30 minuti di ritardo rispetto all'ora normalmente prevista per l'inizio della somministrazione, la Ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi.

In caso di rilievo di non conformità anche parziale dei pasti, rilevato al momento della consegna, la Ditta dovrà sostituirli con pietanze alternative entro 30 minuti dal fax di comunicazione dell'Ufficio Istruzione del Comune e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti.

In caso di temporanea indisponibilità della cucina ubicata presso la Scuola dell'Infanzia statale, l'impresa dovrà poter disporre di un centro di cottura o produzione pasti dotato di licenza commerciale e/o dedicato, per tutta la durata del presente capitolato alla preparazione di pasti destinati alla refezione scolastica nonché agli utenti del servizio di assistenza domiciliare, fermo restando che il tempo intercorrente tra la produzione e la consegna non deve essere superiore a quarantacinque minuti. Tale centro dovrà essere - comunque – utilizzato esclusivamente in caso di emergenza e dovrà avere capacità di produzione uguale o superiore a quella della cucina di cui sopra.

ART. 8 - CARATTERISTICHE E REQUISITI DEI PASTI - TABELLE DIETETICHE E MENU'

a) I pasti dovranno essere preparati giornalmente e confezionati nel rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti, secondo quanto previsto dalle allegate tabelle dietetiche dei menù e delle grammature, parti integranti ed essenziali del presente capitolato.

Il pasto giornaliero destinato alla ristorazione scolastica è costituito da: un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta fresca di stagione o dessert e acqua minerale. I pasti agli alunni sono

comprensivi di merenda esclusivamente alla Scuola dell'Infanzia statale ed ai relativi centri ricreativi estivi (C.R.E.M.).

I pasti per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare devono essere confezionati giornalmente e comprendere: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta fresca di stagione o cotta oppure dolci, come indicato nei menù allegati al presente capitolato.

- b) I prodotti alimentari forniti dall'impresa devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati tramite adeguate certificazioni.
- c) Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D. Lgs. 27/01/1992, n. 109 "Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della Direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari", del D. Lgs. 27/01/1992, n. 110 e del Regolamento CE 178/2002; per le derrate di derivazione biologica si rinvia alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione italiana. Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale; non sono ammesse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto. I pasti sono preparati in legume "fresco-caldo".
- d) Le tabelle dietetiche formulate per i bambini della Scuola dell'Infanzia statale (3 - 6 anni), delle Scuole Primarie (6 - 10 anni) sono idonee anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti la Ditta dovrà attenersi alle grammature dei menù dei ragazzi di età compresa fra gli 11 ed i 14 anni.
- e) Le grammature indicate negli allegati possono subire variazioni in aumento (fino ad un massimo del 10%) o in diminuzione, in relazione alle verifiche effettuate nei servizi sui reali consumi degli utenti, previo accordo tra il Responsabile dell'Ente locale, la Dietista dell'Azienda U.S.L. e la Dietista della Ditta.
- f) Le tabelle dietetiche ed i menù settimanali sono suscettibili di variazioni a seconda delle scelte alimentari e dietetiche dei competenti uffici dell'Azienda U.S.L.; tali variazioni sono comunicate dall'Ufficio Istruzione dell'Ente locale con adeguato anticipo. La Ditta dovrà comunicare di aver preso atto delle variazioni senza pretendere, per le stesse, rettifiche al prezzo del pasto.
- g) E' fatto obbligo di utilizzare per la preparazione dei pasti destinati alla ristorazione scolastica le seguenti derrate di provenienza biologica: pasta di semola, riso, passata di pomodoro, frutta e verdura fresca.
- h) Il condimento con il formaggio per i primi piatti sarà effettuato all'atto del consumo. Altrettanto dicasi per i contorni freddi, per i quali la Ditta appaltatrice fornirà l'occorrenza per il condimento.
- i) La Ditta è tenuta a fornire diete particolari, mantenendo le medesime condizioni di prezzo fissate al momento della gara. All'inizio di ogni anno scolastico e ad ogni cambiamento di marca dei prodotti alimentari utilizzati, la Ditta è comunque tenuta a fornire le schede tecniche descrittive/etichette degli stessi.

In particolare si impegna a fornire:

- "diete personalizzate" richieste dagli utenti e validate dal Comune di Castel Bolognese, per particolari esigenze soggettive quali, ad esempio, ragioni etiche o etno - religiose;
- "diete speciali" per utenti affetti da patologie, richieste con certificazioni sanitarie e convalidate dal Servizio U.O. di Pediatria di Comunità dell'Azienda U.S.L. di competenza.

Sono a carico della Ditta le spese inerenti l'acquisto delle derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica, anche non previste dal presente Capitolato, ma necessarie al rispetto delle indicazioni contenute nelle diete speciali.

In caso di necessità, l'Amministrazione comunale potrà richiedere, alle stesse condizioni economiche, la consegna dei pasti in monoporzione per un massimo di due plessi e fino al 40 % dei pasti forniti.

La Ditta esonera il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione.

I menù e le tabelle dietetiche, così come ogni modifica agli stessi, sono definiti dai servizi a ciò predisposti dell'Azienda U.S.L..

La Ditta aggiudicataria è vincolata al rigoroso rispetto delle caratteristiche merceologiche degli alimenti da utilizzare, dei menù e delle tabelle dietetiche (grammature) di cui agli allegati "A", "B" e "C" al presente capitolato.

Allegati al presente bando sono quelli previsti dall'art. 28.

ART. 9 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

1. Ogni attività inerente le fasi di preparazione, distribuzione e trasporto, di pulizia di tutti i locali di cucina e refettori, nonché delle relative apparecchiature dovrà essere compiuta da personale posto alle dirette dipendenze della Ditta appaltatrice, con la quale unicamente intercorrerà il rapporto di lavoro a tutti gli effetti di legge e dovrà essere sufficiente per il totale, esatto, efficace ed efficiente adempimento delle prestazioni contemplate nel presente Capitolato.
2. La Ditta dovrà avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio, nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione collettiva e, in particolare, della ristorazione scolastica.
3. Il personale adibito ai servizi di cui al presente Capitolato dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dalla L. R. n. 14 del 26/07/2003.
4. La Ditta appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei servizi contemplati dal presente Capitolato, tutte le norme vigenti per l'assicurazione sugli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge, dai contratti collettivi e dagli accordi integrativi previsti per la categoria di riferimento.

La violazione alle normative suddette, previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione comunale di dichiarare la risoluzione del contratto.

5. La Ditta si impegna a fornire, entro 15 giorni dall'aggiudicazione e, successivamente, all'inizio di ciascun anno scolastico, l'elenco nominativo del personale impiegato, e delle eventuali variazioni, se in corso d'anno, entro il giorno successivo al verificarsi, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (I.N.P.S., I.N.A.I.L.).
6. La Ditta ha il dovere di organizzare il lavoro del personale al fine di garantire che le prestazioni siano compiute con le modalità e nei termini previsti dal presente Capitolato.
7. La Ditta è obbligata a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione comunale, ai sensi dell'art. 1676 c.c..
8. I dipendenti ed ausiliari dell'appaltatore, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dell'Amministrazione comunale, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.
9. La Ditta appaltatrice deve, inoltre, curare che il proprio personale:
 - sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;

- sia dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di una adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di refezione scolastica e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti in materia;
 - abbia a propria disposizione, nei locali messi a disposizione dell'Amministrazione comunale, possibilmente uno spogliatoio o antibagno, un apposito armadietto a doppio scomparto nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro;
 - registri giornalmente il numero dei pasti distribuiti, servizio per servizio, tenendo separati alunni ed adulti;
 - consegna immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
 - segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
 - non prenda ordini da estranei al servizio;
 - mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio (nel rispetto di quanto disposto dal D. Lgs. 30/06/2003, n. 196).
10. La Ditta è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente capitolato.
 11. La Ditta appaltatrice dovrà assicurare che il personale addetto abbia avuto una adeguata formazione in materia di igiene alimentare, attraverso la frequenza a corsi di aggiornamento professionale. Dell'effettuazione di tali corsi dovrà essere data preventiva comunicazione all'Amministrazione comunale.
 12. L'Amministrazione comunale, in qualsiasi momento, si riserva di richiedere la sostituzione del personale che non presenti i requisiti stabiliti per l'espletamento delle mansioni cui è preposto. In tal caso, la Ditta dovrà provvedere entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento della comunicazione. In caso di mancato adempimento, saranno applicate le penali pecuniarie previste dal presente Capitolato.

ART. 9 - CONTROLLI DELL'AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

1. La vigilanza e il controllo sul servizio avverrà con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione comunale, che potrà avvalersi di personale proprio, nonché di personale del competente Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L..
2. La facoltà di controllo dell'Amministrazione è riferita a tutte le fasi del servizio (approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione, confezionamento e distribuzione), al fine di garantire la somministrazione di un pasto corrispondente a tutti i requisiti igienico - sanitari, dietetici ed organolettici nonché la qualità delle prestazioni.
3. Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.
4. Qualora un prodotto, per le proprie caratteristiche organolettiche, non fosse ritenuto idoneo dal personale incaricato dei controlli, la Ditta aggiudicataria dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.
5. Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a merce non conforme, sono a totale carico della Ditta appaltatrice.
6. Per un controllo funzionale, la Ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli Uffici, Enti, Istituti ed Organizzazioni incaricati della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

7. La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.
8. La Ditta fornirà le schede tecniche dei prodotti utilizzati.
9. Oltre agli incontri che saranno previsti nel sistema di monitoraggio, ogni anno scolastico, entro il 15 maggio, è previsto un incontro di verifica sull'andamento del servizio nel suo complesso, ed in particolare sulla rispondenza dello stesso alle condizioni stabilite nel presente capitolato.

ART. 10 - CONTROLLO DI QUALITA' DELL'APPALTATORE

1. La Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 06/11/2007, n. 193, in attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e di applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

La Ditta dovrà possedere od essere convenzionata con un Laboratorio di Analisi chimico – fisiche e microbiologiche, riconosciuto o accreditato.

La Ditta dovrà inoltre mettere a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per i controlli di conformità, i manuali di autocontrollo, le registrazioni delle procedure (ricevimento, rintracciabilità materie prime, certificazioni di prodotti biologici ed a filiera controllata, controllo del processo di produzione...), i risultati delle verifiche analitiche effettuate e tutta la documentazione allegata.

Al fine di individuare le cause di tossinfezioni alimentari, la Ditta è tenuta a prelevare quotidianamente due pasti campione, uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità sanitaria e uno a disposizione della ditta stessa, con l'indicazione della data e dell'ora di confezionamento ed a conservarli a temperatura di -18° per le successive 72 ore.

2. Nel corso dell'anno scolastico dovranno essere effettuati controlli analitici chimico – biologici su matrici alimentari diverse, ed in particolare:
 - almeno n. 4 per carni fresche (prosciutto cotto: per polifosfati aggiunti; salsiccia fresca: per conservanti; 2 campioni di carni avicole per antibiotici e sulfamidici);
 - almeno n. 4 per latte e latticini freschi e a media stagionatura (per aflatossine);
 - almeno n. 4 per ovoprodotti (per antibiotici e sulfamidici);
 - almeno n. 4 per prodotti ittici (3 per i metalli pesanti e 1 per istamina in tonno in scatola);
 - almeno n. 4 per prodotti ortofrutticoli (ricerca pesticidi);
 - almeno n. 10 campioni di piatti pronti a base di carne, di cui la metà costituiti da preparazione multingredienti, campionati al momento della somministrazione;
 - almeno n. 5 per verdure (per cercare listeria monocytogenes, streptococco fecalis, coli);
 - almeno n. 3 su prodotti freddi manipolati (es. affettati, formaggi, per cercare stafilococco aureo ed E.coli);
 - almeno n. 2 su prodotti macinati cotti (per cercare enterocoli ed enterococchi).

Gli esiti dei controlli effettuati saranno conservati dalla Ditta appaltatrice e trasmessi all'Amministrazione comunale, se richiesti.

3. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere alla Ditta appaltatrice, in qualsiasi momento, analisi merceologiche e microbiologiche senza limiti di qualità e quantità dei prodotti.
4. Tra le attività istituzionali facenti capo al controllo di qualità, andranno previste:
 - verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti all'igiene ed alla sanità degli impianti e del personale occupato;
 - supervisione tecnica e di controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica ed agli utenti dell'assistenza domiciliare;
 - formazione professionale per il proprio personale di cucina in maniera coordinata e continuativa nell'arco dell'anno;

- organizzazione di programmi di informazione alimentare e nutrizionale alle famiglie da svolgersi annualmente, sulla base di progetti preventivamente concordati con i competenti Uffici Comunali e con durata e tempi individuati di intesa con gli stessi;
 - incontri periodici, fra referenti dell'Amministrazione comunale e coordinatori del servizio per analisi di dati, soluzioni di criticità, azioni di miglioramento, azioni preventive, presentazione di soluzioni innovative.
5. La Ditta si impegna a presentare periodicamente la documentazione di avvenuti corsi di formazione di tutto il personale interessato alla refezione scolastica, indicando le generalità dei partecipanti, le mansioni, il luogo di lavoro e i temi affrontati, avvalendosi prevalentemente degli esperti del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L..

Art. 11 - ONERI

La Ditta provvederà all'organizzazione complessiva del servizio di somministrazione pasti così come specificato nel presente capitolato d'appalto e nell'offerta presentata.

Sono in ogni caso a carico della Ditta:

- a) il possesso di licenze, permessi e autorizzazioni, richiesti da qualsivoglia normativa vigente;
- b) il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- c) le spese che interessano direttamente o indirettamente il personale della Ditta e gli adempimenti relativi;
- d) le spese di assicurazione contro ogni possibile rischio connesso all'espletamento del servizio;
- e) l'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti di cucina, nella misura necessaria e sufficiente per l'adempimento degli obblighi contrattuali;
- f) i costi di trasporto;
- g) il servizio completo di distribuzione ai tavoli, consistente nel ricevimento dei pasti, nella predisposizione del refettorio, nella preparazione dei tavoli per i pasti, nello scodellamento e distribuzione dei pasti, nella pulizia e riordino dei tavoli dopo i pranzi; nel lavaggio e riordino delle stoviglie; nella gestione dei rifiuti;
- h) gli arredi, le attrezzature e gli eventuali beni di consumo (attrezzature, arredi, armadietti per il personale, e materiali frangibili, stoviglieria metallica, piccoli utensili di cucina, articoli di biancheria, ecc.) necessari per il corretto svolgimento dell'appalto dal punto di vista tecnico, della sicurezza e igienico - sanitario, come previsto al precedente art. 4;
- i) i detersivi a norma di legge e i costi di lavanderia o del materiale a perdere per le cucinette e le mense dei vari plessi;
- j) la manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli impianti e dei locali;
- k) la messa a disposizione di idonee attrezzature nelle varie cucinette;
- l) la disinfestazione e derattizzazione delle aree di pertinenza delle cucine e dei refettori, all'inizio del servizio e successivamente con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto.

Qualora dovesse risultare la presenza di agenti infestanti, la Ditta, d'intesa con la Azienda U.S.L., adotterà le misure necessarie, servendosi anche di soggetti specializzati;

- m) la fornitura di armadietti per il personale ove necessitano;
- n) la fornitura di alimenti a scopo didattico ai plessi scolastici;

Sono a carico del Comune di Castel Bolognese:

- a) la manutenzione straordinaria delle attrezzature, degli impianti e dei locali, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria o ad uso non corretto da parte del personale della Ditta;
- b) tutte le energie necessarie al funzionamento del centro di cottura comunale, compreso il riscaldamento (gas, luce, acqua, forza motrice).

Art. 12 - ASSICURAZIONE

Le prestazioni regolamentate dal presente capitolato s'intendono esercitate a tutto rischio e pericolo dell'impresa aggiudicataria.

La Ditta si intende pertanto espressamente obbligata a tenere sollevata la Stazione Appaltante da qualsivoglia danno che possa derivare a persone o cose, dall'attività prestazionale del proprio personale in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. L'Amministrazione comunale sarà così esentata da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La Ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi e attrezzature impiegati nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

La Ditta risponde di ogni danno che possa derivare dalla carente manutenzione ordinaria.

La Ditta risponde altresì di ogni danno che possa derivare dalla somministrazione di cibi, alimenti e bevande guasti e/o avariati.

La Ditta, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e fare osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le ordinanze e i regolamenti del Comune di Castel Bolognese.

La Ditta prima della stipula del contratto dovrà consegnare all'Amministrazione comunale copia di polizza assicurativa a copertura dei danni da rischio locativo, incendio, furto, ricorso vicini, nonché per responsabilità civile verso terzi.

I massimali non potranno essere di importo inferiore ad € 2.500.000,00 e, comunque, dovranno essere tali da tenere sollevato il Comune da tutti i danni e pregiudizi, diretti e indiretti, ivi inclusi quelli di perizia e di eventuali azioni giudiziali, nonché da ogni azione, pretesa o richiesta da chiunque promossa, in relazione a quanto oggetto dell'appalto.

Tale polizza dovrà essere mantenuta in essere durante tutta la durata dell'appalto e dovranno essere forniti al Comune di Castel Bolognese gli elementi probatori del pagamento dei premi, mediante la consegna degli atti di quietanza.

La Ditta dovrà individuare, all'interno della propria organizzazione, personale specializzato e referente, con il preciso compito di verificare costantemente la coerenza degli standard del servizio offerto con le indicazioni fornite dal Comune di Castel Bolognese.

La Ditta dovrà altresì garantire, oltre a quanto già espresso negli articoli precedenti:

- l'osservanza di tutte le cautele atte a impedire danni o rischi di qualsiasi genere agli utenti dei servizi;
- la partecipazione con propri rappresentanti a tutti gli incontri che si dovessero rendere opportuni con le famiglie degli utenti frequentanti i servizi, senza che ciò dia luogo ad alcun aumento dei costi.

Art. 13 - GARANZIE A TUTELA DELL'UTENZA

Riconosciuta la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, in spirito di collaborazione ed al fine di garantire un rapporto di motivata fiducia, si fa obbligo alla Ditta appaltatrice:

1. di individuare, all'interno della propria organizzazione, personale specializzato e referente in luogo, con il preciso compito di verificare costantemente presso i punti di consumo se gli standard del servizio erogato siano coerenti con le indicazioni espresse dall'Amministrazione comunale e rispondano in modo esauriente ai bisogni dell'utenza nonché a quanto richiesto dall'Amministrazione stessa;

2. di esporre all'ingresso, in maniera visibile all'interno di ciascun plesso scolastico, il menù settimanale distribuito;
3. di partecipare con i propri rappresentanti, se in tal senso richiesti, agli incontri di presentazione del servizio all'utenza ed agli incontri che si dovessero rendere necessari, senza che ciò dia luogo ad aumento dei costi;
4. di garantire il rispetto dei principi della Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici".

Art. 14 - CORRISPETTIVO E REVISIONE DEI PREZZI

Il corrispettivo mensile dovuto alla Ditta aggiudicataria per i servizi sarà determinato dal prezzo unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente alle scuole ed agli utenti del servizio di assistenza domiciliare.

Il corrispettivo resta invariato fino al 31/12/2014, mentre, a partire dal 01/01/2015 e successivamente a cadenza annuale, il Comune di Castel Bolognese riconosce, su richiesta dell'appaltatore, la revisione prezzi, ai sensi dell'art. 115, D. Lgs. 163/2006, nella misura pari alla media percentuale degli indici mensili ISTAT del costo della vita (indice nazionale prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati – FOI – senza tabacchi) riferiti all'anno precedente.

Art. 15 - MODALITA' DI PAGAMENTO DEL SERVIZIO

Il pagamento verrà effettuato mediante mandato a 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture emesse mensilmente, debitamente documentate, riscontrate regolari sotto l'aspetto tecnico-contabile e distinte per singolo plesso e per il servizio di assistenza domiciliare, sempreché non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità del servizio e comunque successivamente alla verifica circa la regolarità contributiva dell'impresa.

Art. 16 - DIVIETO DI CESSIONE

E' vietata la cessione del contratto di servizio. Alle cessioni di azienda ed agli atti di trasformazione, fusione e scissione si applica l'art. 116, D. Lgs. n. 163/2006.

ART. 17 - SUBAPPALTO

Per quanto attiene al subappalto trova applicazione la disciplina di cui all'art. 118, D. Lgs. n. 163/2006. I concorrenti, all'atto dell'offerta, devono indicare le prestazioni che intendono subappaltare.

E' fatto obbligo agli affidatari di trasmettere entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzie effettuate.

In caso di mancata trasmissione delle fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, la stazione appaltante sospenderà il successivo pagamento a favore degli affidatari.

Art. 18 - PENALITA'

In caso di inosservanza alle disposizioni del presente Capitolato o comunque alle disposizioni da esso richiamate, è prevista l'applicazione delle seguenti penalità:

1. una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:
 - a) per ogni caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 20 minuti nelle consegne negli stessi giorni e nell'ora fissati;
 - b) per ogni caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso, salvo accordi diversi;

- c) per ogni caso di rilievi alle condizioni igienico-sanitarie degli automezzi addetti al trasporto dei contenitori termici;
 - d) qualora le operazioni di cottura e le relative preparazioni non siano state eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione o comunque di accertata utilizzazione di prodotti non consumati in precedenza anche in ambienti diversi da quello di destinazione;
 - e) per ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo;
2. una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:
 - a) qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione o distribuzione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato;
 - b) qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice;
 - c) qualora la Ditta non abbia provveduto, nei termini previsti dalla richiesta dell'Amministrazione Comunale, alla sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
 3. una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:
 - a) qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente Capitolato, o non conservati alle temperature previste dalle norme vigenti, i quali dovranno essere comunque immediatamente sostituiti;
 - b) per ogni caso di mancata o insufficiente prestazione di altri servizi previsti dal presente Capitolato, quali la pulizia dei locali, la manutenzione ordinaria e la sostituzione delle attrezzature, la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti;
 4. in caso di inadempienze reiterate, le penalità sopra indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

Art. 19 - MODALITA' DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del Responsabile del procedimento; la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta mediante pec, entro i due giorni feriali successivi e verranno confermati con lettera raccomandata con avviso di ricevimento. L'applicazione della/e penalità di cui sopra non pregiudica i diritti spettanti al Comune, conseguenti ad eventuali violazioni contrattuali.

Qualora per qualsiasi motivo si dovesse procedere alla risoluzione anticipata del contratto, allo scopo di evitare interruzione di pubblico servizio, il gestore uscente dovrà mettere a disposizione del subentrante le attrezzature e gli arredi per il tempo necessario alla sostituzione e comunque entro e non oltre l'anno scolastico di riferimento.

Art. 20 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'Amministrazione Comunale ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

1. mancata erogazione del servizio per 2 (due) giorni consecutivi, salvo casi di forza maggiore. Non sono considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, ad eccezione della situazione di calamità naturali;
2. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi ai servizi;
3. frode o fallimento ovvero sottoposizione a procedura concorsuale;
4. cessione a terzi, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione comunale, dei diritti e degli obblighi inerenti il presente Capitolato;
5. mancato rispetto delle normative vigenti in materia di assicurazione sugli infortuni, previdenza ed in genere a tutela dei lavoratori;
6. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 e seguenti del Codice civile.

In caso di risoluzione del contratto la Ditta appaltatrice, in aggiunta alle penalità sopra menzionate, dovrà risarcire i danni prodotti al contraente od a terzi.

Art. 21 - DEPOSITO CAUZIONALE

1. La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria, da prestare con le modalità e gli importi previsti dall'art. 113, D. Lgs. n. 163/2006. La garanzia dovrà essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli istituti di intermediazione finanziaria iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107, D. Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, c.c. e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Comune ed è progressivamente svincolata nei termini, per le entità e con le modalità di cui all'art. 113, co. 3, D. Lgs. n. 163/2006. Le fideiussioni devono essere conformi ai contenuti dello schema tipo 1.2 ed alle schede tecniche parti integranti, approvate dal D.M. 12.3.2004 n. 123.
2. Come previsto dall'art. 128, co. 1, D.P.R. n. 207/2010, in caso di raggruppamenti temporanei ai sensi dell'art. 37, D. Lgs. n. 163/2006, la garanzia fideiussoria è presentata, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, con responsabilità solidale nel caso di cui all'art. 37, co. 5, D. Lgs. n. 163/2006.
3. Qualora il Responsabile del procedimento autorizzi, ai sensi dell'art. 11, co. 9, D. Lgs. n. 163/2006, l'esecuzione anticipata del contratto sulla base dell'aggiudicazione definitiva, prima della stipulazione del contratto, l'esecutore è tenuto a dimostrare l'avvenuta costituzione della garanzia fideiussoria prescritta dal presente articolo prima dell'avvio dell'esecuzione.
4. La garanzia fideiussoria, nella misura progressivamente ridotta, ai sensi dell'art. 113, co. 3, D. Lgs. n. 163/2006, deve permanere fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità.
5. La garanzia fideiussoria viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto e del risarcimento dei danni conseguenti all'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'Esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggiore danno.
6. Il Comune ha il diritto di valersi della garanzia fideiussoria per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del contratto, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'Esecutore. Il Comune ha inoltre il diritto di valersi della garanzia fideiussoria per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e

sicurezza fisica dei lavoratori.

7. Il Comune può richiedere all'Esecutore la reintegrazione della garanzia fideiussoria ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'Esecutore.

Art. 22 - VINCOLI DELL'AGGIUDICATARIO

Ai sensi dell'art. 11, comma 9, D. Lgs. n. 163/2006, l'offerta presentata rimane valida fino al 180esimo giorno successivo alla scadenza del termine di presentazione della stessa.

Art. 23 - DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA APPALTATRICE

Agli effetti del presente appalto, la Ditta aggiudicataria elegge il proprio domicilio legale presso A tale domicilio si intende ritualmente effettuata ogni forma di comunicazione dipendente dal contratto.

Art. 24 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie che possono insorgere relativamente all'interpretazione e/o all'esecuzione del presente contratto, saranno devolute alla competente Autorità giudiziaria. In particolare, per le controversie spettanti alla cognizione dell'autorità giudiziaria ordinaria sarà competente il Tribunale di Ravenna; per le controversie spettanti alla giurisdizione amministrativa sarà competente il T.A.R. di Bologna.

Art. 25 - RISERVATEZZA DEI DATI

1. L'Esecutore dovrà tutelare la riservatezza dei dati personali e sensibili acquisiti nello svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato, nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n. 196/2003 e dai regolamenti di attuazione in materia di riservatezza. L'Esecutore è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, soci, consulenti e collaboratori, degli obblighi di riservatezza anzidetti.

2. I dati relativi all'Esecutore saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n. 196/2003, per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, l'Esecutore potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003.

Art. 26 - NORMATIVA APPLICABILE

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, si farà riferimento:

- alle norme vigenti in materia di appalti e contratti pubblici;
- alle normative in materia di igiene e sanità degli alimenti e di refezione scolastica;
- alle normative relative alla tutela del personale;
- al codice civile ed alle altre disposizioni vigenti in materia, in quanto compatibili.

Art. 27 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'aggiudicazione dell'appalto ed alla stipulazione del relativo contratto, nessuna esclusa, saranno a carico dell'Esecutore.

Art. 28 - ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale:

- Allegato "A": Caratteristiche merceologiche degli alimenti oggetto della fornitura;

- Allegato "B": Tabelle dietetiche per la ristorazione scolastica;
- Allegato "C": Menù per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare.

Data di invio del Bando all'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle comunità europee: _____

Data di ricevimento del Bando da parte dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle comunità europee:
