

COMUNE DI GRIZZANA MORANDI

Provincia di Bologna

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE DEL COMUNE DI GRIZZANA MORANDI, CON ANNESSO IL SERVIZIO DI MENSA PER I CAMPI SOLARI ESTIVI.

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente contratto la gestione integrale della fornitura dei pasti e la gestione dei locali adibiti al servizio di refezione scolastica del Comune di Grizzana Morandi per quanto riguarda il capoluogo e le frazioni di Ponte, Salvaro e Pian di Setta. Durata anni cinque con inizio dal 1° gennaio 2014 e termine 31 dicembre 2018.

Il servizio comprende:

- la fornitura di tutte le derrate necessarie, compresa l'acqua minerale naturale o microfiltrata;
- la preparazione dei pasti e la preparazione del carrello per la distribuzione dei pasti nell'asilo nido (colazione, pranzo e merenda) per 5 giorni a settimana con esclusione del periodo estivo, indicativamente dal 15 luglio al 1° settembre avvalendosi della cucina comunale;
 - la preparazione dei pasti (pranzo e merenda) della scuola materna di Ponte per 5 giorni la settimana, con esclusione del periodo estivo, - 1° luglio - 15 settembre - avvalendosi della cucina comunale di Ponte;
 - la preparazione ed il trasporto dei pasti (pranzo e merenda) alle scuole materne di Pian di Setta e Pioppe di Salvaro per 5 giorni la settimana con esclusione del periodo estivo, - 1° luglio - 15 settembre;
 - la preparazione dei pasti per gli utenti della scuola elementare di Ponte e di Riola di Vergato per due giorni alla settimana con esclusione, per tutti i plessi, del periodo 15 giugno-15 settembre, avvalendosi della cucina di Ponte. Per gli utenti della scuola elementare di Riola di Vergato deve essere garantito il trasporto dalla cucina di Ponte, tenendo separati i condimenti, in orario compreso tra le ore 12.00 e le ore 12.20;
 - la preparazione dei pasti ed il trasporto per gli utenti della scuola elementare di Grizzana Capoluogo per due giorni la settimana con esclusione del periodo 15 giugno-15 settembre;

Per tutti i pasti forniti e per tutte le sedi, la ditta appaltatrice dovrà provvedere alla apparecchiatura dei tavoli del refettorio, allo scodellamento dei pasti, alla pulizia dei tavoli e dei locali.

Per tutti i pasti veicolati dovranno essere utilizzati mezzi di trasporto e contenitori termoisolanti in regola con la vigente normativa per il trasporto degli alimenti.

Per la preparazione e fornitura dei pasti veicolati per le scuole site in Comune di Grizzana Morandi il Centro di produzione dei pasti a disposizione della ditta, se diverso dalla cucina comunale, dovrà comunque essere situato in luogo tale da permettere che il tempo intercorrente tra la fine della preparazione dei pasti e la consegna dei medesimi, non superi i sessanta (60) minuti, al fine di non pregiudicare la qualità e sicurezza dei cibi.

Per tutti i pasti veicolati i condimenti dovranno essere tenuti separati.

- la preparazione dei pasti ed il servizio della colazione, del pranzo e della merenda per gli utenti dei servizi estivi comunali;
- il lavaggio delle stoviglie necessarie per la preparazione e il consumo dei pasti, dei carrelli per la distribuzione nonché la pulizia giornaliera della cucina di Ponte, della cucina d'appoggio del plesso di Riola, e di tutte le eventuali zone di ripostiglio ad esse attinenti;
- la pulizia quotidiana dei locali refettori per le scuole elementare, materna e media di Ponte-Riola, ivi compresi i servizi igienici ad uso dell'utenza, i serramenti, le superfici vetrate, scale e corridoi di collegamento);
- la derattizzazione e disinfestazione periodica dei magazzini e della cucina;
- la produzione e somministrazione dei pasti per gli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse, in qualità di docenti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani prodotti in appositi contenitori e nella loro deposizione negli appositi cassonetti sulla pubblica via;
- la raccolta delle ordinazioni per la prenotazione dei pasti degli alunni delle scuole elementari e delle scuole medie di Ponte e di Riola, nonché la tenuta, la compilazione della tessera-pasto, nonché la comunicazione mensile del numero dei pasti per ciascun alunno e la trasmissione delle tessere completate all'ufficio scuola del comune;
- l'esecuzione di ogni altra prestazione anche non espressamente prevista nel presente capitolato, richiesta per garantire la continuità, qualità ed efficienza del servizio di refezione, ad eccezione degli oneri espressamente a carico delle Amministrazioni Comunali previsti nel presente capitolato.

I luoghi di esecuzione delle prestazioni contrattuali sono la cucina della scuola materna statale di Ponte, via Ponte Grizzana Morandi e la cucina d'appoggio c/o Plesso elementare di Riola, via Bontà Riola di Vergato.

I plessi presso i quali dovrà essere fornito il pasto veicolato con relativo scodellamento, lavaggio delle stoviglie, pulizia dei refettori sono:

- scuola elementare via Pietrafitta Grizzana Morandi
- scuola materna loc. Pian di Setta Grizzana Morandi
- scuola materna loc. Salvaro Grizzana Morandi.

Art. 2 – ENTITA' COMPLESSIVA DELL'APPALTO E COSTI UNITARI A BASE DI GARA

Il numero presunto annuale dei pasti è il seguente:

Asilo nido	2.700
Materna	31.000
Elementare capoluogo	3.248
Elementare Plesso Riola	4.500
Medie	3.100
TOTALE 2013/2014	44.550

TOTALE PRESUNTO DEI PASTI IN UN ANNO: n° 44.550

TOTALE PRESUNTO DEI PASTI PER LA DURATA DELL'APPALTO: n° 222.750

TOTALE PRESUNTO COLAZIONI O MERENDE IN UN ANNO: n° 33.700

TOTALE PRESUNTO COLAZIONI o MERENDE PER LA DURATA DELL'APPALTO: n° 168.500

IMPORTO PRESUNTO A BASE D'ASTA: € 1.122.750,00 di cui € 4.455,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il numero dei pasti sopra esposto ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce alcun obbligo per il Comune.

Il prezzo unitario del pasto posto a base di asta comprensivo di tutti i servizi precedentemente indicati è di € 4,70 (di cui € 0,02 per oneri della sicurezza) oltre a € 0,45 per ciascuna colazione o merenda.

Art. 3 – REQUISITI DEI PASTI PER LE SCUOLE E PER TUTTA L'UTENZA

Il pasto per i bambini dei servizi prima infanzia e per gli alunni della scuola elementare e media dovrà:

- a) essere preparato nel rispetto della tabella merceologica e delle tabelle pesi, distinte per l'asilo nido e le altre scuole e secondo i menù delle scuole di Grizzana Morandi, documenti tutti allegati al presente capitolato (lett. a, b, c, d). Le grammature dei pasti dovranno essere calibrate a cure della ditta aggiudicataria, tenendo conto delle esigenze alimentari mediante richieste in relazione alle fasce di età degli utenti. La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, comunica per iscritto al Comune le grammature praticate. La ditta si impegna inoltre a modificare le grammature stesse in relazione a particolari esigenze dell'utenza. E' comunque facoltà della amministrazione comunale richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradevolezza. Tali variazioni, concordate tra Comune e Azienda USL, e comunicate all'appaltatore, non comporteranno nessuna variazione del prezzo.
- b) essere preparato giornalmente;
- c) la ditta appaltatrice dovrà dimostrare di disporre di un'ulteriore sede di preparazione pasti – con sezione dedicata esclusivamente al confezionamento di pasti ad uso scolastico in regola con i requisiti richiesti dall'art. 28 D.P.R. n. 327/1980 – in grado di garantire, per qualsiasi evenienza eventuali emergenze di continuità del servizio per tutta la durata del contratto, ubicata in luogo tale da permettere che il tempo intercorrente tra la fine della preparazione e la consegna dei pasti non superi i 60 minuti, al fine di non pregiudicare la qualità e la sicurezza dei cibi;
- d) il pasto dovrà essere composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta. Le merende, salvo altre indicazioni da parte degli organi competenti, dovranno essere costituite da: frutta fresca o sciroppata, yogurt, budino o altri simili dolci confezionati, esclusi i dolci freddi. Agli utenti dovrà essere somministrata acqua minerale naturale in bottiglia o microfiltrata e dovrà essere prevista non solo durante i pasti, ma anche durante l'intero arco della giornata.
- e) La Ditta aggiudicataria si impegna a predisporre, in collaborazione con il Comune e con l'Ausl:
 - diete in bianco per utenti che ne facciano richiesta;
 - diete "speciali" richieste da utenti per problemi di salute (che presentino il relativo certificato medico) o per motivi etici o religiosi;
 - diete "alternative" al menu del giorno in sostituzione del secondo piatto. Per gli utenti che si rifiutano di mangiare il cibo proposto, è prevista la possibilità di un piatto sostitutivo freddo costituito da formaggio fresco o prosciutto, alternati, previa richiesta del docente o dell'educatore preposto all'assistenza al pasto.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato ai comuni per le lavorazioni e la preparazione delle diete suddette;

- diete “biologiche”, costituite esclusivamente da cibi biologici, se richiesti dall’utenza e dovuti dal comune, in base alle vigenti normative; in tal caso, il comune e l’impresa concordano, ai sensi dell’art. 7 lett. e) del d.lgs. n.163/2006, l’attivazione di apposito servizio complementare a quello appaltato con la presente procedura, e concorderanno il prezzo del pasto biologico che, in ogni caso, non dovrà essere superiore al 20% di quello tradizionale;
- f) per il servizio all’ asilo nido, la Ditta dovrà adottare le tabelle dietetiche previste dall’azienda Usl, ed adottare procedure di acquisto che diano priorità all’utilizzo di prodotti biologici (ove possibile e vi sia una pronta reperibilità di mercato) e che garantiscano l’esclusivo acquisto di prodotti non contenenti organismi geneticamente modificati (art. 17 lett. e) L.R. n. 1/2000 e D.P.R. n. 128/99);
- g) la ditta garantisce inoltre la fornitura per tutti i pasti oggetto del contratto, di un pasto alla settimana (c.d. giornata del pasto biologico) preparato con pasta o riso, passato, pane frutta e verdura ed olio biologici, senza pretendere alcun prezzo aggiuntivo; il Comune può richiedere la fornitura dei pasti predetti per una frequenza settimanale maggiore a quella sopra indicata, corrispondendo, per i pasti rientranti nella quota aggiuntiva, un prezzo che, in ogni caso, non dovrà essere superiore al venti per cento di quello tradizionale. Si applica comunque l’art 7 lett. e) del d. lgs. n. 157/95;
- h) fornire garanzie di igienicità sia per la preparazione dei pasti che per la pulizia di tutto il vettovagliamento, fornendo tovaglioli e tovagliette a perdere. Per la somministrazione dei pasti presso i refettori si utilizzeranno piatti in porcellana, posate in metallo e bicchieri di vetro ovvero stoviglie in plastica usa e getta. La preparazione di tutti i pasti dovrà essere effettuata dalla Ditta appaltatrice con propri dipendenti o limitatamente alla preparazione e pulizia dei refettori, al trasporto e allo scodellamento, attraverso specifici subappalti.

La ditta appaltatrice deve utilizzare fornitori qualificati e/o certificati dando evidenza delle valutazioni svolte e dei criteri adottati per la loro individuazione. L’elenco dei fornitori deve essere trasmesso, in forma controllata, alle Amministrazioni Comunali, così come la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

La Ditta risponde nei confronti del Comune del rispetto di tutte le prescrizioni previste dalla normativa e dal presente capitolato a carico delle ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti; risponde inoltre della corretta conservazione delle derrate alimentari, e pertanto verrà ritenuta responsabile di ogni avaria.

La ditta appaltatrice dovrà garantire la pulizia giornaliera delle cucine e delle eventuali zone ripostiglio ad esse necessarie, dei refettori e dei relativi servizi igienici.

Sono a carico della Ditta le spese dei materiali di pulizia necessari per la sanificazione e la pulizia dei locali e delle attrezzature, per il lavaggio delle stoviglie utilizzate in cucina e durante la distribuzione dei pasti, e per il lavaggio di strofinacci, burazzi, ecc...

La somministrazione del pasto avverrà esclusivamente in favore dell’utenza indicata all’appaltatore dalla direzione della scuola, oppure dietro presentazione di schede pasto. In questo caso, l’utente prenota i pasti giornalmente consegnando la scheda pasto alla direzione della scuola la quale comunica alla Ditta il numero di pasti richiesti. **Per gli utenti della scuola elementare e della scuola media dei plessi di Ponte e di Riola la ricezione della prenotazione e la annotazione sulla tessera-pasto della presenza, è svolta a cura della Ditta appaltatrice**

Il comune si riserva di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione per motivi di pubblico interesse, così come il menù – su indicazione e comunque in accordo con l’Ausl – sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che della grammatura delle derrate.

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

Art. 4 – UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTIVE PARTICOLARI

L’appaltatore dovrà garantire la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e/o di produzione integrata e/o di prodotti tipici e tradizionali, in misura non inferiore a quanto prescritto dalla normativa regionale (L.R. 29/2002) e a quanto aggiunto in sede di offerta.

A tal fine l’appaltatore dovrà fornire all’ufficio scuola comunale un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici ed alle quantità previste.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/1991 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al DM 17915/GL 775

del 31/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.lgs 220 del 17/03/1995. Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati di marchio "Qualità Controllata" (QC) ai sensi della legge regionale Emilia Romagna n. 28/1999.

Si precisa che i quantitativi di prodotti provenienti da colture particolari si determinano sul peso complessivo di derrate necessarie per la produzione mensile del servizio.

Art. 5 – CONCESSIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO – ONERI DI MANUTENZIONE

All'atto dell'aggiudicazione del servizio, il Comune di Grizzana Morandi darà in concessione d'uso gratuita alla Ditta aggiudicataria, gli spazi adetti alla preparazione dei pasti e allo stoccaggio dei prodotti alimentari presso le scuole:, materna di Ponte ed elementare di Riola di Vergato, gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi ubicati attualmente, ed in possesso della amministrazione.

Di tutto il complesso dei beni dato in concessione d'uso la Ditta aggiudicataria dovrà far uso in conformità alle finalità perseguite con il presente Capitolato e con l'obbligo della restituzione alla cessazione in buono stato di conservazione.

I locali e le attrezzature vengono concessi nello stato attuale. All'atto della consegna verrà redatto, in contraddittorio con il legale rappresentante dell'appaltatore o suo delegato, apposito verbale di consistenza dei locali e delle attrezzature concesse in dotazione. Il gestore rimane responsabile di tutte le attrezzature descritte, mobili ed immobili o suppellettili, sino a quando non sarà restituita ai comuni la disponibilità del tutto, da accertarsi a mezzo verifica, in contraddittorio, del verbale di cui in precedenza. Sarà consentito esclusivamente il deterioramento imputabile al corretto uso di dette attrezzature, che dovrà essere diligente e responsabile: gli eventuali danni eccedenti il normale deperimento d'uso riferiti alla struttura e a tutti i beni saranno a totale carico dell'appaltatore, con facoltà per i comuni di prelievo dal deposito cauzionale di cui all'art. 22 del presente capitolato.

Il gestore in relazione ai beni consegnati ha la responsabilità del custode ai sensi e per gli effetti dell'art 1768 e segg. del codice civile.

Sono vietate modifiche di qualsiasi natura ai beni ed agli impianti dati in concessione che non vengano autorizzate.

La Ditta aggiudicataria provvederà a sua cura e spese alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, arredi, e materiale vario che si rendesse necessaria per la regolare continuità del servizio.

Il Comune rimane obbligato a provvedere:

- alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie nello stato d'uso in cui si trovano;
- ad effettuare la manutenzione straordinaria dei soli locali ;
- al pagamento delle utenze (luce, gas, acqua, ecc. fatta eccezione per l'utenza telefonica a carico dell'appaltatore) necessarie per il funzionamento degli impianti;
- alle autorizzazioni amministrative e sanitarie per i locali della cucina.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

- Manutenzione ordinaria: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti e arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;
- Manutenzione straordinaria: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione di pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi.

Sono a carico dell'appaltatore anche gli interventi di manutenzione straordinaria derivanti da incuria e trascuratezza degli obblighi dell'appaltatore, quelli necessari a sopperire danni provocati da utenti degli impianti o da cattivo uso degli stessi, quelli causati da atti vandalici, nonché gli interventi manutentivi ritenuti opportuni dall'appaltatore per migliorare l'efficienza del complesso o il comfort degli utenti.

Il comune ha libero accesso agli impianti per verificare attraverso propri tecnici lo stato di manutenzione degli stessi. Eventuali gravi carenze nella manutenzione ordinaria previste nel presente capitolato a carico dell'appaltatore saranno contestate formalmente al medesimo, il quale dovrà provvedere ai conseguenti interventi nei termini congrui fissati dalla Amministrazione Comunale.

Trascorso il termine interverrà la Amministrazione Comunale, a tutela della continuità del servizio, in sostituzione dell'appaltatore inadempiente con spese addebitate a suo carico, anche con prelievo della cauzione definitiva di cui all'art. 22 del presente capitolato.

ART 6 - RAPPORTI CON L'UTENZA

L'impresa appaltatrice dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti della committenza, del personale scolastico, dei genitori nonché a fornire dati specifici eventualmente richiesti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire informazioni sui problemi dell'alimentazione.

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

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

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

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

ART. 7 - GARANZIE ASSICURATIVE E OBBLIGHI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO PERSONALE

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

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

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

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

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

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

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

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

L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente. A tali corsi potrà partecipare anche il personale comunale ed il personale ATA statale in servizio presso le scuole del territorio; a tale scopo l'appaltatore informerà con congruo anticipo gli uffici preposti dell'A.C. e scolastici.

La durata della formazione del personale non deve essere inferiore a n. 21 ore annuali per gli addetti alla produzione del pasto, a 10 ore annuali per gli addetti al refettorio. Per tutto il personale occorre prevedere che una parte della formazione venga dedicata alle relazioni interpersonali verso i bambini e gli insegnanti o educatori.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 8 - RESPONSABILITÀ

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

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

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

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

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

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

ART 9 – TRASFERIMENTO DEL PERSONALE DALLA DITTA APPALTATRICE USCENTE A QUELLA SUBENTRANTE

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

ART. 10 - GARANZIE IGIENICHE

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

- l'assetto dei locali durante la preparazione dei pasti;
- l'abbigliamento del personale durante la preparazione dei pasti;
- le modalità di conservazione delle derrate alimentari per diverse tipologie;
- le modalità di manipolazione e di cottura degli alimenti con l'indicazione dei recipienti utilizzati;
- le modalità di confezionamento e di trasporto degli alimenti preparati in altra sede con l'indicazione del mezzo di trasporto utilizzato, suddivise per diversa tipologia di alimenti;

- le modalità di somministrazione dei pasti nelle scuole;
- le modalità di effettuazione e di mantenimento delle pulizie nei locali delle cucine, con l'indicazione delle norme di sicurezza sull'uso dei detersivi e dei sanificanti;
- il piano di evacuazione dei locali in caso di pericolo.

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

ART. 11 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Piano di Autocontrollo per tutte le cucine utilizzate per i servizi deve essere redatto dalla ditta appaltatrice e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato con la sigla HACCP. Il Piano di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

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

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

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

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

Art. 12 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si obbliga ad effettuare i lavori di manutenzione straordinaria dei locali. Qualora detti lavori si rendessero necessari per imperizia e negligenza nella manutenzione ordinaria e nella custodia da parte dell'appaltatore, tale manutenzione straordinaria sarà a totale carico dell'appaltatore, salvo l'eventuale risarcimento dell'ulteriore danno.

In caso di carenze di manutenzione straordinaria a lui non imputabili, l'appaltatore ha l'obbligo di segnalazione tempestiva all'Amministrazione comunale. Qualora tali carenze possano produrre l'interruzione del servizio o mettano in pericolo l'incolumità delle persone o dell'impianto, il Responsabile del Settore Tecnico potrà avvalersi della modalità di intervento per somma urgenza previste dal D.lgs. 163/2006.

ART.13 - STIPULA DEL CONTRATTO

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

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

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

ART. 14 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO – POTERE DELL'A.C. DI DISPORRE VARIANTI IN AUMENTO O IN DIMINUIZIONE

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

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

Qualora, nel corso di esecuzione del contratto, occorra un aumento od una diminuzione dei servizi corrisposti, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi, alle stesse condizioni, fino a concorrenza del quinto del prezzo complessivo di aggiudicazione ex art. 11 R.D 18/11/1923 n. 2440 effettuata con la presente procedura di appalto. Al di là di questo limite egli ha diritto alla risoluzione del contratto.

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

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

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

ART. 15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA – ESECUZIONE D'UFFICIO IN DANNO DELL'APPALTATORE INADEMPIENTE

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

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

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

- a) ripetute gravi violazioni degli obblighi contrattuali inerenti gravi carenze igienico-manutentive inerenti la disinfezione e pulizia di tutti i locali, contestate per iscritto al gestore almeno due volte per ogni singolo anno scolastico e non regolate nemmeno in seguito a diffida formale dell'Amministrazione;
- b) arbitrario abbandono, da parte dell'appaltatore, dei servizi oggetto del contratto;
- c) fallimento dell'appaltatore;
- d) cessione, senza il consenso dell'Amministrazione comunale, degli obblighi relativi a contratto;
- e) mancato reintegro della cauzione definitiva a seguito di richiesta del Comune in base alle disposizioni dell'art. 20 del presente capitolato;
- f) inadempimenti che hanno comportato l'applicazione da parte dell'amministrazione in uno stesso anno di almeno n. 2 penali dell'importo per ciascuna pari ad almeno cinquecento/00 Euro;
- g) mancata effettuazione di quanto dichiarato in sede di offerta tecnica o effettuazione in modo sensibilmente difforme a proposito della qualità delle forniture offerte (qualità degli alimenti rispetto al capitolato) nonché dell'organigramma di personale (numero, livello di professionalità e orario di lavoro) tranne le ipotesi di caso fortuito o forza maggiore;
- h) mancato rispetto della qualità merceologica e delle grammature indicate nel capitolato speciale e allegata tabella merceologica;
- i) violazione ripetuta degli orari concordati con l'Amministrazione o effettuazione del servizio fuori dei tempi convenuti;
- j) mancata attivazione durante l'esecuzione del contratto della cucina d'emergenza prevista a garanzia della continuità del servizio subordinatamente all'impegno assunto dalla Ditta in sede di dichiarazioni allegate alla domanda di partecipazione al pubblico incanto e nell'offerta tecnica;
- k) casi di grave intossicazione alimentare.

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

Dalla comunicazione della risoluzione, il Comune subentrerà all'appaltatore nella gestione del contratto e avrà diritto di rientrare in possesso di tutti gli impianti oggetto del contratto, affidando il servizio ad altra Ditta e addebitando alla Impresa inadempiente la eventuale maggior spesa sostenuta in più rispetto a quella derivante dal contratto risolto mediante prelievo dal deposito cauzionale di cui all'art. 20 e, ove questo fosse insufficiente, da eventuali crediti dell'appaltatore senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione su altri beni dell'appaltatore stesso. Nel caso di minor spesa nulla sarà dovuto all'appaltatore stesso.

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

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

ART. 16 - PENALITA'

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

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

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

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

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

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

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

Nell'ipotesi di abbandono o interruzione arbitraria del servizio da parte dell'appaltatore, fermo restando la facoltà del Comune a dichiarare la risoluzione espressa del contratto in danno dell'appaltatore medesimo, è applicabile dal Comune una penale di importo pari alla intera cauzione definitiva prestata a norma dell'art. 20 del presente capitolato, e sempre lasciando impregiudicato il diritto dell'amministrazione comunale al risarcimento del maggior danno subito a causa dell'inadempimento, subordinatamente alla prova che il danno è superiore all'importo della penale applicata.

ART. 17 – PAGAMENTI

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

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

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

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

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

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

ART. 18 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO – REVISIONE

Con il corrispettivo offerto dall'appaltatore in sede di offerta economica si intendono interamente retribuiti dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc. necessari per la perfetta esecuzione del contratto, qualsiasi onere espresso e non, dal contratto e dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il corrispettivo offerto è riferito all'intero periodo dell'appalto. Al termine di ciascun anno scolastico, a partire dall'anno 2015, esso verrà aggiornato, **dietro richiesta scritta dell'appaltatore**, nei limiti della variazione Istat rilevata al 30 giugno dell'anno in corso rispetto al giugno dell'anno precedente, ai sensi dell'art. 44 commi 4 e 6 legge 23.12.1994 n.724.

ART. 19 - DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà durata per il periodo dal 01/01/2014 al 31/12/2018. Il servizio dovrà essere garantito, di norma, dall'inizio alla fine di ogni anno scolastico secondo il calendario scolastico annualmente definito dalle autorità competenti; dovrà inoltre essere garantito anche nel mese di luglio per il periodo di apertura dell'asilo nido comunale.

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

ART. 20 – SUBAPPALTO

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

ART. 21- RECESSO UNILATERALE

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

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

ART. 22 - DEPOSITO CAUZIONALE

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

Le suddette fideiussioni e polizze devono riportare espressamente:

- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 Codice civile e impegno, senza opporre eccezioni di cui all'art. 1945 Codice civile ad effettuare entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del comune di Grizzana Morandi il versamento della somma garantita;
- validità della cauzione anche dopo la scadenza del contratto, fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

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

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

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

ART.23 - SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Le imprese che intendono presentare offerta hanno facoltà di procedere ad un preventivo sopralluogo dei locali oggetto del servizio. A tal fine l'impresa dovrà contattare direttamente ovvero telefonicamente il Comune. L'incaricato dell'appaltatore al sopralluogo dovrà essere munito di apposita delega redatta su carta intestata della Ditta, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Ente o dal titolare, da consegnare al momento del sopralluogo.

ART. 24 - CESSIONE DEL CONTRATTO

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

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

ART. 25 - NORME ANTIMAFIA

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

ART. 26 - CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

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

E' esclusa la competenza arbitrale.

ART. 27 - ELEZIONE DOMICILIO

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

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

ART. 28 - CONTROLLO DELL'UFFICIO COMUNALE

Il Comune provvederà alla vigilanza e al controllo del servizio gestito dall'appaltatore a mezzo del servizio Servizi alla persona, attraverso il quale saranno comunicate tutte le disposizioni che l'Amministrazione Comunale riterrà di emanare sul servizio oggetto del contratto. A tal fine il Comune avrà la possibilità di impartire direttive e anche ordini di servizio in merito alle modalità di esecuzione del servizio oggetto del contratto, al fine di garantire la massima qualità e soddisfacimento dell'utenza.

Il Comune in particolare si riserva il diritto di effettuare, con interventi diretti di personale proprio o incaricato, un controllo riguardante il rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, in qualsiasi momento, prima e durante l'apertura della refezione per accertare eventuali inefficienze nella gestione del servizio e per la adozione dei provvedimenti di cui agli artt. 15 e 16.

ART 29 - SOTTOSCRIZIONE CLAUSOLE ONEROSE

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

divieto di cessione e subappalto

deposito cauzionale

spese contrattuali

personale

oneri dell'appaltatore

penalità

responsabilità

risoluzione del contratto

clausola risolutiva espressa

esecuzione d'ufficio in danno dell'appaltatore inadempiente

limitazioni alla facoltà di sollevare eccezioni

modifiche unilaterali del contenuto del contratto

ART. 30- RINVIO A NORME

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

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

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

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

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

la legge n° 81/

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

il d.p.r. 19/3/1956, n. 303;
la legge 30/4/1962, n. 283;
il d.p.r. 26/3/1980, n. 327;
la legge 19/3/1990, n. 55;
il Reg. CE 178/2002;
il Reg. CE 852/2004
il d.lgs. 30 giugno 2003 n° 196
il d. lgs. 163/2006;
d.lgs. 193/2007;
il d.p.r. 207/2010;

Grizzana Morandi li 04.07.2013