



COMUNE DI FONDI
(Provincia di LATINA)

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE
DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Premessa

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirati alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione sociale, alla promozione dello sviluppo sostenibile con l'intento di facilitare fin dalla prima infanzia l'adozione di abitudini alimentari corrette .

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. del servizio di ristorazione scolastica e gestione del Centro di produzione pasti messi a disposizione dell'Amministrazione comunale sito in Fondi - Via Gobetti .

Il servizio prevede la gestione del Centro produzione pasti di via Gobetti - Fondi, la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti nei vari plessi scolastici indicati nel presente capitolato.

Art. 2– Durata del contratto

Il contratto relativo al presente appalto ha durata di cinque anni scolastici e decorre dalla data di affidamento del contratto.

La data di inizio/termine del servizio verrà comunicata dal Servizio Pubblica Istruzione in relazione al calendario scolastico

Al momento della scadenza contrattuale l'Impresa Affidataria (I.A.), ove non sia conclusa la procedura del successivo affidamento, è comunque obbligata ad assicurare il servizio alle condizioni in essere fino alla data del subentro della nuova impresa.

Art. 3 – Importo posto a base di gara e valore dell'appalto

Il prezzo per pasto posto a base d'asta è di **Euro 5,00** (Euro cinque/00) IVA esclusa.

L'importo complessivo presunto dell'appalto per i cinque anni è di **Euro 2.827.100,00 iva esclusa di cui:**

- **Euro 565.420,00** IVA esclusa per costo pasti all'anno per cinque annualità **Euro 2.827.100,00** IVA esclusa;
- **Euro 22.616,80** per IVA all'anno per cinque annualità **Euro 113.084,00**.

Non sono previsti oneri per la sicurezza.

Ai sensi dell'art. 3 del Decreto Legislativo 163/2006 e s.m.i l'appalto si configura come appalto di servizi.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio dell'Ente.

Articolo 4 - Utenti

Il numero annuale presunto dei pasti da fornire è di 113.084 (n. 681 pasti in media al giorno) pari al numero effettivo dei pasti erogati nell'anno scolastico 2013/2014 in pluriporzione, per n. 166 giorni reali di mensa scolastica. Ciascun pasto è composto come segue: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta, acqua minerale naturale non gassata nel quantitativo di lt. 1,5 ogni 6 bambini.

Tali dati hanno valore indicativo ai fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Ai soli fini informativi, l'indicato dato potrà subire oscillazioni sia in aumento che in diminuzione secondo il fabbisogno dell'Ente. Tali circostanze ed eventualità non costituiscono e non costituiranno motivo o presupposto per variare le condizioni del contratto di affidamento del servizio. Il Comune si riserva la prerogativa insindacabile di variare in aumento o in diminuzione, ai sensi di quanto previsto nella vigente normativa, ed in particolare dall'art. 311, comma 3, del D.P.R. n. 207/2010, il sopra citato numero medio

presunto dei pasti giornalieri da fornire, senza che ciò possa costituire per l'I.A. pretesa di ulteriori diritti, formulazioni di riserve o richieste di compensi di sorta diversi da quelli scaturenti dal contratto che regolerà l'affidamento del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare, ai sensi di quanto previsto nel vigente Codice degli appalti pubblici e relativo regolamento di esecuzione, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A. Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Il numero di utenza massima distinta per fasce è il seguente

n. 640 pasti scuola materna per n. 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì);

n. 80 pasti scuola media inferiore per n. 3 giorni settimanali (lunedì, mercoledì, venerdì);

n. 40 pasti docenti per n. 5 giorni settimanali (da concordare con le scuole);

n. 2 pasti docenti per n. 3 giorni settimanali (da concordare con le scuole);

n. 60 pasti adulti per i centri diurni per 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì).

Gli effettivi giorni di mensa saranno precisati, per ciascuna scuola, ad anno scolastico avviato da parte del Servizio Pubblica Istruzione del Comune che, in accordo con le Direzioni Scolastiche determineranno gli orari di consegna. Il servizio viene sospeso nei giorni ricadenti nelle festività, nelle vacanze previste dal calendario scolastico, in caso di sciopero del personale scolastico e negli altri giorni di chiusura eventualmente disposti dal Comune e dalle autorità competenti.

In linea teorica i pasti dovranno essere somministrati alle ore 12,00 per la scuola dell'Infanzia e alle 13,00 per la scuola primaria e comunque sulla base delle disposizioni che saranno impartite.

Art. 5 - Fornitura pasti e rilevazione presenza alunni

Il numero effettivo dei pasti da preparare, confezionare e consegnare, distinti tra personale scolastico ed alunni verranno comunicati all'I.A. ogni mattina entro le ore 9,30 dal personale operante nelle varie scuole. Tale comunicazione dovrà essere trasmessa a cura dell'I.A. al Servizio Pubblica Istruzione che procederà alle relative verifiche e controlli.

Le imprese partecipanti alla gara in sede di offerta tecnica dovranno presentare proposte innovative e migliorative (informatizzate) per la gestione della rilevazione dei pasti da fornire.

Art. 6 - Oneri a carico dell'Impresa Aggiudicataria

Sono a carico dell'I.A., oltre alle spese inerenti il servizio di cui al successivo articolato, anche gli oneri relativi all'utenza elettrica, telefonica ed idrica nonché la stipula di polizza assicurativa per Responsabilità Civile, di cui al successivo Art. 21. Sono altresì a carico dell'I.A. tutte le spese per la presentazione dell'offerta, relative a imposte o tasse inerenti e conseguenti alla gara nonché tutte le altre spese connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

L'I.A. deve altresì provvedere a redigere e produrre al Comune lo specifico "SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E MANUALE DI BUONA PRASSI IGIENICA", ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 155/97 (implementazione dell'HACCP), così come vigente, per il Centro di produzione pasti e relative attività presso i refettori scolastici. Sarà inoltre onere dell'I.A. provvedere alla stesura e produzione del "Piano di Valutazione dei Rischi" e del "Piano di Sicurezza", nominando allo scopo un proprio Responsabile della Sicurezza qualificato ed in possesso di attestazione di qualifica, ai sensi e per gli effetti dal D.Lgs n. 81/2008, così come vigente.

Articolo 7– Menu. Grammaturre e caratteristiche delle derrate alimentari

I menù da adottare per la preparazione dei pasti, tenendo conto delle tabelle dietetiche, sono riportati all'Allegato n. 1 (il menù allegato è riferito all'anno scolastico 2013/2014).

I menù possono variare di anno in anno su suggerimento della commissione mensa in base alle rilevazioni di gradimento da essa effettuate; tali variazioni, che dovranno comunque essere approvate dall'ASL competente, dovranno rispettare i limiti tecnici di fattibilità imposti dall'organizzazione del servizio.

Copia dei menù preventivamente vidimati dalla ASL competente sarà distribuita a tutti gli utenti dall'impresa affidataria in collaborazione con l'Amministrazione. L'Impresa è tenuta ad affiggere ogni settimana, nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, il menù previsto dal presente capitolato e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dell'Ufficio comunale, l'I.A. assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL. L'I.A. assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni disabili.

E' consentita la variazione del menù (salvo quanto sopra dettagliato) solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e/o di una o più attrezzature sia produttive che conservative;
- sciopero del personale comunale, del personale scolastico e dell'impresa affidataria;
- interruzione di tensione o di erogazione dell'acqua potabile.
- qualsiasi evento che abbia reso non più preparabile e/o distribuibile il piatto in programma.

In tutti questi casi dovrà essere data comunicazione agli incaricati e alle scuole comunali dell'avvenuto cambio di menù motivando le cause che hanno richiesto la variazione di menu.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Recependo indicazioni nazionali e della Regione Lazio circa sistemi di produzione più sostenibili ed il sostentamento dell'economia agroalimentare locale e regionale, viene posta una particolare attenzione, da parte di questa Amministrazione Comunale, all'introduzione di prodotti a Km0 o a filiera corta a partire dalla refezione scolastica.

I concorrenti potranno utilizzare prodotti alimentari provenienti da coltivazioni biologiche potranno prevedere di inserire nel menu prodotti tipici della Regione Lazio e prodotti tipici della provincia di Latina che soddisfano le esigenze delle tabelle dietetiche.

L'I.A. provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità a far fronte agli impegni assunti.

Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica, è vietato l'utilizzo di prodotti transgenici.

L'I.A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla Committente idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle Merceologiche. Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Non devono, peraltro, essere utilizzati prodotti che riportano in etichetta la presenza di organismi geneticamente modificati (OGM).

Con preavviso di 3 (tre) giorni., il Comune si riserva di ordinare, attraverso l'Ufficio

Pubblica Istruzione, invece dei pasti sopra indicati ed alle stesse condizioni, cestini da viaggio, composti come indicato nella tabella dietetica.

Articolo 8 – Tecniche di produzione, manipolazione e cottura.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. L'I. A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche (SISTEMA HACCP), che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune entro 10 giorni dall'inizio del servizio.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura ed immediatamente comunicato alla stazione appaltante. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.. L'utilizzo dei guanti monouso è altresì obbligatorio:

- durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude;
- durante le operazioni di porzionatura, delle carni cotte, quali arrostiti e brasati;
- per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77 e s.m.i.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel presente capitolato

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C

in conformità del D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327 e s.m.i.

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

- tutti prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e/o acquistata già porzionata e confezionata all'origine in sottovuoto;
- la carne tritata deve essere macinata in giornata e/o acquistata già tal quale, confezionata all'origine in sottovuoto;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi, se non confezionati all'origine in sottovuoto, devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 9 - Trasporto

L'appaltatore dovrà trasportare le pietanze dal centro di cottura di Via Gobetti nei seguenti plessi scolastici: “Maria Pia di Savoia, Cocuruzzo, San Magno-Rene, Domenico Purificato, Fosselle, Giulia Gonzaga, Fondi Scalo, Salto Casabianca, Salto Covino, Scuola Media Don Lorenzo Milani, Scuola Media Giuseppe Garibaldi, Centro Diurno S. Andrea e Centro diurno minori.”

Tra il termine di preparazione dei pasti e la consegna alle singole scuole non potrà intercorrere un periodo superiore a 45 minuti.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi propri dell'I.A. a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto alla normativa vigente.

Il trasporto dovrà essere effettuato nei tempi previsti e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura adeguata; i contenitori termici devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature adeguate, utilizzando appositi contenitori;
- il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme

I contenitori termici dovranno essere conformi alla legislazione vigente.

Art. 10 - Distribuzione dei pasti nei plessi scolastici

La somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata dall'I.A. con proprio personale a ciascun bambino che usufruisce della mensa, in contenitori e stoviglie igienicamente idonei, presso tutti i plessi: “Materna Maria Pia di Savoia, Materna Cocuruzzo, Materna ed Elementare San Magno-Rene, Materna ed Elementare Domenico Purificato, Materna Fosselle, Materna ed Elementare Giulia Gonzaga, Materna Fondi Scalo, Materna ed Elementare Salto Casabianca, Materna ed Elementare Salto Covino, Scuola Media Don Lorenzo Milani, Scuola Media Giuseppe Garibaldi, Centro Diurno S. Andrea, e Centro minori”.

Per somministrazione si intende tutte le attività necessarie:

- apparecchiare i tavoli ove saranno consumati i pasti;
- scodellamento delle pietanze e distribuzione agli utenti
- pulizia al termine della refezione dei tavoli stessi e dei locali dove vengono consumati i pasti, compresi i pavimenti;
- gestione (ricezione, stoccaggio, riconsegna agli addetti incaricati dall'appaltatore) dei contenitori dei cibi caldi;

L'I.A. dovrà mettere a disposizione per le operazioni di sporzionamento e distribuzione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio. In caso di insufficienza il Comune potrà obbligare l'I.A. a potenziare il numero degli addetti senza che l'appaltatore abbia diritto ad alcun compenso. L'impresa dovrà provvedere entro il termine massimo di cinque giorni.

Art. 11 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare apposito camice ed idoneo copricapo che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie contenenti l'acqua;
- indossare guanti monouso durante il porzionamento e la distribuzione;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare la quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- la distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di appositi carrelli;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;
- per gli utenti delle scuole dell'Infanzia è richiesto il taglio della carne, la sbucciatura della frutta, il versamento dell'acqua nei bicchieri, l'apertura delle confezioni dei pasti in monorazione.

Durante tali operazioni dovranno essere indossati guanti monouso.

I pasti preparati, non consumati e non serviti saranno donati ad Ente o ad Associazione individuata dall'Ente con consegna giornaliera.

Art. 12 - Centro di produzione pasti

Il Comune di Fondi mette a disposizione dell'I. A. il Centro di produzione pasti sito in Fondi - Via Gobetti, Allegato n. 2 (piantina dell'immobile), con le attrezzature ivi esistenti, di cui verrà sottoscritto regolare verbale di presa in carico per il riscontro di fine gestione. L'I.A.

dovrà provvedere alla sostituzione delle attrezzature divenute inefficienti ed inadeguate ed al potenziamento di quelle esistenti al fine di garantire la piena efficienza del servizio. Le imprese partecipanti alla gara dovranno indicare nell'offerta tecnica in modo dettagliato le attrezzature che si impegneranno di sostituire o integrare. Le stesse imprese dovranno presentare un progetto di ristrutturazione del Centro di produzione pasti con indicazione dei lavori da effettuare i tempi necessari per la realizzazione. Tutte le autorizzazioni per la ristrutturazione dovranno essere richieste dall'I.A. Le spese sono a totale carico dell'I.A. Il progetto esecutivo redatto dall'I.A. dovrà essere approvato dall'Ente. A tal fine per la partecipazione alla gara è richiesta la presa visione dei locali. Tutte le attrezzature al termine dei cinque anni di validità del contratto diventeranno di proprietà dell'Ente. L'I. A. dovrà provvedere, obbligatoriamente, nel corso dell'appalto, anche più volte se necessario, alla tinteggiatura delle pareti e dei soffitti e ad una accurata pulizia straordinaria che verrà ripetuta anche al termine di ogni anno scolastico di gestione.

L'Amministrazione può autorizzare l'I.A. ad utilizzare il Centro di produzione dei pasti per utenze diverse di cui al presente capitolato. L'I.A. a seguito dell'autorizzazione dovrà fornire al Comune di Fondi un pasto gratuito ogni trenta pasti prodotti per le altre utenze.

Le imprese concorrente in caso di utilizzo del centro cottura per terzi dovrà versare al Comune di Fondi un canone annuale di Euro 7.000,00 (settemila).

Art. 13 - Attrezzature e arredi

L'I.A. dovrà tassativamente attenersi agli obblighi di manutenzione e pulizia delle attrezzature presenti nel Centro di produzione pasti e rispettare le norme di sicurezza per l'uso delle stesse, dettate dalla vigente normativa in materia. All'atto della consegna, tutte le attrezzature descritte nel verbale, salve diversa indicazione, si intenderanno in buono stato di conservazione. Pertanto, l'I.A. sarà ritenuta responsabile di eventuali danni non dovuti al normale uso delle stesse. In qualunque momento su richiesta del Comune, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato nell'intesa che alle eventuali mancanze l'I. A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza dell'I.A., il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'I.A. e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta e che sarà scomputata dalle spettanze del mese successivo.

Art. 14 - Manutenzioni ed attrezzature

L'I.A., una volta ristrutturato il Centro di produzione pasti, si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti se non previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale.

L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal Capitolato soggetti a sanzione.

La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature esistenti, compresa la sostituzione di tutte le rubinetterie, dei macchinari ed automezzi, nonché dei locali adibiti a Centro produzione pasti, sarà a carico dell'I.A. che, nel corso dell'appalto, alla fine del mese di giugno di ogni anno dovrà presentare dettagliata relazione sullo stato dell'impianto e dei macchinari. Eventuali guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati al Servizio Pubblica Istruzione dell'Ente. In ogni caso, qualsiasi spesa di ripristino per avarie provocate da incuria o dolo agli immobili ed alle attrezzature da parte dell'I.A. sarà addebitata totalmente all'Impresa medesima.

La presenza di Ditte esterne per eseguire i lavori di manutenzione deve essere comunicata all'Ente prima che si inizino i lavori. Nel caso in cui detti lavori non siano soddisfacenti, in qualsiasi momento il Comune può sostituirsi all'Impresa addebitando alla stessa un importo

pari alla spesa sostenuta. In occasione dei lavori di ristrutturazione e manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, l'I.A. dovrà dare libero accesso a personale del Comune o di altre imprese autorizzate. L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi giorno ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 15 – Sopralluogo

L'impresa, mediante un proprio legale rappresentante o altra persona appositamente delegata, dovrà, a pena di esclusione, effettuare un sopralluogo, in presenza di un addetto dell'Ufficio Pubblica Istruzione, per la presa visione dei luoghi, dei locali interessati dalle prestazioni, degli arredi, attrezzature e di tutte le circostanze e degli elementi di fatto e di luogo che possono influire sullo svolgimento del servizio e sull'offerta. E' ammessa la delega plurima ad un medesimo soggetto da parte di più imprese, purché appartenenti al medesimo raggruppamento, anche se non costituito.

Al termine sarà rilasciata un'apposita attestazione dell'avvenuto sopralluogo, che dovrà essere utilizzata per la partecipazione alla gara.

Art. 16 - Servizio di pagamento e consegna buoni pasto agli utenti

L'I.A. dovrà sostenere i costi per la stampa dei blocchetti di buoni pasto prepagati, secondo le indicazioni impartite dal responsabile del servizio dell'Ente, ed alla distribuzione dei buoni pasto.

Il servizio di distribuzione dei buoni pasto prepagati agli utenti dovrà avvenire nelle ore d'ufficio a cura del personale dell'I.A.

Il personale dovrà provvedere al ritiro delle ricevute dei pagamenti effettuati dagli utenti, tramite versamento alla Tesoreria del Comune di Fondi a mezzo Conto Corrente Postale o con l'utilizzo di POS ed alla distribuzione agli utenti dei buoni pasto.

Il servizio verrà svolto nei locali messi a disposizione dal Comune di Fondi da due operatori per venti ore settimanali cadauno.

Mensilmente dovrà essere effettuato, secondo le indicazioni impartite dal responsabile del servizio, il riepilogo delle entrate con allegato le ricevute del versamento, effettuate dagli utenti, per fasce di reddito.

Al fine di poter effettuare tutti i riscontri possibili e aver le informazioni necessarie per effettuare i controlli in alternativa ai blocchetti di buoni pasti che attualmente vengono utilizzati le imprese partecipanti alla gara nell'offerta tecnica dovranno indicare le soluzioni alternative e le procedure che intendono utilizzare per informatizzare il servizio (rilevazioni di presenze e modalità di pagamento).

Art. - 17 Mensa manifestazioni estive

L'I.A. dovrà mettere a disposizione gratuitamente nel periodo estivo (luglio e agosto) per un totale complessivo di venti giorni il centro di cottura con il personale necessario per preparare e somministrare pasti agli ospiti che partecipano alle manifestazioni estive organizzate dal Comune o da associazioni culturali, sportive ecc.

I pasti da preparare e servire sono:

1. Colazione;
2. Pranzo;
3. Cena

In base alle presenze degli anni trascorsi la media dei pasti preparati per le manifestazioni sono circa 500.

L'Ente comunicherà all'I.A. entro il 30 giugno di ogni anno i periodi in cui dovrà essere messo a disposizione il centro di cottura ed il personale. Una settimana prima di ogni

manifestazione (che prevede il servizio mensa) verrà comunicato il numero di persone che usufruiranno del servizio mensa. Il personale deve essere sufficiente a garantire un ottimo servizio.

Le derrate alimentari verranno fornite direttamente dalle associazioni che organizzano in collaborazione con il Comune le manifestazioni

Art. - 18 Spese del servizio

Tutte le spese relative alla gestione del servizio di preparazione, confezionamento dei pasti e di trasporto degli stessi, la porzionatura, la distribuzione, il rigoverno dei refettori sono a carico dell'I. A., così come i costi per la fornitura delle derrate alimentari, delle tovaglie e dei tovaglioli monouso e stoviglie, ivi compresi i consumi di gas, energia elettrica, acqua per la produzione dei pasti. Sono inoltre a carico dell'I.A. le spese relative alla fornitura dei mezzi di trasporto, alla fornitura dei prodotti igienici e di sanificazione per il personale e per gli ambienti del Centro di produzione pasti, servizi igienici annessi, dei locali refettorio e la fornitura dei capi di vestiario al personale dell'I.A., nonché ogni ulteriore costo collegato alla erogazione del servizio. L'I.A. è tenuta inoltre a raccogliere, sempre a proprie spese, presso le scuole, i contenitori termici usati ed a rigovernare a proprie spese i refettori presso i vari plessi scolastici.

Art. - 19 Sicurezza

L'impiego di energia, gas ed acqua potabile da parte dell'I.A. dovrà essere effettuato dal personale che conosca la manovra dei quadri di comando e le norme di sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A. La stessa Impresa dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno del Centro di cottura e quant'altro necessario ai fini delle vigenti disposizioni.

Art. 20 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale di tutti o solo di alcuni dei plessi scolastici o del personale dell'I. A. o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale espletamento del servizio, all'Amministrazione Comunale dovrà essere dato preavviso per iscritto almeno due giorni prima.

Art. 21 - Responsabilità

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, nell'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi o a cose, si intenderà senza riserve a totale carico dell'I. A. La stessa assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo il Comune ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia.

L'I. A. risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la stessa si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'I.A. esonera il Comune di Fondi ed il Servizio Pubblico Istruzione, che riveste esclusivamente funzioni tecniche amministrative, da qualsiasi azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate. A tal fine, l'I.A. dovrà

stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata per le tipologie ed i massimali d'importo non inferiori a quelli di seguito indicati:

1. R.C.T. (Responsabilità Civile verso terzi) € 5.000.000= per sinistro

€ 1.000.000= per persona

€ 1.600.000= per danni a cose o animali

2. R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro) € 2.600.000= per sinistro

€ 1.000.000= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera l'I.A. dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'I.A. al Comune prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte dalla stesse alle relative scadenze. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione e la risoluzione del rapporto.

Art. 22 Personale

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune i nominativi del Responsabile dell'esecuzione del servizio, nonché del Responsabile della conduzione del Centro di produzione pasti. Le due persone, che potranno anche coincidere, dovranno essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore o addetto al coordinamento di un servizio di ristorazione collettiva. Dovrà comunicare altresì le figure tecniche con responsabilità che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio stesso. La definizione del numero del personale impiegato presso il Centro di produzione pasti e per il trasporto dei pasti e la qualifica di ognuno sono di esclusiva competenza dell'I. A.

Per tutta la durata del contratto, l'organico dovrà essere quello dichiarato in sede di offerta per numero, qualifica ed orario di impiego.

E' riconosciuta al Comune di Fondi la facoltà di richiedere la sostituzione, entro tre giorni, di quel personale che non risultasse idoneo, sia per mancanza dei requisiti prescritti dalla legge che per comportamento scorretto nei confronti dell'utenza. La mancata sostituzione comporterà l'applicazione di sanzioni e nel caso di perdurante inadempienza, la risoluzione del contratto e la rifusione dei danni e delle spese.

L'I.A. risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune di Fondi ed a terzi o a cose, oltre, ovviamente, ai destinatari del servizio.

Ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, limitatamente alla durata dell'appalto, l'I. A. dovrà garantire la continuità del personale già in opera negli anni precedenti (di cui all'elenco Allegato n.3), e dovrà presentare l'elenco del personale da utilizzare tenendo presente che il Servizio andrà svolto impiegando un numero di operatori sufficiente a soddisfare tutte le esigenze degli utenti sulla base della vigente normativa.

Per tutta la durata del contratto l'organico dovrà essere quello dichiarato in sede di offerta, per numero, qualifica ed orario d'impiego.

L'I.A. dovrà garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni di legge relative alla prevenzione infortuni sul lavoro, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, ad ogni altra disposizione in vigore in materia di personale o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. Inoltre, l'I.A. dovrà adottare, nell'esecuzione dei servizi, le cautele necessarie a garantire la sicurezza ed incolumità degli operatori addetti ai lavori, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, come vigente, e dovrà dimostrare di aver redatto il Documento di Valutazione Rischi di cui alla stessa normativa. Il personale tutto dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

Le informazioni circa gli obiettivi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e delle condizioni di lavoro, applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto, potranno essere assunte presso l'Ispettorato Provinciale del Lavoro, ed i competenti servizi della ASL, dell'INPS, dell'INAIL e di altri Istituti collegati presenti sul territorio.

Art. 23 - Applicazioni contrattuali

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori oggetto del presente appalto condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato. L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso che lo stesso non abbia aderito alle associazioni sindacali o abbia receduto da esse. L'I.A. dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che lo stesso deve intendersi, a tutti gli effetti, estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Impresa ed i suoi dipendenti.

Art. 24 - Reintegro personale mancante

L'I.A. dovrà provvedere a garantire la presenza in ogni momento all'interno del Centro di produzione pasti o nel servizio di trasporto e di distribuzione del personale indicato in sede di offerta. Per tale motivazione dovrà provvedere tempestivamente al reintegro del personale mancante per malattia o per assenze di qualsiasi natura.

Art. 25 - Vestiario

L'I. A. fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, ed i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito delle valutazioni dei rischi, di cui al D.Lgs. n. 81/2008, come vigente. Dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- calzature idonee ai sensi delle vigenti disposizioni;
- cuffie per la testa;
- mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detersivi o sanificanti nebulizzanti;
- indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che preveda l'accesso alle celle frigorifere;
- quanto altro necessario ai sensi della normativa vigente.

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà utilizzare mascherine e guanti monouso. Sugli indumenti dovrà essere esposta ben visibile una targhetta con nome, cognome, foto e numero di tessera sanitaria e la ragione sociale dell'I.A. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare monili durante il servizio, né altri accessori vietati, al fine di evitare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Art. 26 - Idoneità sanitaria

L'Azienda Sanitaria Locale può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Nella conduzione del Centro di produzione pasti, nel servizio di trasporto e nella distribuzione dei pasti devono essere scrupolosamente osservate le norme in vigore sulla idoneità sanitaria del personale addetto, il quale dovrà essere fornito del libretto sanitario, se

previsto o quant'altro necessario in relazione alle mansioni di appartenenza. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa in vigore, ed a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

Gli automezzi impiegati dovranno essere dotati della documentazione *ex lege*.

Art. 27 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dovranno essere esclusivamente quelli contemplati nelle tabelle dietetiche.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti disposizioni. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Art. 28 - Menù per tutte le utenze

I menù da realizzarsi sono quelli richiesti dal Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Fondi; si allega presente capitolato l'ultimo menù del precedente anno scolastico, (Allegato n.1).

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti. Tuttavia, è consentita una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti indispensabili per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out e quanto altro);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni devono comunque essere disposte dal Comune dietro tempestiva richiesta dell'I.A. Inoltre, il Servizio Pubblica Istruzione dell'Ente, previa intesa con il competente servizio della ASL potrà variare il menù con congruo preavviso all'I.A.

Art. 29 - Menù diete speciali

L'I. A. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico come intolleranza al lattosio, intolleranza alle proteine del latte, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica e quanto altro. L'I.A. dovrà garantire diete speciali dettate da motivi non sanitari (religiosi, filosofici, ecc...).

L'Impresa si impegna inoltre alla predisposizione di "diete in bianco" qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto crudo o cotto o da altro che verrà concordato dalle parti.

Art. 30 Preparazione e confezionamento dei pasti

L'I.A. dovrà attenersi nella preparazione e nel confezionamento dei pasti, scrupolosamente al menù del giorno ed alle tabelle dietetiche fornite dall'Ente in collaborazione con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL territoriale ed allegate al presente Capitolato Allegato n. 1 ed alle eventuali variazioni che saranno comunque tempestivamente comunicate all'Impresa medesima. Analogamente, l'I.A. si impegna a realizzare menù dietetici per gli utenti muniti di certificazione medica. La preparazione e la cottura devono essere eseguite secondo *standards* ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale, secondo le norme vigenti. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo l'igiene, la qualità nutrizionale e sensoriale dei cibi. Nella preparazione dei pasti dovranno essere escluse operazioni di precottura.

I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori che conservino la temperatura e garantiscano il massimo dell'igiene.

I pasti in monoporzione dovranno essere confezionati, sigillati con apposita apparecchiatura presso il Centro di produzione pasti e trasportati in idonei contenitori che conservino la temperatura e garantiscano al massimo l'igiene.

Il pane dovrà essere confezionato in busta sigillata.

Pane e frutta saranno trasportati in contenitori idonei opportunamente chiusi.

L'acqua dovrà essere di tipo minerale naturale. I tavoli dei commensali dovranno essere apparecchiati con stoviglie monouso e tovaglioli di carta, i bicchieri, i piatti e le posate dovranno essere monouso, di qualità e robuste.

Le diete speciali dovranno essere consegnate in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

Art. 31 - Controllo del Comune di Fondi

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del Capitolato Speciale d'Appalto. I controlli verranno effettuati dal Servizio Pubblica Istruzione o personale delegato e da tutti gli organismi istituzionali legittimati.

Art. 32 - Conservazione degli alimenti

Ai fini di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 100 gr. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero alle temperature previste per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del prelievo.

Art. 33 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

Il Servizio Pubblica Istruzione dell'Ente farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 8 giorni dalla data di comunicazione l'Impresa non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le sanzioni previste nel presente Capitolato.

Art. 34 - Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli *standards* igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica secondo i criteri di cui al citato "SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E MANUALE DELLA BUONA PRASSI IGIENICA" (L. n.155/97 - Implementazione dell'HACCP). Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti o secondo le disposizioni dettate dal competente servizio dell'ASL. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina e similari devono essere conservati in buste ben chiuse, anche se parzialmente utilizzati. Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso e quanto altro dovrà fare uso di mascherina e guanti monouso. Nei locali cucina dovrà essere affissa adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti.

Art. 35 - Trattamenti di sanificazione

Tutti i locali adibiti a Centro di produzione pasti e gli impianti dovranno essere mantenuti dall'I.A. in perfetto stato di pulizia ed igiene. E' a carico dell'Impresa la fornitura di tutti i prodotti e delle necessarie attrezzature per dette operazioni, nonché quelli occorrenti per il lavaggio delle stoviglie a mano ed a macchina. Di tutti i prodotti detergenti e sanificanti

dovranno essere depositate le schede tecniche complete. Ove siano disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni. Dovranno inoltre essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito. Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve far uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Art. 36 - Refettori e pulizia esterna locali produzione pasti

I refettori delle varie scuole dovranno essere puliti dal personale dell'I.A., dopo che gli utenti avranno consumato i pasti. Le pulizie esterne ai locali di produzione pasti sono a carico dell'I.A. che dovrà aver cura di mantenere la suddetta area sempre ben pulita.

Art. 37 - Rifiuti

I rifiuti provenienti dalla preparazione dei pasti dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima delle operazioni di preparazione dei pasti medesimi negli appositi contenitori per la raccolta. E' tassativamente vietato depositare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Tutti i rifiuti delle scuole in cui viene effettuato il servizio mensa di cui dovranno essere riposti in sacchi idonei a carico dell'I. A. e depositati nei cassonetti portarifiuti.

Art. 38 - Canone mensile dell'appalto

Il canone mensile d'appalto sarà costituito dal prezzo unitario per singolo pasto, scaturente dall'applicazione di un'unica percentuale di ribasso, offerto dall'I.A., sull'importo a base d'asta di cui al precedente Art. 3, per i pasti forniti nel corso del mese, oltre all'IVA. Esso risulterà remunerativo di tutte le prestazioni ed obblighi previsti nel presente Capitolato, delle spese di personale, della fornitura degli automezzi e della manutenzione della ristrutturazione del Centro di produzione pasti, delle attrezzature, siano esse messe a disposizione dal Comune di Fondi che dall' I.A., per l'acquisto delle derrate alimentari e di ogni altra spesa occorrente per l'esecuzione del servizio. Il canone verrà erogato su presentazione di fattura mensile, vistata dal competente Servizio Pubblica Istruzione dell'Ente, per un importo commisurato al prezzo unitario offerto per il numero dei pasti forniti nell'arco del mese. Il canone resta fisso ed invariabile per il 1° anno; a decorrere dal 2° anno si procederà a revisione del prezzo di ogni singolo pasto secondo quanto previsto dall'art. 115 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i.

Art. 39 - Obblighi delle imprese concorrenti

Le Imprese concorrenti dovranno assumere formalmente l'obbligo di utilizzare in via esclusiva, a favore del Comune committente i macchinari, gli automezzi e le attrezzature indicate in sede di offerta.

Le Imprese saranno obbligate, altresì, ad impiegare il personale secondo i tempi e le modalità previste per tutta la durata dell'appalto e ad applicare nei confronti degli operatori il C.C.N.L. di categoria. Inoltre, dovranno osservare e fare osservare da parte dei dipendenti le ulteriori disposizioni legislative che potranno essere emanate nel corso dell'appalto.

Art. 40 - Subappalto

Ai sensi dell'Art. 27 del D.Lgs. n.163/2006 come vigente, nel rispetto di quanto previsto all'Art. 118 dello stesso D.Lgs., è ammesso il subappalto, entro il limite massimo del 30% del valore dell'appalto..

L'Impresa concorrente ha l'obbligo di comunicare in sede di offerta la volontà di avvalersi di tale facoltà indicando la quota di appalto che intende subappaltare, non essendo ammesso il subappalto successivamente all'affidamento dell'incarico, pena la risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento di maggiori danni accertati.

L'autorizzazione al subappalto potrà essere rilasciata previa specifica richiesta unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui all'Art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006 come vigente, con assunzione di responsabilità solidale dell'Impresa per i versamenti dovuti dal subappaltatore in base alla normativa vigente in materia di tutela dei lavoratori, secondo quanto previsto dalla Legge n. 248/2006.

E' fatto obbligo all'I. A. di trasmettere entro 20 gg. dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa corrisposti al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. In mancanza, l'Amministrazione sospenderà il successivo pagamento. In tal caso, l'Impresa non avrà diritto ad interessi e/o risarcimento danni di alcun tipo. L'Impresa deve corrispondere gli oneri per la sicurezza e deve provvedere al deposito del contratto di subappalto presso l'Amministrazione almeno 20 gg. prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Dovrà essere trasmessa, in concomitanza, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal D.Lgs. n. 163/2006, come vigente, oltre la dichiarazione attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'Art. 38 del citato Decreto.

Art. 41 - Inadempienze e sanzioni

L'I.A. è soggetta a sanzioni, qualora nell'esecuzione del servizio si verificassero inadempienze. In tal caso, oltre all'obbligo immediato di ovviare all'infrazione contestata, l'Impresa sarà passibile di sanzioni da un minimo di € 500,00 (cinquecento/00) ad un massimo di € 5.000,00 (settemila/00), secondo il seguente schema:

1. Standard merceologici:

- Mancato rispetto degli standards previsti nelle tabelle merceologiche - Euro 1.000,00 (mille/00).

2. Quantità:

- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero di pasti ordinati Euro 5.000,00 (cinquemila/00);
- Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico Euro 3.500,00 (tremilacinquecento/00);
- Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico Euro 1.000,00 (mille/00)
- Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate Euro 1000,00 (mille/00);
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione - 500,00 (cinquecento/00).

3. Rispetto del menù

- Mancato rispetto del menù previsto per il primo ed il secondo piatto - Euro 500,00 (cinquecento/00).

4. Aspetti igienico-sanitari

- Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici - Euro 1000,00 (mille/00);
- Rinvenimento di parassiti - Euro 2.000,00 (duemila/00);
- Inadeguata igiene degli automezzi - Euro 1000,00 (mille/00);
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente - Euro 500,00 (cinquecento/00);
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di produzione pasti - Euro 500,00 (cinquecento/00);
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti -Euro 500,00 (cinquecento/00);

- Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (Refettori) - Euro 500,00 (cinquecento/00).

5. Tempistica

- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti sull'orario previsto - Euro 500,00 (cinquecento/00).

6. Personale

- Mancato rispetto delle norme in materia di gestione del personale di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto - Euro 5.000.00 (cinquemila/00) Oltre alle sanzioni, l'I.A. è tenuta al risarcimento dei maggiori danni subiti dall'Amministrazione.

In ogni caso, il totale delle sanzioni annue non potrà superare il 10% del totale dell'importo contrattuale. L'applicazione delle sanzioni sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, da inoltrarsi all'I.A. entro 7 (sette) giorni dall'avvenuta conoscenza da parte del Servizio Pubblica Istruzione con lettera raccomandata A/R. L'I.A. avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro il termine di gg. 10 (dieci) dalla notifica della contestazione. L'I.A. non potrà addurre a propria giustificazione, in caso di mancata effettuazione del servizio, totale o parziale, una momentanea deficienza del personale. Il Comune di Fondi provvederà a far eseguire il servizio non svolto dall'I.A. nel modo che riterrà più opportuno a rischio e spese dell'I.A. stesso. Il lavoro si intenderà eseguito in danno dell'I.A. anche se fatto con personale dell'Ente ed il valore delle prestazioni sarà computato secondo i prezzi contrattuali. L'ammontare delle sanzioni sarà compensato entro il mese successivo con crediti dell'Impresa dipendenti dal presente contratto e per l'eventuale eccedenza con la cauzione. Le sanzioni saranno notificate in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale. L'ammontare della sanzione sarà compensato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura.

Art. 42 – Pagamenti

Il pagamento avverrà, sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture che verranno emesse con cadenza mensile con mandato di pagamento a favore dell'Appaltatore, una volta rilasciata la dichiarazione di regolare esecuzione del servizio.

Le fatture, redatte secondo le norme fiscali in vigore dovranno intestate al Comune di Fondi – Piazza Municipio 1 – C.F. 81003290590 con indicazione di tutte le informazioni necessarie per poter effettuare il pagamento..

In caso di aggiudicazione in capo ad un Raggruppamento Temporaneo d'Impresa, le fatture dovranno essere emesse dalla società mandataria.

L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

Art. 43 - Obblighi di tracciabilità

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i, sia nei rapporti verso l'Istituzione sia nei rapporti con i subappaltatori e gli eventuali subcontraenti in genere appartenenti alla filiera delle imprese del presente contratto.

L'appaltatore si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, sia attivi da parte del Comune di Fondi, sia passivi verso gli Operatori della Filiera, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche. Tale adempimento è a carico anche dei subappaltatori e dei subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate

all'appalto.

L'appaltatore è tenuto a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i, sarà rilasciata dal rappresentante legale dell'appaltatore entro 7 (sette) giorni dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

Ai fini dell'art.3, co.7, della L.136/2010 l'appaltatore è tenuto altresì a comunicare all'Ente gli estremi di cui sopra riferiti ai subappaltatori e agli eventuali subcontraenti.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'Amministrazione e dagli altri soggetti di cui al precedente punto 2, il seguente codice identificativo gara (CIG):594325947°.

L'appaltatore, tramite un legale rappresentante o soggetto munito di apposita procura, trasmetterà i contratti sottoscritti con i subappaltatori contenenti, a pena di nullità assoluta, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m.i.

Con riferimento ai subcontratti stipulati per l'esecuzione, anche non esclusiva del contratto, l'appaltatore si obbliga a trasmettere all'Ente, oltre alle informazioni di cui all'art. 118, comma 11 ultimo periodo, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m.i, restando inteso che l'Ente si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tale riguardo dichiarato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati e di adottare, all'esito dell'espletata verifica, ogni più opportuna determinazione, ai sensi della legge e di contratto.

Art. 44 - Sospensione pagamenti

Al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, il Comune di Fondi potrà sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali sanzioni, i pagamenti all'I.A., in caso di contestazione di inadempienza nell'esecuzione del servizio fino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali. La sospensione non potrà avere durata superiore ad un mese dal momento della relativa notifica, che avverrà in forma amministrativa e non giudiziale.

Art. 45 - Cauzione provvisoria e definitiva

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, la ditta concorrente è obbligata, ai sensi dell'art. 75 D. Lgs. 163/2006 e s.m.i, a presentare cauzione provvisoria nei modi prescritti dalla legge, pari al 2% dell'importo contrattuale, salvo il beneficio previsto dall'art. 75 comma 7 dello stesso Decreto. In quest'ultimo caso il concorrente dovrà segnalare, in sede di offerta, il possesso del requisito per fruire del beneficio e lo dovrà documentare nei modi prescritti dalla legge.

La garanzia dovrà prevedere espressamente, pena l'esclusione dalla gara, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c. inoltre, l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

L'appaltatore è obbligato a prestare garanzia fideiussoria definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui sopra deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Al fine di quantificare l'importo netto di aggiudicazione per commisurare l'importo della garanzia definitiva, e quindi il valore presunto del contratto, si procederà moltiplicando il prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara moltiplicato per il numero complessivo di chilometri presunto per tutta la durata dell'appalto. La stazione appaltante potrà avvalersi della cauzione anche per l'applicazione di penalità previste dal presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina decadenza dall'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 46 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'Ente.

Art. 47 - Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, costituiscono causa di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione dell'Impresa Affidataria o cessione dell'attività;
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari in materia, nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico - sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanza delle norme del presente Capitolato relativamente alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997 n. 155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei Contratti Collettivi Nazionali o Territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio, anche per un solo giorno;
- j) sub-appalto del servizio non autorizzato;
- k) violazioni ripetute delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) applicazione di sanzioni per un ammontare superiore al 10% dell'importo contrattuale.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tal caso lo stesso si rivarrà sull'I.A. anche a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 48 - Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a 15 (quindici) gg. dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo scadere di detti termini, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 49 - Effetti della risoluzione

Con la risoluzione del contratto sorgerà per il Comune di Fondi il diritto di affidare il servizio alle altre Imprese che hanno presentato offerta in ordine di graduatoria o, in mancanza, a soggetti diversi in danno dell'I.A. inadempiente. L'affidamento a terzi verrà notificato all'I.A. inadempiente nelle forme prescritte con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e dei relativi importi. All'Impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali maggiori spese sostenute in più dall'Amministrazione Comunale rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e ove questo non fosse sufficiente da eventuali crediti dell'I.A., senza pregiudizio dei diritti dell'Ente sui beni dell'I.A. medesimo. Nel caso di minore spesa per il Comune, nulla competerà all'I. A. inadempiente.

Art. 50 – Divieto di cessione del contratto; cessione del credito

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 116 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità di quanto stabilito dall'art. 117 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i.

In caso di inosservanza da parte dell'I.A. degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Ente al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.

Art. 51 - Fallimento dell'appaltatore o morte del titolare

Il fallimento del prestatore di servizio comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora il prestatore di servizio sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Ente proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Ente ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i in caso di fallimento dell'appaltatore,

l'Ente si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 52 - Obblighi di riservatezza - disposizioni in materia di protezione dei dati personali

L'Appaltatore avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto.

L'Appaltatore si impegna a far sì che nel trattare dati, informazioni, e conoscenze dell'Ente di cui venga eventualmente in possesso, vengano adottate le necessarie ed idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno.

Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dall'Appaltatore se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui all'oggetto dell'appalto.

In ogni caso si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale.

L'Appaltatore sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e consulenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Ente avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Ente.

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Fondi, nella responsabilità del Dirigente pro-tempore del Servizio.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali".

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II (artt. 7-8-9-10) del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 tra i quali figura il diritto di accesso ai dati, che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Fondi titolare del trattamento.

Art. 53 - D.U.V.R.I.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art.26 del D.lgs. n.81/2008, recante il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro, l'Amministrazione ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, che si allega e che l'I.A. deve rispettare (Allegato n.4).

Art. 54 - Autorizzazioni preventive

Sono a carico dell'I.A. tutte le autorizzazioni preventive richieste ai sensi di legge per l'espletamento del servizio oggetto d'appalto.

Art. 55 - Stipula del contratto

L'I.A., prima della stipula del contratto, dovrà presentare, entro il termine indicato dal Comune di Fondi ogni documentazione prevista dal presente Capitolato Speciale d'Appalto ove ciò non fosse avvenuto in fase precedente.

L'Impresa dovrà adeguarsi a tutte le disposizioni che disciplinano lo svolgimento delle attività oggetto d'appalto. Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione dell'appalto non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà tenuta al risarcimento degli eventuali danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

Tutte le spese per la stipula del contratto son a totale carico dell'I.A.

Art. 56 - Recesso

L'Amministrazione Comunale potrà recedere dal contratto per motivi di pubblico interesse dandone preavviso con lettera raccomandata A/R tre mesi prima della data fissata. Spetteranno all'I.A. esclusivamente i compensi relativi al servizio effettivamente prestato e null'altro.

Art. 57 - Avviamento del servizio

L'avviamento del servizio dovrà aver luogo, pena la decadenza dell'appalto, entro i termini che verranno comunicati dall'amministrazione a seguito dell'avvenuta aggiudicazione definitiva. Prima dell'avviamento del servizio, l'I.A. dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale che andrà ad impiegare nell'appalto.

Art. 58 - Verbale di consistenza

All'atto dell'avviamento del servizio tra le parti contraenti dovrà essere redatto verbale di consistenza dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale, nonché dei macchinari e delle attrezzature, siano esse di proprietà dell'Ente che fornite dall'Impresa in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti. L'I. A. si impegnerà ad utilizzare i macchinari e le attrezzature indicati nel verbale di consegna esclusivamente per le esigenze del presente appalto ed a mantenerli in perfetto stato conservativo per tutta la durata del medesimo, provvedendo, a suo esclusivo carico e spese, alla manutenzione ordinaria.

Art. 59 Pretese di terzi

L'I.A. garantisce in ogni tempo il Comune di Fondi da ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da inosservanze da parte dell'affidataria stessa, anche parziali, delle norme contrattuali e da inadempienze nell'ambito delle attività e rapporti comunque posti in essere dall'affidataria per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto.

Art. 60 - Foro competente

Le eventuali controversie insorte tra l'Istituzione e l'I.A. in ordine di interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, di qualsiasi natura, tecnica, giuridica o amministrativa e non risolvibili mediante transazione (art. 239 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i) o accordo

bonario (art. 240 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i), è devoluta in via esclusiva alla competenza del Foro di Latina.

Art. 61 - Rinvio alle norme generali

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, che costituisce *lex specialis*, si applicano le norme di cui al decreto legislativo 163/2006 e s.m.i. nonché le altre norme che disciplinano l'appalto in oggetto.

ALLEGATI:

- 1) Tabelle dietetiche e menù;
- 2) Piantina del Centro di produzione pasti;
- 3) Elenco personale in servizio con l'attuale gestore del servizio
- 4) D.U.V.R.I.