

COMUNE DI PALAZZO SAN GERVASIO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**Appalto del servizio di produzione pasti veicolati per gli alunni delle scuole
dell'Infanzia e Primaria di 1° grado del Comune di Palazzo San Gervasio -
anno scolastico 2012-2013**

procedura aperta ex D. Lgs. n. 163/2006

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare il servizio della produzione dei pasti veicolati per gli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria di 1° grado del Comune di Palazzo San Gervasio, nonché per il personale docente delle suddette scuole. Il servizio consiste nella preparazione, cottura, confezionamento dei pasti presso il centro di produzione della ditta aggiudicataria, nonché la somministrazione dei pasti presso il refettorio degli edifici scolastici situati in Piazza Caduti e Rione Pola.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di un anno scolastico 2012/2013, salvo proroga.

Alla scadenza contrattuale l'Amministrazione appaltante può concedere una proroga per ulteriore un anno, ove sia richiesto per iscritto dall'appaltatore, a condizione che sia consentito dalle disposizioni normative in vigore al momento dell'eventuale proroga medesima.

In ogni caso, l'appalto cesserà alla scadenza automaticamente e senza bisogno di disdetta di parte.

La decorrenza iniziale dell'appalto può, ad insindacabile giudizio dell'amministrazione, essere ritardata ove alla data prevista del suo inizio non sia stata effettuata l'aggiudicazione definitiva o la stipula del contratto di appalto, senza che l'appaltatore possa trarne argomento per chiedere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo.

ART. 3 – VALORE DELL'APPALTO

L'importo base dell'appalto è stabilito in €. 3,90 oltre Iva al 4%.

Il valore complessivo dell'appalto ammonta ad **€. 97.500,00:**

a)	Importo a base di gara soggetto a ribasso	€. 97.500,00
b)	Oneri per la sicurezza previsti dal DUVRI non soggetti a ribasso	0,00
c)	Importo complessivo dell'appalto	€. 97.500,00

I dati come riportati riprendono la media giornaliera prevista sulla scorta delle utenze registrate il precedente anno scolastico. Si precisa che nel computo è stato fatto rientrare il personale docente avente diritto al pasto.

ART. 4 - NORME LEGISLATIVE

La presente procedura è disciplinata dalle disposizioni contenute nel presente Capitolato speciale e dal D. Lgs. n. 163/2006.

La restituzione del Capitolato speciale, controfirmato su ogni pagina e nell'apposita scheda dal legale rappresentante del Soggetto concorrente, **costituirà condizione necessaria per l'ammissione alla gara** ed equivarrà ad attestazione di avvenuta presa visione di quanto sopra e di accettazione di tutte le norme e condizioni desumibili dalle fonti legislative sopra richiamate, nonché di quelle contenute nel presente documento.

ART. 5 - CONTENUTI DEL SERVIZIO, LUOGHI E TEMPI

Il servizio in questione comprende tutte le prestazioni rientranti nella gestione del servizio di mensa scolastica, comprese le fasi dall'acquisto delle derrate fino alla somministrazione delle pietanze a tavola.

In particolare, si prevedono le seguenti operazioni:

- acquisto e stoccaggio delle derrate;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti ed alimenti vari;
- trasporto, distribuzione e somministrazione presso il plesso agli alunni frequentanti nonché al personale insegnante;
- riordino e pulizia dei locali (refettorio) messi a disposizione.

Il servizio dovrà essere erogato durante l'anno scolastico rientrante nel periodo contrattuale esclusivamente con riferimento alle giornate feriali (sabato escluso).

Di seguito si espongono le fasi del ciclo produttivo costituenti elemento essenziale del contratto.

- prelevamento e preparazione delle derrate;
- cottura;
- trasporto in monoporzioni;
- somministrazione e distribuzione al tavolo per un totale di pasti annui presunti pari a n. 25.000;
- il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno in funzione

dell'effettiva erogazione dei pasti, così come da fattura, senza che l'Appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

Nella formulazione dell'offerta la Ditta concorrente dovrà tenere presente di:

1. provvedere a proprie spese all'acquisto di tovagliette, tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate nella misura e nella quantità occorrente e ogni altra cosa che la Ditta aggiudicataria ritenga utile e necessaria ad un corretto funzionamento del servizio;
2. che il pasto giornaliero dovrà essere composto di:
 - 1° piatto, con alternativa del piatto di pasta bianca o al pomodoro o riso, per particolari regimi dietetici;
 - 2° piatto, con alternativa di un diverso piatto (mozzarella o salumi vari o carne rossa/bianca ai ferri) per particolari regimi dietetici;
 - contorno;
 - pane (uno o due panini) o con alternativa di prodotti da forno per particolari regimi dietetici;
 - frutta (un frutto lavato) o succo di frutta o dessert (budino o yogurt)
 - acqua oligominerale in bottiglia da cl. 50.

I pasti dovranno essere somministrati secondo quanto stabilito in linea di massima negli allegati ivi comprese le grammature indicate.

I particolari regimi dietetici dovranno essere comprovati da ricetta medica o, eccezionalmente, nell'attesa della presentazione della ricetta medica, mediante segnalazione della locale ASL. Costituisce requisito essenziale ed obbligatorio del servizio, l'attivazione di un sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point), nonché il rispetto della normativa di cui al D. Lgs 12.04.06, n. 163.

CONGRUITA' DELL'OFFERTA ED OSSERVANZA DI NORME LEGISLATIVE

Nella formulazione dell'offerta ciascun Partecipante dovrà tener conto che il ricavato derivante dalla gestione contrattuale dovrà riuscire a coprire ogni onere sostenuto per l'organizzazione ed erogazione del servizio in attuazione di ogni prescrizione tecnica e condizione stabilita dal presente Capitolato speciale.

Nella valutazione delle offerte la Stazione appaltante andrà a ritenere che la ditta,

nell'elaborare l'offerta tecnica ed economica, abbia considerato la rapportabilità del valore dell'appalto (quale adeguato e sufficiente) al costo del lavoro derivante dalle tabelle di legge (*congruità dell'offerta* - contratto collettivo settoriale, etc.).

L'Ente andrà, inoltre, a ritenere che la Ditta partecipante nella predisposizione dell'offerta abbia assunto ogni contenuto normativo previsto in materia di obblighi circa le condizioni di lavoro, la sicurezza e la protezione dei lavoratori nei luoghi di lavoro, il diritto al lavoro dei disabili.

ART. 6 - ACQUISTO DELLE DERRATE E CONTROLLO IGIENICO SANITARIO

La Ditta provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà diritto di scegliere, a propria discrezione, i fornitori più idonei a garantire la regolarità degli approvvigionamenti delle merci.

Le materie prime per la preparazione dei pasti dovranno rispondere **rigorosamente** ai requisiti igienico-merceologici fissati dalla normativa vigente e riportati nell'Allegato denominato "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E LEGISLATIVE DELLE MATERIE PRIME".

La Ditta provvederà a disporre, in proprio, i controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e dovrà avvalersi di fornitori in grado di poter offrire sufficienti garanzie sulla genuinità e salubrità delle materie prime, fatta salva la facoltà della stazione appaltante in qualunque momento di effettuare controlli.

La Ditta dovrà procedere al monitoraggio costante della qualità delle materie prime a mezzo di analisi microbiologiche tese a prevenire contaminazioni batteriche e di analisi chimiche finalizzate al controllo degli alimenti biologici ed all'esclusione di alimenti costituiti da OGM (organismi geneticamente modificati). Periodiche AUDIT permettono inoltre di individuare facilmente le situazioni potenzialmente pericolose e di conseguenza rilevare l'andamento di gestione ed apportare le eventuali azioni correttive.

ART. 7 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La responsabilità della perfetta conservazione delle derrate depositate e dei pasti preparati è a carico della Ditta affidataria, alla quale sarà imputato ogni caso di avaria

o non integrità dei prodotti.

Tra i compiti della ditta Affidataria rientrerà anche quello di conservare a 4° C per 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio, nel caso si verificano episodi di intossicazione.

ART. 8 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti da somministrare saranno tutti preparati con il metodo della cucina italiana tradizionale, che prevede l'impiego esclusivo di prodotti alimentari freschi e cucinati direttamente nel centro cottura nella disponibilità della Ditta. **In nessuna circostanza potrà farsi uso di cibi precotti.**

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa della somministrazione.

Oltre che alla sicurezza, le procedure dovranno essere mirate alla performance qualitativa del pasto.

A tal fine si individuano i seguenti accorgimenti:

- 1) fare in modo che non intercorra più di un determinato lasso di tempo tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo (due ore al massimo è considerato l'intervallo standard nel caso di servizio con pasto differito);
- 2) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittture,
- 3) limitare il ricorso di prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- 4) ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- 5) non riciclare oli di cottura;
- 6) i primi piatti asciutti (pasta o riso) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo; l'abbinamento dovrà avvenire nel momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi dei contorni freddi (insalata, ecc...).

La Ditta dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio extravergine di oliva, sale e limone.

I primi piatti dovranno essere preparati immediatamente prima del confezionamento.

La Ditta appaltatrice garantirà la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi.

L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la

preparazione dei pasti e i pasti stessi abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti dietetici, igienici ed organolettici previsti dal presente Capitolato.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

ART. 9 - TRASPORTO

I pasti dovranno essere consegnati al plesso con automezzi coibentati utilizzati esclusivamente per le derrate alimentari nel rispetto delle vigenti normative e disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria e posti in contenitori multiporzioni monouso in modo da garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto.

La temperatura dei pasti all'atto della consegna ai plessi non dovrà essere inferiore a 65° C, così come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene degli alimenti.

ART. 10 - DETERMINAZIONE DEI MENU'

I menù di massima e le tabelle dietetiche con grammature sono contenute nelle tabelle costituenti allegati dal n. 1 al n. 4 del presente Capitolato speciale.

La configurazione dei menù è suscettibile di eventuali offerte migliorative e/o integrative che saranno valutate ed accettate dall'amministrazione.

ART. 11 - GRAMMATURE

La quantità servita dovrà corrispondere alla grammatura al crudo e al netto.

Anche la grammatura potrà costituire oggetto di offerta migliorativa.

ART. 12 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Per la somministrazione dei pasti, gli orari e le date saranno disciplinati successivamente, previa comunicazione da parte del Dirigente Scolastico.

ART. 13 - CONTEGGIO DEI PASTI E LIQUIDAZIONE

La Ditta sarà liquidata a presentazione di regolare fatturazione sulla base del conteggio mensile dei pasti effettivamente erogati.

Sarà a carico della Ditta provvedere al ritiro giornaliero dei buoni pasto e consegnarli mensilmente al competente Ufficio Amministrativo dell'Ente.

In caso di discordanza tra i buoni ritirati e i pasti somministrati, l'Amministrazione sarà sollevata da ogni responsabilità e liquiderà i buoni effettivamente consegnati.

ART. 14 - PULIZIA E MANUTENZIONE DI LOCALI ED ATTREZZATURE

La Ditta dovrà provvedere:

- a garantire in ogni momento il perfetto stato dei locali utilizzati alla produzione dei pasti e delle attrezzature per assicurare le prestazioni contrattuali;
- alla pulizia giornaliera dei locali cucina utilizzati per la preparazione dei pasti ed alla periodica disinfezione delle macchine;
- al lavaggio di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie utilizzate per la preparazione e per la consumazione dei pasti;
- alla pulizia dei locali adibiti a refettorio;
- allo smaltimento differenziato dei rifiuti prodotti dal servizio mensa.

ART. 15 - PERSONALE

La ditta si obbliga all'incondizionato rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 626/94 (attuazione delle Direttive CEE in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro) e norme correlate e successive.

L'Ente appaltante è sollevato da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni, libretti sanitari e responsabilità verso terzi. A richiesta del committente la Ditta dovrà esibire libri paga e matricola del personale addetto e prova di aver effettuato i versamenti contributivi previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

Si impegna a mantenere la più stretta disciplina sul personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti sanzionatori a carico di dipendenti che dovessero comportarsi in modo non corretto nei confronti della Committente e/o dei commensali fino all'allontanamento, nei casi di provata gravità.

L'allontanamento potrà essere richiesto, per motivate ragioni, anche dall'Ente appaltante.

Il personale addetto al servizio dovrà indossare uniformi rispondenti alle prescrizioni sanitarie e mantenere l'irreprensibile pulizia. Dovrà, inoltre, munirsi di regolare "libretto" sanitario.

Sarà a carico della Ditta la fornitura di tutto il materiale e della attrezzature richiesti dalle norme vigenti per il personale addetto, ivi comprese attrezzature nei plessi serviti dalla mensa scolastica

Prima di dare inizio all'appalto dovrà segnalare il nominativo del Responsabile in loco dell'organizzazione del servizio, il quale avrà funzione di referente della Ditta appaltatrice, ad ogni conseguente effetto, per tutti gli aspetti e le controversie connesse al contratto d'appalto.

ART. 16 - VERIFICHE E CONTROLLI

L'Ente si riserva il diritto di procedere in ogni momento al controllo del centro cottura utilizzato e dei macchinari e delle attrezzature utilizzati.

Potrà controllare ed analizzare la qualità e lo stato di conservazione delle derrate di magazzino, verificare l'integrità delle confezioni delle merci depositate, la loro qualità, il peso delle razioni, l'igiene generale dei locali e del personale presente.

Potrà disporre controlli periodici tramite i Responsabili della A.S.L. sulle sostanze, sulle modalità di somministrazione dei pasti, sulle condizioni igieniche dei locali e del personale e potrà a suo insindacabile giudizio vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti, quando questi siano stati giudicati non idonei dagli organi di vigilanza ed ispezione degli Uffici sanitari.

ART. 17 - CHIARIMENTI

Il personale dell'ufficio amministrativo dell'Ente è a disposizione per eventuali chiarimenti, circa l'appalto, per visualizzare i percorsi da seguire, per la distribuzione dei pasti nella scuola e per ogni altra indicazione richiesta dalle ditte concorrenti. Non saranno accolte lamentele da parte delle ditte concorrenti dopo l'inoltro dell'offerta per la partecipazione alla gara.

ART. 18 - SUPERVISIONE DELL'ATTIVITA' E CLAUSOLA PENALE RISOLUZIONE CONTRATTUALE

L'Ente assumerà le funzioni di supervisione e di valutazione delle attività prestate dalla Ditta aggiudicataria per il tramite dei Responsabili delle Istituzioni interessate e dell'Ufficio Scuola .

Questi vigileranno sulla regolare gestione del servizio mediante la verifica della conformità alle disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, oltre che di ogni ulteriore principio che possa presuntivamente ritenersi osservato con l'assunzione dell'incarico in questione. Verificheranno, pertanto, la corretta esecuzione dei compiti imposti, rilevando inefficienze tecniche, disorganizzazione, insoddisfacente risultato ovvero inadempienze dell'Impresa.

La Ditta appaltatrice, tra gli oneri che andrà ad assumere con il presente Capitolato, dovrà sottoporsi all'osservanza di ogni disposizione normativa comunitaria, nazionale ovvero regionale in connessione al servizio prestato, esistente o sopravvenuta all'insorgere del rapporto contrattuale.

In particolare, si impongono le sottoesposte condizioni:

- 1) La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire, a propria cura, rischio e spese, il servizio nei tempi e luoghi indicati nel presente Capitolato.
- 2) La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio anche in caso di scioperi ed agitazioni del personale dipendente. Dovrà, pertanto, ricercare preventivamente alternative che consentano di effettuare in ogni caso il servizio.
- 3) In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione appaltante potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere alla Ditta aggiudicataria la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. In tale ipotesi la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere nei tempi e modi indicati, reintegrando di ogni spesa o danno, derivanti dall'errata somministrazione, l'Amministrazione, che potrà rivalersi sull'importo dei pagamenti da eseguirsi o sulla cauzione definitiva.

Qualora il servizio dovesse essere effettuato in ritardo rispetto ai termini convenuti, ovvero la somministrazione essere eseguita solo parzialmente, o comunque non nei termini stabiliti dal presente Capitolato speciale e dagli atti di gara, l'Amministrazione si riserverà la facoltà di applicare a suo insindacabile giudizio e senza formalità le seguenti penali:

- a) La sostituzione di una o più derrate con altre previste nel dietetico comporterà una penale di € 100,00 (cento) per ogni sostituzione accertata. Tale cifra andrà moltiplicata per il numero dei pasti che presentano tale difformità.

- b) Evidenti carenze nella preparazione, presentazione, trasporto e distribuzione dei cibi comporteranno una penale di € 150,00 (centocinquanta) per ogni contestazione.
- c) La mancata dotazione del personale di idoneo abbigliamento sul lavoro, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge e dal presente Capitolato, comporterà una penale di € 100,00 (cento) per ogni addetto non in regola.
- d) Se il peso, valutato sulla media di cinque porzioni di alimenti da consumarsi sia crude che cotte, non corrispondesse alle grammature proposte, si procederà all'applicazione di una penale di € 100,00 (cento) per ogni difformità.
- e) Il Comune applicherà una penale di € 1.000,00 (mille) per ogni campione di alimento cotto o crudo che dovesse essere valutato non positivamente dai laboratori di analisi istituzionalmente preposti. Identica penale sarà applicata per ogni infrazione alle norme igienico sanitarie riferite alle attrezzature e ai locali messi a disposizione del gestore o comunque utilizzati dallo stesso, al suo personale dipendente o alle derrate alimentari.
- f) Per la non osservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti la penale di € 250,00 (duecentocinquanta) per ogni infrazione.
- g) Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate alla Ditta, la quale dovrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione.

Trascorso infruttuosamente tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale prevista, in occasione della liquidazione della prima fattura utile.

Qualora fosse riscontrata la non rispondenza del servizio prestato alle richieste del presente Capitolato Speciale, ovvero in caso di continuati ritardi, l'Ente potrà revocare l'aggiudicazione ed affidare ad altra Ditta l'appalto.

In tal caso, l'Amministrazione incamererà la cauzione definitiva posta a garanzia, provvedendo alla fine della somministrazione ad addebitare alla Ditta inadempiente il maggior costo sostenuto con possibilità di rivalsa per gli

eventuali ulteriori danni subiti.

E' fatta, comunque, valere la causa di risoluzione contrattuale di cui all' art. 1456 del codice civile.

ART. 19 - RESPONSABILITA'

In connessione a quanto complessivamente previsto nel presente Capitolato speciale e nel Bando di gara e ad ulteriore chiarimento circa i compiti e la operatività della Ditta aggiudicataria per effetto della successiva esecuzione contrattuale, si evidenzia che ogni eventuale responsabilità in merito alla scadente qualità, al grado di freschezza o alla cattiva conservazione degli alimenti, ai criteri di preparazione delle pietanze o ancora alle modalità di trasporto e somministrazione non conformi alle prescrizioni di gara o all'attuale ordinamento, sarà da addebitarsi unicamente alla Ditta incaricata del servizio, anche con riferimento a danni cagionati a persone o cose in dipendenza della esecuzione dei compiti rientranti nella organizzazione ed erogazione del servizio.

ART. 20 - CONCLUSIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione formalizzerà l'affidamento mediante stipula di idoneo contratto.

Si prevede che l'appalto possa essere aggiudicato anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

Nelle more della stipula del contratto, l'Ente potrà con semplice comunicazione mezzo telefax chiedere l'immediato inizio del servizio.

Il contratto, seppure sottoscritto in epoca successiva, contemplerà la retroattività della propria efficacia.

ART. 21 - INVARIABILITA' DEI PREZZI CONTRATTUALI

Il prezzo derivante dall'offerta in sede di gara è da intendersi impegnativo ed invariabile, indipendentemente da qualsiasi eventualità e circostanza imprevedibile ed imprevedibile.

La invariabilità del prezzo contrattuale si farà valere anche per eventuali periodi di proroga del servizio.

ART. 22 - DEPOSITO CAUZIONALE, SPESE DI CONTRATTO ED IVA

I Partecipanti alla gara dovranno allegare all'offerta, pena l'esclusione, la documentazione relativa al versamento - nelle forme di legge - di un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo a base d'asta a garanzia dell'offerta e della correttezza e buona fede precontrattuali.

La cauzione prodotta, avente forma di polizza fidejussoria per cauzioni, dovrà risultare, **pena la esclusione dalla gara**, di validità non inferiore a giorni 180 (centottanta) decorrenti dal giorno successivo al termine ultimo valevole per la presentazione delle offerte, dovendo contenere la previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione ex art. 1944 del c.c. con obbligo al pagamento entro giorni 15 (quindici) dalla richiesta della Stazione appaltante.

In ogni caso, si fa presente che la cauzione dovrà indicare la denominazione dell'Ente quale beneficiario della garanzia nonché la descrizione della gara.

Circa il deposito della cauzione definitiva si fa rinvio a quanto previsto dall'art. 25 del presente Capitolato.

Inoltre, secondo quanto previsto dalle leggi vigenti, l'Aggiudicatario sarà tenuto al versamento dei diritti di segreteria sul valore complessivo di contratto, secondo le percentuali di cui all'art. 19-ter della L. 29.10.87, n. 440. A tale fine, l'Aggiudicatario provvederà al versamento della somma forfettaria da stabilirsi, sulla base del valore presunto del contratto aggiudicato, secondo quanto determinato dall'ufficio competente.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria anche tutte le altre eventuali spese di contratto, stesura, bollo, registrazione, scritturazione delle copie occorrenti alla Ditta stessa ed ai diversi Uffici nonché tutte le imposte e tasse che dovessero in avvenire riguardare il contratto. Tutti gli oneri a carico dell'Aggiudicatario dovranno essere versati entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione con le modalità che saranno indicate in seguito dall'Amministrazione. L'IVA resterà a carico dell'Ente e la Ditta aggiudicataria dovrà addebitarla in fattura, a titolo di rivalsa, ai sensi dell'art. 18 della L. n. 633 del 26.10.1972.

ART. 23 - MODALITA' DEI PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi per la gestione del servizio avverranno, di norma, entro il termine di giorni 60 (sessanta) dalla presentazione mensile della fattura contabile, corredata dal DURC in corso di validità.

ART. 24 - SOGGETTI PARTECIPANTI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla presente gara tutte le Ditte in possesso dei requisiti indicati nel bando di gara.

L'appalto del servizio in oggetto sarà affidato con il sistema della procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 81 e 83 del D.Lgs n. 163/2006.

ART. 25 - GARANZIA FIDEJUSSORIA DEFINITIVA

Il Soggetto affidatario si impegna a prestare nei modi di legge garanzia fidejussoria definitiva, pari al 10% dell'importo a base d'asta, la quale dovrà recare idonee indicazioni relative alla Stazione appaltante ed al servizio in questione. La garanzia dovrà risultare valevole a copertura dell'intero periodo contrattuale.

ART. 26 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO

L'Affidatario si impegna a prestare il servizio direttamente.

E' pertanto vietata sia la cessione che il subappalto del servizio in tutto o in parte. La inosservanza del presente principio comporterà il verificarsi di causa ulteriore di risoluzione contrattuale con esercizio del diritto al risarcimento danni da parte dell'Amministrazione.

ART. 27 - FORO COMPETENTE

In caso di controversie il Foro competente sarà quello di appartenenza della Stazione appaltante.

E' escluso il ricorso alla competenza arbitrale.

ART. 28 - RINVIO

Per quanto non contemplato nel presente Capitolato, si fa espresso riferimento a quanto previsto dalla vigente legislazione nazionale e regionale.

INFORMATIVA E RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Il Comune, ai sensi dell'articolo 10 della legge 31 dicembre 1996 n. 675 e successive modificazioni ed integrazioni, informa l'Appaltatore che tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.

Allegati al presente Capitolato Speciale d'Appalto:

- 1) Menù scuola dell'infanzia e primaria di I° grado 1^ settimana;
- 2) Menù scuola dell'infanzia e primaria di I° grado 2^ settimana;
- 3) Menù scuola dell'infanzia e primaria di I° grado 3^ settimana;
- 4) Caratteristiche merceologiche e legislative delle materie prime.

**SOTTOSCRIZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE PER ACCETTAZIONE
DI TUTTE LE CLAUSOLE E CONDIZIONI IN ESSO CONTENUTE.**

Il sottoscritto.....
nella sua qualità di
(specificare: titolare, legale rappresentante, amministratore, procuratore, ecc...) della
Ditta

DICHIARA

di aver preso visione del presente Capitolato speciale che restituisce firmato per
accettazione di tutte le clausole e condizioni in esso contenute

In Fede

.....

Inoltre, il sottoscritto dichiara di approvare, in particolare, le seguenti clausole, ad ogni
conseguente effetto, anche ai sensi **dell'art. 1341, secondo comma del Codice Civile:**

- ART. 5: CONTENUTI DEL SERVIZIO, LUOGHI E TEMPI
- ART. 6: ACQUISTO DELLE DERRATE E CONTROLLO IGIENICO
 SANITARIO
- ART. 7: CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
- ART. 8: PREPARAZIONE DEI PASTI
- ART. 20: CONCLUSIONE DEL CONTRATTO
- ART. 24: SOGGETTI PARTECIPANTI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Luogo e data

Firma

.....