



COMUNE DI CARBOGNANO
PR OV INC IA D I VITERBO

Fornitura dei servizi di refezione scolastica
PERIODO: Gennaio 2021-Dicembre 2024 (calendario scolastico)
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Codice NUTS ITI41
CIG: 86062115FC

Art. 1 –Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto i seguenti servizi:

Servizio di refezione scolastica, da effettuarsi su n. 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico regionale, comprende essenzialmente le seguenti prestazioni:

- a) approvvigionamento generi alimentari
- b) preparazione dei pasti caldi giornalieri e cottura dei cibi nei locali cucina del polo scolastico di Via XX Settembre
- c) allestimento dei tavoli e fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti e bicchieri monouso;
- d) sporzionamento e distribuzione dei pasti;
- e) pulizia e riordino della cucina, del refettorio e delle stoviglie;
- f) smaltimento dei rifiuti in osservanza delle disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata;
- g) rilevazione presenze giornaliera e rendicontazione da allegare alle fatture.

Hanno titolo ad usufruire del servizio gli alunni delle scuole nonché il personale docente e il personale ausiliario su indicazione della direzione scolastica presenti.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata **Quattro anni dalla sottoscrizione del contratto**

Si precisa che il servizio di refezione scolastica è legato al calendario scolastico regionale e quindi è richiesto per circa 9 mesi annui con esclusione dei periodi di vacanze per le festività e vacanze estive.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida.

Il Responsabile del Servizio si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio, con congruo preavviso, senza che la cooperativa abbia diritto ad indennità o risarcimenti di alcun titolo.

Art. 3 - Condizioni generali dell'appalto

A) Sono a carico della cooperativa aggiudicataria i seguenti obblighi:

- a) Predisposizione del menù settimanale in conformità alle norme di cui alla D.G.R. Lazio n. 40/2011, di recepimento delle Linee di Indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica. Detto menù dovrà ottenere la preventiva approvazione istituzionale da parte della AUSL Viterbo U.O. Struttura Dipartimentale Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Si allegano, come indicazione, le tabelle relative al pranzo e relative alle frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti alla settimana scolastica pranzo. In presenza di dieta per soggetti (alunni) affetti da allergia o intolleranza alimentare dovranno essere seguite le apposite istruzioni indicate dal pediatra di fiducia e/o dall'esercente la potestà genitoriale e viste dal pediatra di riferimento. La cooperativa aggiudicataria dovrà altresì garantire, in favore degli utenti che ne facciano formale richiesta, variazioni alimentari compatibili con le scelte religiose e/o problematiche di ordine alimentare previa certificazione medica.
- b) Scrupoloso rispetto dei protocolli COVID-19
- c) Fornitura di tutti i generi alimentari del menù settimanale;
- d) Fornitura, preparazione e distribuzione di frutta fresca agli alunni della scuola dell'infanzia a metà mattina, secondo l'orario che verrà comunicato all'inizio anno scolastico dall'Istituzione scolastica.
- e) Preparazione giornaliera dei pasti nei locali della cucina della sede scolastica dell'infanzia di via XX Settembre; sporzionamento e distribuzione nelle ore fissate

dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento a cura dell'aggiudicatario del numero degli stessi;

- f) Accurato allestimento del refettorio e dei tavoli prima di ogni pasto e accurate pulizie degli stessi, degli arredi e dei pavimenti al termine di ogni servizio;
- g) Personale qualificato e sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia da assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, refettorio e tutti i locali adibiti all'uso della mensa;
- h) Fornitura di eventuali attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali, di proprietà comunale, occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
- i) Forniture dei prodotti a perdere: tovaglie, tovaglioli, piatti e bicchieri (in plastica o in carta);
- j) Rilevazione quotidiana delle presenze, ritiro dei buoni pasto e solleciti agli utenti per ritardi nella consegna dei buoni, con comunicazione periodica all'ufficio comunale degli alunni che hanno usufruito del servizio senza aver consegnato il buono;
- k) Pulizia straordinaria del centro di cottura e del refettorio ogni qualvolta l'Amministrazione faccia richiesta a giudizio insindacabile della stessa;
- l) Smaltimento dei rifiuti in osservanza alle disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata.

B) La cooperativa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto;

- 1) Misure di sanificazione ambientale. Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici e spogliatoi riservati al personale, lavelli, sia al centro di cottura che nel refettorio. Detersione e disinfestazione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Fornitura di detersivi, carta igienica e tovagliette asciugamani. Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.
- 2) Qualità delle materie prime e del servizio mensa. Per le materie prime, la cooperativa è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:
 - a) fornitura delle materie prime coincidenti a quanto indicato nell'offerta tecnica;
 - b) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile

attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;

- c) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- d) conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- e) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Scolastica;
- f) è fatto divieto assoluto e tassativo di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
- g) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, bianco, copricapo, mascherina appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;
- h) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P (Hazard Analys Critical Control Point).

La cooperativa assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

La cooperativa libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità relativa alla qualità-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 4- Pasti previsti

Il numero medio dei pasti da somministrare per l'intero periodo è stimato in 9.000 pasti annui (nove mesi) per 4 anni e quindi 36.000.

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per l'Ente in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze, comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'affidatario possa avanzare pretesa alcuna e comunque il pagamento sarà commisurato al numero dei pasti realmente erogati.

Art. 5 - Ammontare dell'appalto

L'importo complessivo della fornitura dei **36.000 pasti** ammonta a presunti Euro **162.000,00 oltre IVA 4% comprensivo degli oneri della sicurezza quantificati in € 850,00 non soggetti a ribasso** (vedi Allegato–DUVRI).

Art.6 –Cauzione provvisoria e definitiva

Ai sensi dell'art.1 comma 4 della Legge 11.09.2020 nr.120 (Decreto Semplificazione) non è richiesta la garanzia provvisoria di cui all'articolo 93 del decreto legislativo n. 50 del 2016 ai fini della partecipazione al presente appalto.

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario è tenuto a prestare cauzione definitiva a garanzia della perfetta esecuzione del contratto, pari al 10% del valore complessivo dell'appalto stimato al netto del ribasso offerto secondo le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016 (si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, c.7 del D.Lgs. 50/2016).

Quest'ultima è presentata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dall'eventuale risarcimento di danni nonché il rimborso che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione del servizio. La cauzione definitiva potrà essere presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa e sarà restituita al termine del contratto.

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

La garanzia dovrà, altresì, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957 secondo comma del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante.

Le predette garanzie operano per tutta la durata del contratto e, comunque sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal predetto contratto; pertanto, le garanzie saranno svincolate previa deduzione di eventuali crediti dell'Amministrazione contraente verso la ditta aggiudicataria a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e decorsi detti termini.

In ogni caso, il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso espresso in forma scritta dall'Amministrazione contraente in base allo specifico contratto stipulato.

Qualora l'ammontare delle garanzie dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione contraente.

Art. 7 - Modalità di esecuzione del servizio –Clausola sociale

I pasti dovranno essere preparati nella cucina della mensa, sita nel plesso scolastico di proprietà comunale, da un numero adeguato di addetti che garantisca oltre alla qualità del servizio anche lo svolgimento delle attività di cucina in tempo utile per non interferire con le attività didattiche. In caso di comprovati ritardi o malfunzionamenti nel servizio, l'appaltatore si impegna ad assumere il numero degli addetti.

In caso di cambio di gestione, l'aggiudicatario si obbliga ad assumere, prioritariamente gli stessi addetti che operano alle dipendenze del gestore uscente, a condizioni che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della cooperativa aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

I rapporti di lavoro dei dipendenti assorbiti proseguiranno con l'aggiudicatario subentrante, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e con gli effetti giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio maturata al momento del trasferimento, in modo che il successivo inquadramento venga effettuato in posizioni analoghe a quelle attualmente occupate, secondo quanto previsto dai C.C.N.L. di

categoria vigenti.

Trattandosi di affidamento in deroga al Codice degli Appalti, mediante lo strumento del convenzionamento ex art. 5 Legge 381/1991, per finalità di inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, dovrà in ogni caso essere garantito. l'impiego di almeno 2 unità rientranti nelle relative casistiche previste per legge, con apposito progetto di inserimento lavorativo.

I pasti relativi alla refezione scolastica dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche, in base alle proprie esigenze didattiche. A solo titolo esemplificativo si indica:

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc.).

Art.8 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La cooperativa appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci nel rispetto di quanto previsto/indicato nell'offerta tecnica.

Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente.

La cooperativa dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Art.9 - Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati dall'aggiudicatario in base al numero degli utenti giornalmente rilevato e nel rispetto dei menù comunicati e approvati.

I pasti dovranno essere preparati nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- 1) fare in modo che non intercorra più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- 2) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando soffritti e frittture;

- 3) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- 4) non eccedere nell'uso di sale da cucina, privilegiando in ogni caso l'utilizzo di sale iodato e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- 5) non riciclare oli di cottura;
- 6) utilizzare frutta e verdura di stagione.

La cooperativa aggiudicataria garantisce la rispondenza dei prodotti e delle procedure di lavorazione 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 abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato e ai contenuti dell'offerta tecnica.

La cooperativa dovrà fornire, allo stesso prezzo, a richiesta delle Istituzioni scolastiche e previa idonea certificazione medica, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici ASL, per studenti che debbano seguire "diete speciali personalizzate" (es., celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica fenilchetonuria, allergie alimentari, ecc.)

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

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

E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti derivanti da manipolazioni genetiche (OGM)

Art.10 Rispetto della normativa –potere sostitutivo della stazione appaltante

La cooperativa aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione di legge in vigore o che potrà intervenire nel corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre la cooperativa aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. L'appaltatore è responsabile dell'osservanza della richiamata normativa anche nell'eventualità di subappalto non autorizzato e senza pregiudizi per gli altri diritti del committente. In seguito all'entrata in vigore della legge 28/01/2009 n 2

l'Amministrazione provvederà ad acquisire d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC) attestante la regolarità dell'impresa in ordine ai versamenti contributivi e previdenziali.

In ottemperanza all'art.30 comma 6 del D.Lgs. 50/2016, nel caso dal documento unico di regolarità contributiva emerga un'inadempienza contributiva a uno o più lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale, per tramite il proprio responsabile del procedimento, procederà a trattenere dalle somme spettanti per il servizio svolto, l'importo corrispondente all'inadempienza e corrisponderà direttamente il pagamento di quanto dovuto ai fini contributivi agli enti previdenziali ed assicurativi competenti.

Art. 11 –Altre condizioni dell'appalto

1) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

Nell'esecuzione del servizio la cooperativa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio;

2) Sicurezza del personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e D.Lgs n. 81/08 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità;

3) Concessione in uso dei locali e degli impianti.

a) Alla cooperativa saranno concessi in uso con canone annuo pari a **€ 600,00** da versare entro il 31 Maggio di ogni anno della durata dell'appalto, i locali situati presso il Plesso Scolastico della scuola dell'infanzia adibiti a cucina e senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati;

b) alla cooperativa saranno concessi in uso anche gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto.

La cooperativa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale;

c) alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni liberi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso;

d))l'Amministrazione fornirà gratuitamente l'energia elettrica, l'acqua e il gas

e) Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore:

- l'ordinaria manutenzione dei locali;
- qualsiasi tipo di manutenzione ordinaria delle attrezzature in uso;
- tutti gli oneri inerenti la gestione del servizio compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie e delle attrezzature da eseguire nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia;
- l'eventuale approvvigionamento di acqua oligominerale naturale, e nei casi di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto comunale e/o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica.

4) **Obbligo particolare:**

E' fatto obbligo alle cooperative partecipanti di effettuare un sopralluogo ai locali e alle attrezzature prima della presentazione dell'offerta unitamente ad un rappresentante dell'ufficio competente.

La cooperativa aggiudicataria, per l'esercizio delle attività del servizio, deve acquisire, a propria cura e spese, tutte le licenze, le autorizzazioni e nullavista predette autorizzazioni e null'osta previsti dalla legge e dai regolamenti. L'assenza delle predetti autorizzazioni comporta l'immediata revoca del servizio oltre il rimborso, per risarcimento danni, causato al Comune per gli atti e i provvedimenti posti in essere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

Art. 12 - Responsabile tecnico

La cooperativa aggiudicataria, all'atto della sottoscrizione della convenzione, dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 13 – Sciopero

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificano scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, la cooperativa

dovrà darne preventiva e tempestiva comunicazione e garantire adeguati livelli minimi dei espletamento del servizio.

Art. 14 – Controlli

L'Ente si riserva in qualsiasi momento e anche senza preavviso al controllo e alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate da parte degli amministratori e/o rappresentanti dei genitori, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia.

Il Responsabile del Servizio può altresì contestare i pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato

La cooperativa aggiudicataria resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa alcun obbligo convenzionale se non dopo prescritte approvazioni, a norma di legge.

La cooperativa dichiarata aggiudicataria dovrà assicurare l'esecuzione **a partire dalla stipula del contratto** salvo diversa decorrenza concordata con l'aggiudicatario ed adeguatamente motivata ai sensi di quanto previsto dall'art. 32, comma 8, del D.Lgs 50/2016

La presentazione delle offerte non vincola l'Ente appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere, rinviare o annullare in qualsiasi momento in basa a valutazione di propria ed esclusiva convenienza.

Agli offerenti, in caso di sospensione, rinvio o annullamento delle procedure, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

Art. 15 – Assicurazione

La cooperativa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamento ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali di cibi avariati e/o contaminati.

Ogni responsabilità per danni di qualunque genere che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero alla Stazione appaltante o a terzi, cose e persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della cooperativa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo la cooperativa, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione che preveda un importo del massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per responsabilità civile globale d'impresa.

La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente della cooperativa durante l'esecuzione servizio, convenendo a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Tale assicurazione dovrà essere presentata contestualmente al versamento della cauzione definitiva e della stipula della convenzione ed in ogni caso entro la data di inizio del servizio.

Art. 16 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'Amministrazione comunale controllerà a mezzo dei propri incaricati l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, il Responsabile del Servizio, comunque, prima di disporre l'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità del cibo, a seguito di predetti controlli o su segnalazione fatte dagli utenti, dagli operatori e dalla ASL, accertata l'esistenza e la gravità della disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di Euro 174,00;
- b) alla seconda segnalazione una penale di Euro 350,00
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

Art. 17- Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dalla lettera c) del precedente articolo e dalle norme vigenti per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il Comune procederà ai sensi

dell'articolo 1454 Codice Civile, previa diffida e assegnazione di un termine inferiore a giorni quindici, alla risoluzione di diritto del contratto nel caso di violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi.

Il Comune, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile opererà la risoluzione di diritto del contratto con effetto immediato, mediante semplice dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva, intimata a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, fatto salvo il risarcimento del danno subito ed il recupero delle maggiori spese sostenute dal Comune in conseguenza delle inadempienze e della risoluzione del contratto, nelle seguenti ipotesi:

- per impossibilità sopravvenuta della prestazione da parte quanto previsto dalla normativa antimafia;
- per inosservanza delle disposizioni di legge relative al personale utilizzato, violazione degli obblighi contrattualmente assunti in tema di trattamento economico dei lavoratori o mancato rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro;
- nel caso in cui l'aggiudicataria sospenda il servizio con sua decisione unilaterale
- nel caso di gravi azioni da parte del personale dell'aggiudicataria a danno della dignità personale degli utenti e/o di maltrattamento degli stessi;
- nel caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale entro quindici giorni dall'intervenuta escussione da parte del Comune;
- nei casi di cessazione dell'azienda, di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento liquidazione coatta amministrativa, di violazione del divieto di cessione del contratto;
- nel caso di mancata sostituzione, entro il termine assegnato dall'Amministrazione, del personale non in possesso dei necessari requisiti per lo svolgimento del servizio o, comunque, di utilizzo di personale non adeguato;
- ripetute violazioni contrattuali che comportino grave pregiudizio agli interessi dell'Ente;
- nel caso di mancata disponibilità del menù validato dalla competente struttura della ASL in tempo utile per l'inizio del servizio di refezione scolastica.

La risoluzione anticipata del contratto comporterà l'incameramento della cauzione. Resta salva la possibilità in capo al Comune di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse opportuna.

Art. 18 - Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione:

Art. 19 - Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla cooperativa aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato ed in pieno rispetto dell'offerta tecnica con l'esplicita rinuncia da parte della cooperativa stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 20 - Finanziamento e pagamenti

L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio. Il pagamento avverrà mensilmente atteso il perfetto e puntuale svolgimento del servizio, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture (emesse mensilmente e corredata dalla documentazione giustificativa dei buoni pasti complessivamente erogati nel periodo) regolarmente protocollate e vistate dal responsabile del servizio.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136 del 13/08/2010 e s.m. e i. Nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa il contratto deve intendersi risolto ai sensi dell'art. 1456 C.C. sottoscrivendo a tali fini apposita clausola negoziale.

Art. 21 - Spese di contratto, registro e diverse

Tutte le spese relative alla stipula della convenzione, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della cooperativa aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (IVA) che farà carico al Comune di Carbognano

Art. 22 - Controversie

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Viterbo. E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 23 - Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti , gli atti del medesimo, presso la propria sede. Qualsiasi comunicazione fatta al responsabile della cooperativa si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

Art. 24 - Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 25 - Cessione di crediti

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono ammesse nei limiti di quanto previsto dalle vigenti disposizioni e con le modalità riconosciute per legge.

Art. 26 - Rinvio a norme vigenti

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento, a tutte la vigente normative generale e di settore, in quanto applicabile. I riferimenti normativi e/o regolamentari contenuti nel presente documento si intendono riferiti al testo di legge e/o regolamento ad oggi vigente. I riferimenti normativi e/o regolamentari contenuti nel presente regolamento ed eventualmente abrogati, si intendono effettuati al testo normativo e/o regolamentare che li recepisce.

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato la lettera di invito e gli altri allegati approvati con determinazione a contrattare, tutti nessuno escluso nonché i contenuti dell'offerta tecnica ed economica presentata dalla cooperativa aggiudicataria.