



COMUNE DI CATANZARO

SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE E SCODELLAMENTO PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CATANZARO PER GLI ANNI SCOLASTICI: 2011/2012 (periodo marzo/giugno 2012) - 2012/2013 (settembre/giugno) - 2013/2014 (settembre/giugno)

CIG: 31754364AE

BASE D'APPALTO: € 4,37 + Iva per ogni singolo pasto per un totale presumibile di numero pasti 857.000 - oltre € 25.710,00 + Iva per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso

CAPITOLATO SPECIALE

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di refezione e scodellamento per la scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Catanzaro ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un centro di produzione pasti, personale e mezzi propri o comunque, nella loro disponibilità, per presunti n. 350.000 pasti annui.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo, non costituisce impegno per il Comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni a prescindere dalle cause che determinano tale presenza e comunque **entro il limite del quinto d'obbligo previsto per legge.**

In considerazione di quanto sopra, il Comune ha l'incondizionata facoltà, e la ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata, di diminuire o aumentare il numero dei pasti senza che abbia null'altro a pretendere.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà decorrenza da marzo 2012 sino alla fine dell'anno scolastico **2013/2014 (conformemente a quanto previsto dal calendario scolastico)**, trascorsi i quali si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.

La Concessionaria del servizio è vincolata alla continuità dello stesso, per un massimo di 1 (uno) anno, qualora la procedura concorsuale per la scelta del nuovo contraente non fosse ancora conclusa; in tale caso varranno le medesime condizioni economiche previste per i periodi di normale durata del contratto. Il servizio deve essere erogato secondo il calendario definito dal Concedente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare la decorrenza iniziale e finale dell'appalto in dipendenza dell'esito delle procedure di aggiudicazione del presente appalto.

ART. 3 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DA APPALTARE

Il servizio da appaltare comprende le seguenti prestazioni ed attività:

1) L'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità Sanitaria allegate, ovvero, in caso di prodotti di agricoltura biologica, secondo quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007, per come indicate in sede di offerta di gara.

2) la preparazione, la cottura e la suddivisione dei pasti, presso il centro di cottura di pertinenza della ditta aggiudicataria ed utilizzato per il servizio oggetto dell'appalto, successiva consegna, presso ciascuna scuola, in contenitori termici che consentano il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi e non ne alterino la cottura, con separazione dei cibi caldi da quelli freddi. **Limitatamente alla scuola dell'infanzia** e solo per gli alunni, al fine di agevolare la fruizione da parte dei piccoli utenti e consentire contemporaneamente agli stessi di consumare il cibo caldo, è prevista una spezzettatura a monte del cibo fornito e, ove necessario, la frutta dovrà essere adeguatamente sbucciata e spezzettata. Le operazioni di taglio devono essere espletati nei locali del centro cottura a carico della ditta appaltatrice senza che ciò comporti oneri ulteriori per l'Amministrazione.

3) la veicolazione dei pasti destinati alle scuole interessate, dovrà essere effettuata con un numero adeguato, tale da consentire la consegna dei pasti entro i tempi stabiliti nel presente capitolato) di idonei mezzi di trasporto in dotazione all'appaltatore. I pasti saranno contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto ed i contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti dalle normative e dai rispettivi regolamenti vigenti in materia;

4) la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, **tutti di buona qualità e conforme alle norme CE**; in particolare le posate dovranno essere in materiale rigido, non soggetto a spezzatura e idonee al taglio della carne;

5) la custodia di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, in armadi ermeticamente chiusi di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti gli edifici scolastici interessati;

6) l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti nelle classi e/o refettori, lo sbarazzo delle stoviglie, la pulizia delle sedie e dei tavoli, con personale e materiale a carico della ditta appaltatrice.

7) l'accurata raccolta, a conclusione della consumazione dei pasti, dei cibi non consumanti, mediante utilizzo di idonei sacchi per immondizie e al loro deposito negli appositi contenitori di raccolta. Il cibo non consumato dall'utenza non potrà essere riportato al centro di cottura ma dovrà essere eliminato in loco.

Ove possibile si raccomanda di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti

8) il ritiro, la pulizia e la sanificazione dei contenitori termici e di quant'altro utilizzato per il trasporto dei pasti.

Le derrate alimentari utilizzate devono possedere le caratteristiche nonché essere preparati nella quantità e con le modalità previste nelle tabelle dietetiche allegate che formano parte integrante del presente capitolato.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico, l'Amministrazione in accordo con l'Autorità Scolastica, fissa i tempi d'inizio del servizio di refezione dandone avviso alla ditta

La ditta aggiudicataria giornalmente dovrà recepire l'esatto numero dei pasti da distribuire ai plessi di scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado interessate a detto servizio.

La somministrazione della refezione dovrà avvenire **tassativamente nei seguenti orari**:

a) per la scuola dell'infanzia tra le 12,00 e le 12,30;

b) per la scuola primaria e secondaria di 1° grado tra le ore 12,30 e 13,00.

Al fine di ridurre al minimo il tempo intercorrente tra la preparazione dei pasti e la consumazione, è tassativamente richiesto che, tra la preparazione dei pasti e la consegna, non intercorra un intervallo di tempo superiore a 90 minuti e, comunque, dovrà essere sempre garantita l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente in materia.

ART. 4

CENTRO DI PRODUZIONE E QUANTITA' PASTI

Il centro produzione pasti utilizzato dalla ditta, operativo al momento dell'aggiudicazione, deve essere attrezzato per una potenzialità di confezionamento atta a garantire la preparazione degli occorrenti pasti da asporto, nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato.

Il centro cottura dovrà avere modalità di preparazione che non preveda incroci sporco-pulito, cotto-crudo ed una superficie consona al numero dei pasti preparati.

Il numero dei pasti che si possono preparare e che, a garanzia di ampia disponibilità del servizio non dovrà essere inferiore a 4000 pasti giornalieri, deve essere chiaramente specificato nella idoneità sanitaria rilasciata **ed allegata alla documentazione di gara, pena l'esclusione automatica dalla stessa.**

Il suddetto requisito si richiede, per come si evince da quanto in appresso specificato, oltre che per assicurare la fornitura della media giornaliera dei pasti previsti per le scuole comunali, anche in previsione del possibile aumento degli stessi in caso di estensione del servizio alle scuole paritarie, alle scuole che – nel corso di vigenza del contratto di affidamento del servizio – dovessero optare per i rientri pomeridiani e per, eventuali, altre necessità.

Il centro di produzione deve essere autorizzato ai sensi del DPR 26.3.80 n. 327.

Le scuole presso cui effettuare la consegna dei pasti sono quelle indicate nell'allegato "B", parte integrante del presente capitolato, e quelle scuole non comprese nel predetto allegato "B" che nel corso di validità del contratto dovessero adottare una organizzazione scolastica che preveda rientri pomeridiani degli alunni. L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di estendere anche nel prosieguo dell'anno scolastico, il servizio di refezione alle scuole paritarie e ciò senza alcun aggravio di spesa per l'Amministrazione Comunale.

I pasti giornalieri da fornire sono mediamente ed indicativamente previsti tra n. 1.600 e n. 2.600

I quantitativi sono presunti e determinati in base alla popolazione scolastica che si ritiene interessata al servizio e, per quanto sopra esposto, potrebbero essere suscettibili di variazioni e non si ritiene pertanto vincolante per l'Amministrazione ed è puramente orientativo (Art. 1)..

ART. 5

TABELLE DIETETICHE E MENU'

L'Amministrazione Comunale, basandosi sul presupposto che il consumo del pasto all'interno della scuola costituisce un elemento essenziale del diritto allo studio, intende qualificare sempre più il servizio della mensa scolastica, puntando su obiettivi complessi e ambiziosi tali da esaltarne la funzione educativa, relazionale, nutrizionale ed anche culturale. Per tali motivazioni, il servizio dovrà essere incentrato sulla qualità totale del pasto e sulla soddisfazione dell'utenza, con particolare attenzione a specifiche necessità di carattere sanitario e/o ideologico. La Ditta aggiudicataria dovrà, pertanto, orientare la prestazione del servizio in direzione dei summenzionati obiettivi posti dall'Amministrazione comunale di Catanzaro.

Le tabelle delle grammature , i menù, la composizione del pasto nonché il peso degli alimenti dovranno seguire il programma stabilito secondo le caratteristiche qualitative e quantitative contenuta nella "tabella dietetica" indicata dall'ASP territorialmente competente e contenuti nell'allegato A.

Le suddette tabelle delle grammature e i relativi menù sono **modificabili da parte dell'Amministrazione Comunale in base alle esigenze emergenti nello svolgimento del**

servizio ed in accordo con i sopracitati servizi dell'ASP, senza che ciò possa comportare alcuna richiesta di variazione del prezzo. Alle medesime condizioni, la stazione appaltante, tenuto conto della situazione climatica del momento, potrà richiedere l'adozione di un menù estivo. L'Amministrazione, si riserva, altresì, la facoltà di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero delle mense terminali (e, quindi, del numero delle sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di refezione scolastica o di causa di forza maggiore. Occorrendo, pertanto, nel corso del servizio un aumento o una diminuzione dei pasti da fornire, oppure una modifica delle modalità distributive, la Ditta aggiudicataria è obbligata ad assoggettarvisi alle stesse condizioni previste nel presente capitolato.

Qualora per la preparazione dei pasti fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, questi dovranno essere forniti dalla ditta, senza alcun sovrapprezzo.

Il menù deve comprendere anche 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl o altra bevanda analcolica concordata.

Per i bambini che risultano **affetti da patologie a carattere permanente** attestate da relativo certificato medico, verrà **predisposto un menù differenziato** che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto, cui la ditta dovrà attenersi, su richiesta della stazione appaltante che chiederà, inoltre, la fornitura di eventuali pasti speciali per motivi di carattere etico e/o religioso o limitatamente a particolari momenti connessi a festività religiose.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata, contrassegnata dal cognome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso ed ai livelli di cui all'art.3)

I pasti destinati agli insegnanti in servizio di vigilanza saranno erogati nelle grammature previste per soggetti adulti.

L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi e su richiesta dell'Amministrazione comunale, dei pasti freddi o cestini da viaggio in occasione di gite o per casi di emergenza composti da alimenti di valore nutrizionale ed economico equivalenti al normale pasto quotidiano. A richiesta della stazione appaltante l'impresa aggiudicataria fornirà, in occasione delle principali festività (Pasqua e Natale), dolcetti tipici da offrire agli alunni.

Nessuna variazione al menù potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Assessorato comunale P.I.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 Legge 283/1962 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento, ai sensi del Decreto Legislativo n. 110 del 27 gennaio 1992, della catena del freddo

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

ART. 6 VARIAZIONI DEL MENU' IN CASI ECCEZIONALI

E' consentita una variazione del menù su iniziativa della Ditta appaltatrice unicamente nei casi di gravi guasti agli impianti di cottura e/o di avaria della struttura di conservazione. Tale variazione non potrà però protrarsi per più di due giorni.

Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due giorni, la Ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato in una o più strutture produttive alternative,

sempre accollandosi completamente l'onere del trasporto. La Ditta appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni eventuale variazione oltre che al Comune, anche alle direzioni didattiche e affiggere un avviso in ogni scuola prima della distribuzione dei pasti.

ART. 7

CONTINUITÀ ED INTERRUZIONE DEI SERVIZI E SCIOPERI

La ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto sia nelle cucine di riserva in caso di guasti o cattivi funzionamenti dei centri di cottura (art. 6), o provvedendo alle opportune sostituzioni o integrazioni del proprio personale.

In sede di presentazione dell'offerta, la ditta potrà presentare il piano dei servizi minimi garantiti in caso di sciopero, specificando anche l'eventuale costo del pasto fornito che non può comunque superare quello della propria offerta.

Nel caso di sciopero degli alunni delle scuole o del personale scolastico, sarà data comunicazione alla ditta aggiudicataria entro il giorno precedente lo sciopero e il Comune non riconoscerà alcun compenso.

Qualora invece la comunicazione sia fatta il giorno stesso dello sciopero e comunque entro le ore 10,00 il Comune corrisponderà alla ditta il 50% per costo complessivo della fornitura commisurata sulla base del numero dei pasti del giorno precedente allo sciopero.

ART. 8

PREZZO POSTO A BASE DELLA GARA

L'importo del servizio, oggetto del presente capitolato, posto a base d'asta viene fissato in € 4,37 + Iva per ogni singolo pasto per un totale presumibile di numero pasti 857.000 - oltre € 25.710,00 + Iva per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, comprensivo delle seguenti voci:

- 1) acquisto derrate alimentari e materie prime;
- 2) preparazione pasti, confezionamento e trasporto con mezzi e personale adeguati fino alle Scuole dove è attivato il servizio di refezione;
- 3) acquisto tovaglie in carta, contenitori a perdere, posate e altro materiale d'uso contemplato dal presente Capitolato;
- 4) apparecchiatura, sparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, pulizia dei tavoli e delle sedie, movimentazione delle stoviglie e del cibo da e per le classi/refettori, raccolta dei rifiuti a fine servizio e gestione degli stessi in conformità alle normative vigenti ed ai regolamenti comunali;
- 5) costi di gestione;
- 6) spese generali, oneri finanziari;
- 7) spese per la manutenzione ordinaria;
- 8) oneri contributivi, assicurativi, ecc. del personale necessario per l'espletamento del servizio;
- 9) acquisto materiale di pulizia e quant'altro necessario all'espletamento del servizio;
- 10) utile Impresa.

ART. 9

IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo presunto del servizio oggetto del presente capitolato è di € 3.745.090,00 **Iva esclusa**

ART. 10 CORRISPETTIVO

Il corrispettivo di aggiudicazione è vincolante per tutta la durata del servizio.

Spetta alla ditta appaltatrice, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente forniti e consumati durante il mese e calcolati in base alla presenza degli utenti.

Al termine del mese la ditta appaltatrice dovrà presentare apposita fattura, accompagnata dalle relative **bolle di consegna, debitamente timbrate e firmate in maniera leggibile da parte delle scuole, attestanti la quantità di pasti effettivamente consegnati**

Si provvederà al pagamento del corrispettivo dopo aver effettuato le opportune verifiche contabili, entro sessanta giorni dalla data di ricezione delle fatture.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune di Catanzaro tutti i servizi e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

ART. 11 MODALITA' DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà espletata mediante procedura aperta con le modalità previste dall'art.83 del D.Lgs 163/2006 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata congrua secondo i seguenti criteri:

A) OFFERTA TECNICO- QUALITATIVA DEL SERVIZIO PUNTI 60

Il punteggio verrà attribuito secondo i parametri sotto riportati, solo a seguito di produzione di apposita relazione descrittiva autocertificata allegata all'offerta:

1. Elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati:

Massimo punti 15

- 5 punti = La ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da almeno 5 anni
- 10 punti = La ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da oltre 10 anni
- 15 punti = La ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da oltre 20 anni

2. Disponibilità di personale addetto alla produzione, con indicazione del rapporto tra il numero medio annuale degli operatori ed il numero medio di pasti presunto (n. 2100 giornalieri):

Massimo punti 5

- 1 punti = se $> 1/80$
- 3 punti = se compreso tra $1/80$ e $1/60$
- 5 punti = se $< 1/60$

3. Disponibilità di personale addetto allo scodellamento, con indicazione del rapporto tra il numero medio annuale degli operatori ed il numero medio di pasti presunto (n. 2100 giornalieri):

Massimo punti 5

- 1 punti = se $> 1/35$

3 punti = se compreso tra 1/35 e 1/30

5 punti = se <1/30

4. Utilizzo di fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti possesso della certificazione ISO 9001:2008, in corso di validità, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari:

Massimo punti 5

0 punti = assenza di Certificazione o meno del 30% dei fornitori

1 punto = dal 30% al 50 % dei fornitori

3 punti = dal 51% all'80% dei fornitori

5 punti = più dell'80% dei fornitori

5. Utilizzo di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali in materia:

Massimo punti 5 punti

1 punto = offerta di 2 prodotti Biologici settimanali

2 punto = offerta di 3 prodotti Biologici settimanali

3 punti = offerta di 4 prodotti Biologici settimanali

4 punti = offerta di 5 prodotti Biologici settimanali

5 punti = offerta di 6 o più prodotti Biologici settimanali

6. Utilizzo di prodotti caseari e di preparazioni a base di carne DOP (Denominazione di origine protetta) o I.G.P. (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionali garantite):

Massimo punti 5 punti

1 punto = offerta di 2 prodotti DOP/IGT/STG settimanali

2 punti = offerta di 3 prodotti DOP/IGT/STG settimanali

3 punti = offerta più di 4 prodotti DOP/IGT/STG settimanali

4 punti = offerta più di 5 prodotti DOP/IGT/STG settimanali

5 punti = offerta più di 6 più prodotti DOP/IGT/STG settimanali

7. Utilizzo di prodotti freschi a “filiera corta”, di provenienza locale:

Massimo 5 punti

1 punto = offerta di almeno 1 prodotto settimanale

3 punti = offerta di 2 prodotti settimanali

5 punti = offerta più di 2 prodotti settimanali

8. Disponibilità di un centro produzione/cottura pasti ubicato entro 20 Km stradali dal centro di Catanzaro (identificato nel Palazzo Comunale):

Massimo punti 15

5 punti = centro produzione pasti ubicato tra 20 e 15 Km dal Palazzo Comunale

10 punti = centro produzione pasti ubicato tra 14 e 10 Km dal Palazzo Comunale

15 punti = centro produzione pasti ubicato in un raggio inferiore a 10 KM dal Palazzo Comunale

B) OFFERTA ECONOMICA

PUNTI 40

Il punteggio massimo di 40 punti sarà assegnato all'offerta più bassa che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = 40 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

(arrotondamento del risultato per eccesso o per difetto alla seconda cifra decimale se la terza è rispettivamente superiore o uguale/inferiore a 5)

Non sono ammesse offerta in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

In caso di offerta anormalmente bassa il comune si riserva la facoltà di richiedere le giustificazioni dei prezzi presentati ai sensi degli artt. 87 e 88 del D.lgs. n. 163/2006.

Il Comune si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte non oltre la quinta, così come previsto dall'art. 88 comma 7 del D.lgs. 163/2006.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno raggiungere un punteggio relativo al profilo tecnico qualitativo di almeno 42/60.

ART. 12

RESPONSABILE DEL SERVIZIO E DIRETTORE DEL CENTRO COTTURA

Per **Responsabile del Servizio** si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere al Servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all'occorrenza anche con le Direzioni Didattiche e le Commissioni dei genitori. Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine interne e nei terminali di distribuzione, nonché l'armonizzazione globale del servizio. Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- **titolo di studio tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio** e sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed esserne garante.
- Esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato.

La ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare nel territorio del Comune di Catanzaro un ufficio con recapito telefonico urbano e fax, nel quale sia sempre presente qualcuno preposto a rispondere o dove venga inserita una segreteria telefonica che funga da recapito per tutte le comunicazioni inerenti al servizio. Dovrà inoltre dotare il Responsabile di telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 8,00 alle ore 17,00. Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire al servizio Pubblica Istruzione del Comune di Catanzaro comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:

- indirizzo dell'ufficio e n. telefonico urbano e n. di fax; n. di telefono cellulare per la reperibilità immediata del responsabile del servizio e del Direttore del centro cottura;
- nome del **Responsabile del servizio** e suo curriculum professionale;
- mansioni del Responsabile del servizio;
- titolo di studio** in copia conforme all'originale o autocertificazione dello stesso di pugno del responsabile del servizio;

- nome del Direttore del centro di cottura** e suo curriculum professionale;
- titolo di studio** in copia conforme all'originale o autocertificazione dello stesso di pugno del direttore del centro cottura;
- dichiarazione dell'impresa appaltatrice che, Ufficio e Responsabile, sono operativi a partire dal terzo giorno precedente l'inizio del servizio.

ART. 13 PERSONALE

Prima dell'inizio del servizio la Ditta dovrà fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale impiegato, il livello retributivo, orari di lavoro. Detto elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato in caso di variazioni.

Il Personale adibito al centro di cottura e al trasporto dei pasti dovrà rispettare le norme fondamentali in tema di igiene personale ed essere adeguatamente addestrato attraverso l'attività di formazione prevista dal DL 155/97 e Regolamento CE 852/2004.

Inoltre il suddetto personale addetto alla cottura e confezionamento dei cibi deve indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina di carta e guanti di cellophan alle mani. La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad applicare le norme delle C.C.N.L.L. per i lavoratori della ristorazione ed in particolare le norme relative all'assunzione ed assorbimento del personale già utilizzato dalla ditta uscente.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato .

La ditta aggiudicataria è inoltre responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette categorie.

Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza di tale norme e di procedere all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza .

Il personale addetto alla preparazione dei pasti nel centro cottura deve essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace, così come indicato in sede di offerta. **Il numero di tale personale dovrà restare invariato** a partire dall'inizio del servizio fino alla conclusione di quanto previsto nell'Appalto.

I cuochi responsabili del confezionamento dei pasti da asporto dovranno garantire una esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica, certificata adeguatamente dalla ditta appaltatrice.

L'operato del centro cottura dovrà essere, quotidianamente, supervisionato dal Responsabile del Servizio di cui al precedente articolo che dovrà fungere da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto da asporto e verificare costantemente l'appetibilità e il gradimento delle preparazioni, anche nei terminali di distribuzione.

Il Responsabile dovrà assicurare la presenza fisica quotidiana nel Centro Cottura ed essere rintracciabile, durante le ispezioni ai terminali di distribuzione, tramite telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 7,30 alle ore 16,30.

La Ditta appaltatrice deve, anche nel Centro cottura ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal DPR 327/1980 e dal DL 155/97 per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Deve inoltre ottemperare a quanto richiesto del D.Lgs 81/2008, attuativo di direttive CE riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Produrrà altresì copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto da allegare al contratto del presente appalto.

ART. 14 DIRITTO AL LAVORO DEI DISABILI

Le ditte partecipanti alla gara sono tenute a presentare dichiarazione del titolare o del legale rappresentante che attesta di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, in ottemperanza alle norme della legge n.68 del 12.3.99, pena l'esclusione.

ART.15 CONTROLLI SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO E IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani. A tale scopo dovrà essere impiegato sapone ed asciugamano a perdere.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia.

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti a sua cura e spese:

- guanti di lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine mono uso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie o copricapo ove raccogliere, sempre, i capelli;
- rotolo di carta a perdere per la pulizia delle mani, superficie ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso le cucine interne dispensatori di sapone liquido.

ART. 16 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezioni alimentari, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

La ditta deve presentare, all'atto della stipula del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione, idonea polizza assicurativa (RCT), stipulata con primaria compagnia, che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati (anche in seguito a tossinfezioni e/o intossicazioni alimentari) a persone o cose nell'espletamento del servizio, con massimale non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilioneicinquacentomilauro) per sinistro, per persona e per animali o cose, contenente inoltre l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Catanzaro.

Copia della Polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e prima dell'attivazione del servizio.

L'impresa appaltatrice è tenuta a presentare annualmente al comune di Catanzaro, Settore Pubblica Istruzione, quietanza di avvenuto rinnovo della stessa polizza assicurativa.

La ditta garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico- sanitario. Le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo, saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio assunto sia verso il Comune che verso terzi.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto,

convenendosi che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

ART. 17 VIGILANZA SUL SERVIZIO

La vigilanza sul servizio competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento in appalto e con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti agli Organi competenti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in collaborazione con l'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASP di Catanzaro, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di far rispettare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate allo stesso, nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo, la Ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati dalla vigilanza, tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento libero accesso ai locali e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune e l'Ufficio Igiene dell'ASP di Catanzaro effettueranno controlli sul servizio, nonché sulla qualità e quantità dei pasti serviti.

ART. 18 CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente nel centro cottura una porzione a campione dei cibi somministrati del peso di circa gr.100 (gr.50 per la verdura a foglia) e riporla in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo dovranno essere utilizzati sacchetti sterili indicanti la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio. Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

ART. 19 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato, dagli allegati alle tabelle dietetiche redatte dal competente servizio dell'ASP di Catanzaro che costituiscono parte integrante e sostanziale del bando di gara, dalle vigenti leggi e disposizioni in materia che qui si intendono tutte richiamate .

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie alla individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato e la rintracciabilità dello stesso in conformità a quanto prescritto dal Regolamento CE 178/2002.

Il Comune potrà sottoporre la ditta appaltatrice, avvalendosi dei competenti servizi dell'ASP di Catanzaro, ai controlli igienici ritenuti necessari.

A prescindere da eventuali controlli dovute a necessità contingenti, saranno comunque effettuati periodici controlli nel corso dell'anno scolastico.

ART. 20
MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE
COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo del servizio appaltato, nei modi di cui all'art.15.

Il Comune si riserva il diritto di procedere a controllo sulle modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sulle caratteristiche tecniche delle attrezzature previste nell'apposito allegato e ciò sia relativamente al centro cottura che ai terminali periferici, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite nel presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta, coinvolto, a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

Rientra, altresì, nelle facoltà dell'Amministrazione comunale procedere ad eventuale visita al centro di cottura congiuntamente ai componenti le Commissioni mensa istituite in ogni Circolo didattico e /o Istituto scolastico.

ART. 21
RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il Comune farà pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice eventuali osservazioni e contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Se, entro 8 (otto) giorni dalla data di comunicazione, la ditta appaltatrice non fornirà alcuna contro prova probante, a giudizio insindacabile del Comune, saranno applicate le misure repressive del presente Capitolato previste all'art. " Penali".

La penalità e ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

ART. 22
PENALI

L'Impresa appaltatrice, nell'esecuzione del servizio contemplato nel presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni normative e regolamentari concernente il servizio stesso.

Fermo restando il diritto dell'Amministrazione ad ottenere il risarcimento per eventuali danni cagionati dalla Ditta aggiudicataria per mancato rispetto della qualità globale del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, in base a verbali dell'Organo Sanitario competente o a verbali del dietista o da rilievi comunque comunicati da parte del Comune, l'impresa aggiudicatrice sarà tenuta al pagamento di una penalità giornaliera pari ad €. 500,00 per ogni infrazione giornaliera.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro dieci giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Si procede al recupero della penalità, da parte del Comune di Catanzaro, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Si considerano molto gravi le inadempienze che di seguito si riporta, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

Si riporta qui di seguito una casistica meramente esemplificativa, e non esaustiva, di inadempienze che di norma comportano l'applicazione della sanzione:

- mancato rispetto delle procedure di cui al piano di autocontrollo HACCP presentato
- ritardo di oltre 15 minuti (senza preavviso) nella consegna dei pasti presso i refettori;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche allegate;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- consegna dei cibi a temperature differenti da quelle previste dalla normativa vigente in materia;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei pasti forniti;
- condizioni igieniche carenti dei mezzi di trasporto, salva la segnalazione alle competenti
- autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- ripetuto rifiuto, da parte dell'utenza, di una preparazione dovuta ad accertata imperizia o uso improprio di ingredienti o di tecniche di cottura;
- fornitura dei cibi con cariche microbiche superiori ai limiti previsti dalle norme vigenti in materia
- mancanza di adeguata documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti di cui al Regolamento CE 178/2002
- tenuta ed efficienza del magazzino viveri e deposito frigoriferi
- pulizia ed igiene degli ambienti, con particolare riguardo ai luoghi di cottura
- analisi batteriologiche eseguite dal laboratorio ARPACAL o Istituto Zooprofilattico di Catanzaro risultate " non conformi";
- menù : esecuzione (senza preavviso) di menù non corrispondenti e/o il non rispetto dei menù facenti parte integrante del capitolato e dei menù dei cibi biologici offerti in sede di gara
- Il numero delle persone impiegate deve essere sempre adeguato alle esigenze del servizio e deve essere sempre in grado di garantirne uno svolgimento ottimale.

In caso di recidiva, la seconda penalità comminata all'impresa appaltatrice per la medesima inadempienza commessa, anche in scuola diversa dalla precedente, sarà di importo doppio, la terza corrisponderà al triplo e così via.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie, il Comune di Catanzaro si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ART.23

DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO DEL CONTRATTO

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere e subappaltare, anche parzialmente, il contratto del presente appalto sotto pena dell'immediato ed incondizionato recesso dal medesimo contratto da parte del Comune, con conseguente incameramento della cauzione definitiva.

E' ammessa la cessione soltanto nei casi e nella forma prevista dall'art.116 del D.Lgs. n.163/2006.

ART. 24 ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolato generale per gli appalti municipali (in quanto applicabile) e in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- all'osservanza verso dipendenti impegnati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
- a rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti delle Aziende del Settore ristorazione;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o esercizio nei servizi previsti nel presente Capitolato, senza diritto di rivalsa;
- per l'Iva si fa rinvio alle disposizione di legge in materia;
- eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;
- di fornire al Comune, qualora ne faccia specifica richiesta, copia di fatture inerenti all'acquisto di derrate necessarie per l'allestimento dei pasti, bolle di consegna, eventuali documenti o dichiarazioni sostitutive che dovessero servire al Comune per espletare le procedure necessarie per l'eventuale ottenimento dei contributi CE-
- **AIMA** o altri; in caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali come previsto dall'art.22.

La ditta appaltatrice si obbliga, inoltre, a propria cura e spese, sotto la propria responsabilità a predisporre tutto quanto occorre per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione delle forniture, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiale di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa e ai suoi dipendenti nell'espletamento dei servizi.

L'Azienda dovrà far pervenire all'Amministrazione copia del proprio manuale di autocontrollo HACCP.

ART. 25 CAUZIONE PROVVISORIA

Per partecipare alla gara è richiesta a pena di esclusione la costituzione di un deposito cauzionale provvisorio, a garanzia dell'affidabilità dell'offerta, del 2 % dell'importo posto a base d'appalto. **La cauzione provvisoria, se prestata mediante fidejussione bancaria , polizza assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari autorizzati ai sensi dell'art.107 del D.Lgs. 385/93 ,deve essere previamente autenticata, ai sensi di legge, da un Notaio circa l'identità, la qualifica ed i poteri del soggetto firmatario del titolo di garanzia nonché assolvere all'imposta di bollo.** Il deposito cauzionale provvisorio verrà restituito al termine della procedura concorsuale ai concorrenti non aggiudicatari. Quello della ditta aggiudicataria sarà trattenuto fino alla stipulazione del contratto ed alla costituzione del deposito cauzionale definitivo

In caso di A.T.I. dovrà essere costituito un solo deposito cauzionale ,ma la fideiussione/polizza dovrà essere intestata, a pena di esclusione,a ciascun componente l'A.T.I.

ART.26 CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo a base d'appalto, al netto di Iva, con le stesse modalità e clausole di quella provvisoria e con validità fino alla scadenza del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato per l'eventuale risarcimento di danni, nonché per il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimenti degli obblighi o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune fosse tenuto a pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto, in caso di risoluzione del contratto per inadempienza della ditta aggiudicataria.

ART. 27 COMMISSIONI MENSA

In ogni Circolo ed Istituto secondario di 1° grado è istituita una Commissione mensa composta da due rappresentanti dei docenti e due rappresentanti dei genitori. La Commissione mensa svolge attività di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che pervengono dagli alunni fruitori della refezione. Alle Commissioni spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio di mensa e di **segnalare al Settore Pubblica Istruzione del Comune**, eventuali problemi e/o proposte relative all'alimentazione degli alunni e all'appetibilità dei cibi.

Previo accordo con il competente Ufficio comunale è invece ammessa la visita al centro cottura.

ART. 28 COMITATO TECNICO

Ha il compito di coordinare, verificare e valutare lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica. E' presieduto dal Dirigente del Settore Pubblica Istruzione e composto inoltre da:

- Responsabile dell'Ufficio Mensa scolastica comunale;
- Due rappresentanti dell'ASP di Catanzaro U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione;
- Responsabile del Servizio per la ditta appaltatrice.

In particolare, il Comitato :

- Effettua scelte tecnico- operative inerenti lo svolgimento del servizio;
- Esprime proposte per il miglioramento del servizio;
- Valuta l'indice di gradimento e di appetibilità del cibo.
- Esamina e valuta, per eventuali provvedimenti in merito, le segnalazioni pervenute da parte delle Commissioni mensa dei vari Circoli e/o Istituti secondari di 1° grado.

Le riunioni del Comitato Tecnico sono convocate dal Dirigente del Settore Pubblica Istruzione, nei tempi e nei modi ritenuti più adeguati alle necessità del servizio.

Il suddetto Comitato ha facoltà di accesso, anche senza preavviso, al Centro di Cottura della ditta appaltatrice del Servizio, nonché di supervisione sui piani aziendali per la corretta applicazione dei principi dell'HACCP.

ART. 29
CLAUSOLA DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'appaltatore;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto;
- d) inosservanza delle norme igienico- sanitarie nella fornitura dei pasti;
- e) gravi violazioni e/o inosservanza delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex decreto legislativo del 26.5.1977, n.155 ;
- g) casi di gravi tossinfezioni alimentari;
- 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;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione:

Nelle ipotesi sopra riportate il Contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite nel contratto e nel rispetto dell'art.1456 del Codice Civile che qui si intende integralmente riportato e trascritto.

ART. 30
RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dei casi indicati nel precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento, di non scarsa importanza, di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario e previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a 15 giorni dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 31
CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Per ogni controversia o azione promossa in sede giudiziaria sarà competente il Foro di Catanzaro.

ART. 32
STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL COMUNE DI CATANZARO

La struttura organizzativa del Comune di Catanzaro, cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è **il Servizio di Refezione scolastica – Settore Pubblica Istruzione che rimane l'unico diretto referente della Ditta aggiudicataria.**

ART. 33

SPESE

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti, avranno conseguito piena efficacia giuridica.

La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipula del relativo contratto e, qualora rikusasse di stipulare lo stesso, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata.

Le spese contrattuali (diritti di rogito, bolli, registrazioni ecc.) sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 34

OBBLIGATORIETA' DEL SERVIZIO

La Ditta ha l'obbligo di fornire, su segnalazione del Settore Pubblica Istruzione, alle Scuole paritarie dell'infanzia primaria e secondarie di 1° grado, il servizio di cui al presente appalto. Tale servizio potrà essere anche esteso, nei mesi estivi, dopo la fine dell'anno scolastico, ad eventuali "Centri estivi" diurni qualora organizzati dall'Amministrazione comunale.

In tali casi, la ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire il servizio con le stesse modalità e condizioni economiche previste nel presente capitolato.

Nel corso di vigenza del contratto, inoltre, l'Amministrazione Comunale, senza ulteriori oneri aggiuntivi, si riserva la facoltà di rivedere il presente capitolato, nella parte relativa al menù, su proposta della Ditta aggiudicataria e/o di propria iniziativa, fermo restando comunque che, d'intesa tra le parti, esso potrà essere anche integrato in qualsiasi momento, mediante semplice scambio di comunicazioni formali, sulla base di intervenute esigenze o di rilevanti variazioni e/o innovazioni legislative.

ART. 35

APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La ditta appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei lavoratori occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, le medesime condizioni retributive e normative precedenti e comunque, anche per i neo assunti, tutte quelle previste dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta per gli addetti alla mensa ed alle pulizie nonché rispettare le condizioni risultanti dai successivi rinnovi ed in genere ogni altro Contratto Collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 36

REVISIONE DEI PREZZI

E' ammessa la revisione dei prezzi così come risultanti dall'offerta aggiudicata, su richiesta dell'impresa appaltatrice, così come previsto dall'art. 115 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i..

ART. 37
RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non previsto si applicano le disposizioni in materia contenute nella Normativa vigente ed in particolare nella legge sulla Contabilità Generale dello Stato e relativo Regolamento, oltre alle disposizioni contenute nel Codice Civile e di Procedura Civile.

Si applicheranno inoltre le leggi ed i Regolamenti che potessero venire eventualmente emanate nel corso della vigenza del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), in particolar modo quelle riguardanti l'igiene e, comunque, aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ALLEGATI AL CAPITOLATO

Sono allegati al presente Capitolato, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

ALLEGATO A : TABELLE DIETETICHE E MENU'

ALLEGATO B: SCUOLE INTERESSATE AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.

ALLEGATO C: DRUVI (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZA)