

**Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Isola del Liri,
Pontecorvo ed Arpino**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA APERTA
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA E PRIMARIE DI ISOLA DEL LIRI
AA.SS. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020**

CIG: 7129147636

Firma per accettazione

INDICE

- ART. 1 – OGGETTO DELL' APPALTO
- ART. 2 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 3 – CARATTERISTICA DELLE DERRATE ALIMENTARI
- ART. 4 – PRODOTTI BIOLOGICI
- ART. 5 – MENU'
- ART. 6 – ESTENZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 7– IMPORTO, FINANZIAMENTO E DURATA DELL' APPALTO
- ART. 8 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 9 – SEDE OPERATIVA DEL SERVIZIO – CENTRO COTTURA -
- ART. 10 – OBBLIGHI DELLA DITTA
- ART. 11 – TRASPORTI DEI PASTI
- ART. 12 – PERSONALE DIPENDENTE DELLA IMPRESA AGGIUDICATARIA
- ART. 13 – REFERENTE DEL SERVIZIO
- ART. 14 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO
- ART. 15 – VIGILANZIA E CONTROLLO
- ART. 16 – COMMISSIONE CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE
- ART. 17 – CONTINUITA' DEL SERVIZIO
- ART. 18 – ESECUZIONE IN DANNO
- ART. 19 – RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
- ART. 20 – PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 21 – SUBAPPALTO e CESSIONE DEL CONTRATTO
- ART. 22 – GARANZIA DEFINITIVA
- ART. 23 – REVISIONE DEI PREZZI
- ART. 24 – RECESSO
- ART. 25 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
- ART. 26 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
- ART. 27 - DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
- ART. 28 - CONTROVERSIE
- ART. 29 - APPLICAZIONI LEGGI E REGOLAMENTI

Condizioni generali di contratto

Firma per accettazione

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, dalla preparazione allo sporzionamento, al confezionamento fino alla distribuzione, compreso il trasporto nelle scuole statali dell'infanzia e primarie site nel territorio del Comune di Isola del Liri e consumati presso le stesse strutture, così composto: ex articolo 2 del presente Capitolato Speciale.

Il servizio consiste, altresì, nella preparazione dei tavoli nella sala refettorio con il materiale monouso fornito dalla ditta, nella distribuzione dei pasti ai tavoli, nell'apertura delle vaschette e nella sbucciatura della frutta, nella pulizia delle sale refettorio.

Si prevede tassativamente la preparazione dei pasti la mattina stessa del loro consumo.

La quantità settimanale *presunta* dei pasti è di circa 1.140, con un periodo di somministrazione presunto dal 15 ottobre al 31 maggio di ogni anno scolastico.

Il servizio consiste anche nella produzione e fornitura di pasti per adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso la rispettiva scuola.

Il numero dei pasti giornalieri da servire presso ogni singolo plesso, sarà comunicato telefonicamente alla ditta appaltatrice, entro le ore 9.30 di ogni giorno, dal referente del plesso stesso; la segreteria dell'Istituto Comprensivo invierà giornalmente via fax alla ditta e all'ufficio istruzione, il numero complessivo dei pasti ordinati, distinti per plessi.

Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole materne dal lunedì al venerdì; nelle scuole elementari nei giorni e nei modi concordati con l'Istituto Comprensivo. Sono comunque esclusi i giorni in cui ricadono le festività civili e religiose.

I plessi scolastici interessati sono i seguenti:

SCUOLE DELL'INFANZIA:

- Scuola Materna Garibaldi - Viale Piscicelli
- Scuola materna Forli - Via Forli
- Scuola materna Capitino - Via Capitino
- Scuola materna Stazione - Via B. Cataldi
- Scuola materna Carnello - Via Carnello

SCUOLE PRIMARIE:

- Scuola elementare Mazzini - Via Valcatoio
- Scuola elementare Montemontano – Via Carnello

ART. 2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'espletamento del servizio dovrà avvenire secondo le seguenti modalità:

1. I pasti dovranno essere erogati dalle ore 11,30 alle ore 12,15 nelle scuole materne e dalle 12,30 alle 13,00 nelle scuole elementari, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

Si precisa che la ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi a rispettare l'orario di consegna dei pasti per tutti i plessi scolastici specificati in precedenza.

In caso di sciopero o altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni, l'Impresa appaltatrice sarà avvisata con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'Impresa stessa. Qualora la sospensione delle lezioni sia dovuta ad eventi meteorologici avversi,

Firma per accettazione

che rendano impossibile il preavviso nei termini di cui sopra all'Impresa non sarà parimenti riconosciuto alcun indennizzo.

Qualora lo sciopero interessi il personale dell'Impresa appaltatrice, l'Amministrazione Comunale dovrà essere informata con le stesse modalità. In tal caso l'Impresa ha comunque l'obbligo di garantire il servizio.

2. Somministrazione dei pasti secondo le tabelle ed i menu periodicamente stabiliti per ogni ordine e tipologia di scuola dal servizio competente dell'Azienda U.S.L. distretto "C" di Sora;
3. Il gestore è tenuto ad affiggere all'entrata di ogni refettorio il menù della giornata.
4. La ditta fornirà materiale di supporto alla consumazione pasto "a perdere" (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovagliette) le posate, il tovagliolo e la tovaglietta devono essere confezionati in bustine singole;
5. Sporzionamento e somministrazione dei pasti e dell'acqua minerale naturale, tassativamente nella fascia oraria concordata;
6. La Ditta aggiudicatrice dovrà provvedere all'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli e loro pulizia.
7. I pasti da fornire dovranno essere così composti:
 Il "**pasto preconfezionato**" previsto per diete speciali dovrà, in ogni caso, essere composto da:
 - primo
 - secondo
 - contorno
 - pane (del tipo rosette)
 - frutta fresca
 - acqua minerale naturale
- Il "**pasto multiporzione**" dovrà, in ogni caso, essere composto da:
 - primo
 - secondo
 - contorno
 - pane (del tipo rosette)
 - frutta fresca
 - acqua minerale naturale
8. La distribuzione dei pasti deve essere effettuata a cura dell'Appaltatore entro 30 minuti dalla fine del confezionamento avvenuto al centro di cottura.
 Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, e tali da garantire il mantenimento delle temperature, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche sensoriali dei cibi. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione del Committente.
 Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori termici in materiale idoneo, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno.
 I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

Firma per accettazione

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Appaltatore dovrà utilizzare veicoli provvisti delle apposite autorizzazioni ASL.

I pasti dovranno essere prodotti in legume fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. Nella "multiporzione" i primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

L'Appaltatore dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'impresa, la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e personalizzate, e dalle diete in bianco.

Per quanto concerne il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

9. Il servizio dovrà essere effettuato col sistema di ristorazione differita a legume caldo, come previsto dalle vigenti disposizioni legislative, con pasti confezionati in porzione singola e in piatti di propilene, di tipo pesante, per il secondo e contorno, ermeticamente sigillati e coibentati in modo da garantire una temperatura costante da +60° a + 65° C dal momento della preparazione al momento del consumo. Le confezioni dovranno essere etichettate con l'indicazione di ingredienti e grammature.
10. Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola dovrà essere accompagnato da una apposita bolla di consegna sulla quale dovranno inoltre essere indicate la data e l'ora di consegna.
11. La ditta, inoltre, deve assicurare la presenza di 1 (un) addetto alla mensa ogni 2 sezioni di scuola materna e ogni 2 classi di scuola elementare, durante la distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché garantire un congruo organico di cucina e trasporto.
12. Per i bambini affetti da patologie a carattere permanente la ditta aggiudicataria dovrà predisporre un pasto differenziato che terrà conto delle certificazioni mediche specificate.
13. Il trasporto del cibo deve essere effettuato con automezzi coibentati e mediante contenitori termici idonei all'ottima conservazione del cibo stesso durante il trasporto.
14. E' a carico della ditta la fornitura di buste per la raccolta dei rifiuti, nonché il conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori presenti nei plessi scolastici interessati secondo il Regolamento Comunale per la raccolta differenziata;
15. La Ditta individuerà e indicherà inoltre all'Ente un referente responsabile del servizio, reperibile in loco, per tutta la durata dell'appalto. Curerà direttamente i rapporti con le scuole per ciò che attiene i dettagli organizzativi compresi eventuali servizi aggiuntivi autorizzati dall'Ente.

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere svolto, considerato nelle sue singole componenti, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- Fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;

Firma per accettazione

- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

ART. 3

CARATTERISTICA DELLE DERRATE ALIMENTARI

La merce deve avere le seguenti caratteristiche:

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti. Gli ortaggi, se non freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche: le carote devono essere di prima qualità; i piselli devono essere di qualità fini; i fagiolini devono essere di qualità semifini.

La frutta di stagione deve essere di prima scelta, fresca, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

La frutta che necessita dell'uso del coltello deve essere servita sbucciata, confezionata in contenitori termosigillati, in monoporzione.

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Non deve contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Il pane fornito, confezionato in bustine singole e chiuse, deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservazione di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato. Non deve essere in alcun modo alterato.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità parmigiano-reggiano, deve essere prodotto da latte vaccino, non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Il formaggio da taglio non deve presentare alterazioni esterne o interne.

La carne di vitello, di pollo, di tacchino, maiale deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

Il pesce deve essere solo surgelato e privo di lisce.

La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro; esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta deve essere indenne da infestanti o parassiti o larva di alcun tipo o da muffe o da altri agenti infestanti.

Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Non deve presentare i difetti tipici: striatura, violazione interna.

L'olio usato per la cottura e l'olio usato per gli alimenti a crudo deve essere olio di oliva sopraffino vergine di ottima qualità, e non deve contenere più dell'1,5% in peso di acidità espressa in acido oleico e rispondenti alle vigenti norme di igiene.

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr. 55/60, e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

Firma per accettazione

Pertanto le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che qui s'intendono tutte richiamate, alle eventuali leggi che entrassero in vigore durante il periodo contrattuale.

In particolare l'Impresa è tenuta a garantire l'impiego di:

- a) prodotti dell'agricoltura biologica;
- b) prodotti non derivati da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate;
- c) carne bovina etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento (CE) 17.07.2000 n. 1760/2000, sottoposta al disciplinare di cui all'art. 16 del medesimo regolamento.

E' in ogni caso tassativamente vietato l'uso di alimenti o materie prime sottoposte a trattamenti transgenici.

ART. 4 PRODOTTI BIOLOGICI

E' intenzione dell'Ente attivare l'uso di prodotti biologici nella refezione scolastica.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del regolamento CEE n. 2092/91 e devono provenire da aziende sottoposte ai controlli di uno degli enti autorizzati.

I prodotti biologici che l'Ente può richiedere sono: tutta la frutta e tutta la verdura, legumi secchi, pomodori pelati, uova, olio e aceto.

I prodotti devono provenire da aziende agricole che adottino sistemi di coltura o allevamento biologici adeguatamente certificati.

A servizio attivato, per cause eccezionali e imprevedibili non dipendenti dall'impresa, quest'ultima è obbligata a comunicare preventivamente all'Ufficio P.I., anche via fax, l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

ART. 5 MENU'

I menù, articolati in settimane devono essere suddivisi in *menù invernale* e *menù estivo*.

Il menù estivo sarà erogato dal 1° maggio fino al 31 ottobre.

Il menù invernale sarà erogato dal 1° novembre al 30 aprile.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù offerti.

L'impresa dovrà garantire la fornitura di pasti alternativi, richiesti dagli utenti per motivi di allergie alimentari, per patologie di diversa natura o per motivi di religione. Le richieste di variazione dei menù per motivi di allergie alimentari e per patologie di diversa natura, dovranno avere allegata la relativa certificazione medica, riportante la diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni elementi.

Eccezionalmente, su richiesta della scuola frequentata dal richiedente, per esigenze personali potrebbero essere richieste, entro le ore 9,30 della stessa giornata diete in bianco per le quali non necessita il certificato medico; tali diete saranno costituite da pasta o riso in bianco, carne o pesce cotto al vapore o lessato, patate lesse.

Inoltre, ogni confezione relativa a diete "personalizzate" dovrà essere consegnata in vaschetta monoporzione termosaldata riportante il nome del bambino, nonché il prodotto contenuto, ingredienti e grammatura, in modo da consentire l'identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione.

Copia del menù deve essere consegnata, a cura della ditta aggiudicataria, alla dirigenza di ogni Istituzione scolastica per la pubblicità all'interno dei plessi (ingresso dei locali mensa...) e per la consegna ai genitori rappresentanti di classe e ai presidenti di istituto. Il menù deve, altresì, essere pubblicato sul sito internet della ditta aggiudicataria e sarà inoltre consultabile sul sito del Comune.

Firma per accettazione

ART. 6 ESTENSIONE DEL CONTRATTO

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze); il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'Impresa aggiudicataria possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto. L'Amministrazione si impegna pertanto al pagamento della somma relativa al numero dei pasti effettivamente erogati. L'Ente si riserva la facoltà insindacabile di modificare, in qualsiasi momento, per esigenza di servizio, la consistenza globale delle somministrazioni, in più e in meno, anche con l'esclusione di scuole o l'estensione a nuove scuole, sino ad un decimo della stessa, comunicandolo con congruo anticipo all'appaltatore, che è tenuto ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza poter per questo chiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento danni.

La mancata attuazione o la soppressione, temporanea o definitiva, del servizio mensa in alcuno dei plessi, per sospensione dell'attività scolastica o per causa di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta.

ART. 7 IMPORTO, FINANZIAMENTO E DURATA DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta è fissato nel modo seguente:

- in euro 4,70 oltre I.V.A. "a pasto completo" (preconfezionato e/o multiporzione);

Verranno pagati esclusivamente i pasti effettivamente somministrati il cui numero sarà giornalmente comunicato dalla Ditta aggiudicataria.

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in n. 38.200 annui.

L'importo annuale presunto del contratto ammonta complessivamente ad euro 179.540,00 oltre I.V.A.

L'importo triennale presunto ammonta ad € 538,620,00

L'importo è finanziato con i mezzi propri dell'Amministrazione Comunale.

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici e precisamente 2017/2018- 2018/2019 e 2019/2020, e comunque dalla data di stipula del contratto, con periodo presunto di somministrazione dal 15 ottobre al 31 maggio di ogni anno scolastico.

Il valore dell'affidamento è indicativo ed è stato calcolato moltiplicando il numero previsto dei pasti per il prezzo unitario a base d'asta. Resta inteso che relativamente all'a.s. 2017/2018 l'importo economico contrattuale verrà riproporzionato dalla data di stipula del contratto a seguito di espletamento della procedura di gara.

Al termine del rapporto, qualora il Comune non abbia provveduto a definire un nuovo contratto l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio fino all'individuazione del nuovo contraente per un massimo di sei mesi dall'inizio dell'anno scolastico di riferimento.

Firma per accettazione

ART. 8

ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale di Isola del Liri si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- 1) la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente) o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- 2) la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
- 3) la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- 4) la trasmissione del menù con le caratteristiche di cui all'art. 5;
- 5) la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio di cui all'art. 13;
- 6) la trasmissione di copia conforme della polizza specificata al successivo art. 19;
- 7) la costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 22.

ART. 9

SEDE OPERATIVA DEL SERVIZIO – CENTRO COTTURA -

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, l'aggiudicatario dovrà utilizzare un unico centro di cottura dei pasti di cui lo stesso abbia piena disponibilità al momento della presentazione dell'offerta e per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede Municipale del Comune di Isola del Liri tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata con Provvedimento 29 aprile 2010, Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010 in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica".

Considerato che oggi sempre più bambini consumano il pranzo a scuola, è importante che la mensa scolastica sia un'ottima ristorazione: la qualità è il primo diritto dei piccoli commensali e un inderogabile dovere per le Amministrazioni pubbliche che si occupano di scuola.

A tal fine è volontà di questo Ente contenere il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e la somministrazione all'utenza che non deve essere superiore a 30 minuti, e tale requisito deve permanere per tutta la durata dell'appalto.

Per garantire quanto sopra detto, nonché per le motivazioni di seguito riportate, si fa obbligo alla Ditta aggiudicataria di preparare i pasti caldi esclusivamente nel raggio di **25 Km dal Comune di Isola del Liri**, consegnandoli con la massima tempestività per la loro immediata fruizione.

Infatti i bambini non gradiscono i cibi cotti da parecchio tempo, a causa della alterazione delle qualità organolettiche dei cibi stessi che peggiora con il trascorrere del tempo dalla preparazione, così come si rileva da esperienze negative avute in anni precedenti, in cui il rifiuto del cibo da parte dei bambini o il consumo parziale dei pasti ha comportato, oltre al loro digiuno, una perdita economica.

Pertanto, la Ditta aggiudicataria è tenuta a dotarsi, a propri cure e spese, di idoneo punto cottura secondo le normative Vigenti in materia, prima della presentazione dell'offerta relativa all'appalto di che trattasi.

Firma per accettazione

Caratteristiche del centro di cottura che produrrà i pasti:

- _ Ubicazione ed indirizzo
- _ Capacità produttiva giornaliera
- _ Elenco dotazioni tecnologiche presenti presso il centro di cottura dell'impresa
- _ Planimetria del centro di cottura.
- _ Disponibilità del centro di cottura, che dovrà avere una potenzialità superiore ai 300 pasti da asporto giornalieri. La disponibilità del Centro dovrà essere documentato con documentazione comprovante il possesso e tale requisito dovrà permanere per tutta la durata dell'appalto.
- _ Ubicazione del centro entro un massimo di km 25 dal Municipio di Isola del Liri.

E', pertanto, richiesta l'immediata disponibilità del centro cottura per l'attivazione del servizio.

ART. 10 OBBLIGHI DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria provvederà a preparare e a distribuire i pasti con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguati, presso i plessi scolastici interessati alla refezione, unicamente agli alunni e al personale che ne abbiano diritto.

La ditta provvederà infine alla periodica informazione delle famiglie sulle caratteristiche dietetiche dei menù.

L'impresa inoltre provvederà:

- a) a curare che i pasti siano caldi ed appetibili;
- b) ad assicurare che sia nella predisposizione del pasto, trasporto e nella consegna dello stesso siano scrupolosamente osservate tutte le norme igieniche vigenti in materia;
- c) ai rapporti con gli organi comunali o scolastici preposti alla refezione per ricevere ordinazioni del numero dei pasti da somministrare ed eventuali segnalazioni urgenti;
- d) a munirsi di assicurazioni idonee a coprire i seguenti rischi:
 - danni corporei dovuti a intossicazioni alimentari;
 - danni per sinistri;
 - danni dovuti a guasti;
 - responsabilità civile.

ART. 11 TRASPORTI DEI PASTI

La consegna dei pasti dovrà avvenire, a cura della ditta appaltatrice, presso la sede di ogni singolo plesso scolastico, nell'orario indicato nell'art. 2 da confermare con le autorità scolastiche. Nell'effettuare la consegna, l'impresa dovrà tener conto che l'ubicazione dei plessi è distribuita nell'arco dell'intero territorio comunale. Pertanto la Ditta appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti, indicando il numero di automezzi che intende utilizzare ed il tragitto che gli stessi dovranno effettuare. **Il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro di cottura e l'arrivo dello stesso nei vari plessi scolastici deve essere tale da mantenere integre le caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto.**

I mezzi utilizzati devono consentire le consegne nell'arco di 30 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo.

A questo fine è necessario che la ditta adibisca a tale scopo almeno n. 02 automezzi. Durante il trasporto i pasti dovranno essere conservati in appositi contenitori termici e/o ad isolamento termico al fine di garantire la temperatura ottimale per il loro consumo.

Firma per accettazione

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di trasporto di derrate alimentari (D.P.R. 327/80), la ditta dovrà inoltre assicurare che il trasporto dei contenitori avvenga con automezzi coibentati e muniti di autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità sanitarie. In ottemperanza al D. lgs. 155/97, la ditta dovrà applicare, per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti, il relativo manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.

La bolla di consegna dei pasti dovrà recare un visto del responsabile della scuola stessa.

ART. 12

PERSONALE DIPENDENTE DELLA IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro appartenente alla categoria.

Qualora la ditta appaltatrice sia un'impresa cooperativa, essa è tenuta, in forza del presente appalto e limitatamente all'oggetto dello stesso, ad applicare le medesime condizioni contrattuali, economiche e lavorative al personale impiegato sia esso dipendente o socio – lavoratore, adeguando, prima dell'avvio dell'esecuzione dell'appalto, ogni eventuale atto interno difforme dalla presente obbligazione contrattuale.

Il personale necessario all'espletamento del servizio di cui al presente contratto deve essere alle dipendenze dell'Impresa contraente, la quale dovrà provvedere a garantire ai propri addetti un regolare rapporto retributivo e assicurativo, sulla base di quanto previsto dalla normativa vigente in materia e dal contratto collettivo di lavoro del settore.

L'Impresa dovrà sostenere tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziale e previdenziali di tutto il personale impiegato.

L'Impresa dovrà dar prova, anche mediante dichiarazione resa ai sensi di Legge, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta venga richiesto, dell'avvenuto adempimento di tali obblighi ed oneri.

L'Impresa si impegna a osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di categoria e negli accordi integrativi dello stesso, anche se non risultasse aderente alle Associazioni stipulanti o recedesse da esse ed indipendentemente dalla natura industriale od artigiana, dalla struttura e dimensione della impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Il mancato rispetto da parte dell'impresa dei minimi salariali e delle altre clausole o contratti collettivi richiamati, nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei prestatori di lavoro, potrà comportare la risoluzione del contratto stipulato.

L'Impresa dovrà fornire la lista nominativa del personale impiegato per l'espletamento dell'appalto.

L'elenco dovrà precisare le qualità professionali di ciascun addetto.

Il personale dovrà indossare idoneo abbigliamento fornito dall'Impresa aggiudicataria e recare, durante il periodo di espletamento del servizio, un cartellino ben visibile con indicazione delle generalità e la fotografia dell'operatore.

Le eventuali variazioni nominative di detto personale dovranno essere segnalate al Comune.

Il personale dovrà essere munito dei documenti e delle autorizzazioni prescritte dalle norme in materia per l'esercizio delle attività di manipolazione e somministrazione dei cibi.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovate ragioni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di compensi aggiuntivi a quelli stabiliti.

E' onere dell'impresa provvedere alla dotazione di divise da lavoro per tutto il personale e controllare che tutte le norme igieniche, comprese quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate.

Firma per accettazione

Per tutta la durata contrattuale dovrà essere impiegato personale numericamente e qualitativamente idoneo a soddisfare le esigenze del servizio e **in ogni caso 1 (un) addetto alla mensa, ogni 2 sezioni di scuola materna e ogni 2 classi di scuola elementare.**

L'impresa, per il proprio personale, solleva il Comune da qualsiasi obbligo, onere e responsabilità in ordine a retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni, e responsabilità verso terzi.

Su richiesta del Comune, l'impresa dovrà esibire prova dell'adempimento di quanto sopra descritto e dovrà nominare un referente responsabile, al quale il Comune potrà far riferimento per ogni eventuale rapporto. Sarà cura dell'impresa comunicare al Comune le generalità ed i recapiti (anche telefonici) di detto referente.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Isola del Liri da ogni pretesa dei prestatori di lavoro in ordine al servizio in argomento, posto che il Comune deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro esistente tra l'impresa ed i suoi dipendenti.

ART. 13 REFERENTE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio. Funzione del Referente è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso. Il Responsabile deve essere reperibile dalle ore 9.00 fino alle 13.00 dal lunedì al venerdì.

ART. 14 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il Comune di Isola del Liri provvederà al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta Aggiudicataria che saranno calcolati sulla base dei prezzi contrattuali, moltiplicati per il numero dei pasti effettivamente forniti sia agli alunni, sia agli insegnanti addetti alla sorveglianza durante la mensa scolastica-

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti della Ditta Aggiudicataria è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti.

In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili alla Ditta aggiudicataria, il Comune avrà diritto di ripetere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte.

Inoltre, le fatture dovranno:

riportare il codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55: HO8NJM;

indicare la dicitura "IVA da versare a cura del cessionario o committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore.

Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del regolare documento contabile, che dovrà essere emesso entro 30 (trenta) giorni dall'attestazione di regolare esecuzione dei servizi svolti nel mese.

Firma per accettazione

La verifica di congruità sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di ultimazione del servizio reso per il periodo di riferimento.

In caso di inadempienze da parte della Ditta appaltatrice, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 20 del presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

ART. 15 VIGILANZA E CONTROLLO

La vigilanza del servizio avverrà ad assoluta discrezionalità dell'Amministrazione e prevederà i controlli presso il centro di cottura. Potrà conseguentemente essere disposta una verifica iniziale di idoneità dei locali e delle attrezzature, locali e magazzini ed a quanto altro fa parte dell'organizzazione, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente Capitolato o di quanto garantito dall'offerta, ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alla tabella dietetica e merceologica che saranno rimesse, nonché l'effettuazione del controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli stessi.

A tal fine la ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria affinché sia possibile l'accesso ai locali ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- di personale proprio
- di personale del competente servizio ASL che potrà prelevare campioni secondo i termini e modalità previste dal DPR n. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche ed integrazioni.

Qualora la merce al controllo qualitativo e quantitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti.

Se all'analisi la merce non dovesse presentare i requisiti richiesti prescritti sarà senz'altro respinta e dovrà essere immediatamente sostituita addebitando alla ditta oltre alle spese inerenti il ritiro, anche tutti gli altri oneri sostenuti per controlli ed analisi.

Quanto sopra detto sarà causa, oltre che di applicazione delle sanzioni per inadempienze contrattuali anche di eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione comunale così come prevista dal successivo art.20.

ART. 16 COMMISSIONE CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione controllo mensa", che sarà costituita secondo quanto stabilito dal vigente regolamento comunale. I membri della "commissione controllo mensa" (formata da due genitori e un insegnante per plesso scolastico, dal Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo, o suo delegato, e dal Responsabile comunale del servizio mense) potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. Il Comune predisporrà, qualora attivi la commissione di controllo mensa, un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione, per una valutazione dello stesso. Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o gli incaricati preposti redigeranno un verbale con indicate le irregolarità riscontrate. Una copia del verbale dovrà pervenire alla ditta appaltatrice. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire all'Amministrazione Comunale entro 3

Firma per accettazione

giorni. L'Amministrazione Comunale sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

ART. 17 **CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. del 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" e s.m.i. Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio. Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.S.L. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 18 **ESECUZIONE IN DANNO**

Qualora la Ditta affidataria ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune. Per la refusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 19 **RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE**

La Ditta aggiudicataria è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità. E' infatti a carico della Ditta aggiudicataria l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette a servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sulla stessa ditta appaltatrice e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale. La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso dell'appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell'appalto (è ammesso il rinnovo annuale). La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione dell'appalto di servizio,

Firma per accettazione

debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. La Ditta affidataria risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

ART. 20

PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà il diritto di applicare le seguenti penalità:

- a) mancato avvio del servizio alla data stabilita, penale di Euro 2.000,00.= per ogni giorno di ritardo;
- b) nelle ipotesi in cui i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o presentino problemi di mancato rispetto al menù e la ditta non abbia provveduto entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati: Euro 500,00.= per ogni mancato reintegro;
- c) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: Euro 200,00.= per ogni inosservanza;
- d) in caso di consegna di menù diverso da quello prenotato dall'utente: Euro 100,00.= per ogni inosservanza;
- e) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) penale di Euro 200,00.= per ogni dieta interessata;
- f) per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, penale di Euro 500,00.= per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- g) quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto previsto: Euro 100,00.= per ogni inosservanza;
- h) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta: Euro 500,00.= per ogni inosservanza;
- i) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: Euro 1.500,00.= per ogni inosservanza;
- l) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: Euro 1.000,00.= per ogni inosservanza; m) utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato: Euro 500,00.= per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
- n) per somministrazione di alimenti contaminati: Euro 1.000,00.= per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- o) mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: Euro 800,00.= per ogni inosservanza;
- p) in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: Euro 500,00.= per ciascuna omissione.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine

Firma per accettazione

di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe e/o per eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108, comma 4 del D.Lgs.n. 50/2016. Si procederà al recupero della penalità da parte della Ditta affidataria mediante ritenuta diretta sulla fattura ovvero mediante escussione sulla garanzia presentata.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 C.C., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- protrarsi dell'emergenza nel centro di cottura oltre 2 (due) giorni lavorativi;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'aggiudicatario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. n.187/2010.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di compensare l'eventuale credito della ditta aggiudicataria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione.

ART.21 SUBAPPALTO e CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'appaltatore di subappaltare o cedere a terzi in tutto o in parte l'oggetto del presente Capitolato.

L'inosservanza di tale obbligo determina l'immediata risoluzione del contratto d'appalto ed il diritto del Comune al risarcimento dei conseguenti danni.

ART. 22 GARANZIA DEFINITIVA

La Ditta affidataria dovrà costituire per i termini di durata del contratto una garanzia fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016. La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D. Lgs. 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in

Firma per accettazione

solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di R.T.I.:

- Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016, la mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento del contratto al concorrente che segue nella graduatoria.

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'Aggiudicatario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 23

REVISIONE PREZZI

Il costo del servizio potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta dell'Aggiudicatario, con riferimento all'indice FOI relativo al costo della vita risultante per il periodo gennaio – dicembre precedente, ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione.

ART. 24

RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi alla ditta aggiudicataria mediante PEC. Dalla data di efficacia del recesso, la ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali dall'Amministrazione non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito-

In caso di recesso la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 C.C.

Troverà inoltre applicazione quanto previsto ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 25

CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Firma per accettazione

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui all'art. 2 del Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del D.P.C.M. n.187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 26

SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto all'art.110 del D.Lgs. n. 50/2016. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ART.27

DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta affidataria, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio nel Comune di Isola del Liri. Qualora non vi provveda, il domicilio legale si intende presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Isola del Liri.

ART. 28

CONTROVERSIE

Per le controversie che dovessero insorgere tra il soggetto appaltatore ed il Comune di Isola del Liri, circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali è competente il TAR Lazio. I ricorsi possono essere notificati all'Amministrazione aggiudicatrice entro 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente bando.

Avverso le operazioni di gara potrà essere notificato entro 30 giorni dal ricevimento della informativa.

ART. 29

APPLICAZIONI LEGGI E REGOLAMENTI

Per tutto ciò che non è previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

Ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli artt. 1341 e 1342 C.C., devono essere approvate in via espressa tutte le condizioni, clausole e pattuizioni degli articoli qui di seguito citati:

ART.8 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 14 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

ART. 18 ESECUZIONE IN DANNO

ART. 20 PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Firma per accettazione

ART. 21 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART. 22 GARANZIA DEFINITIVA
ART. 23 REVISIONE PREZZI
ART. 24 RECESSO
ART. 25 CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART. 26 SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA
ART. 27 DOMICILIO LEGALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ART. 28 CONTROVERSIE

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
del Comune di Isola del Liri
f.to d.ssa Maria DI PEDE

Firma per accettazione
