



Comune di Monte San Biagio

Provincia di Latina

Approvato con determinazione n. 117/AMM del 23/07/2009

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2009/2010 E 2010/2011.

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti presso le scuole dell'infanzia site nel territorio del Comune di Monte San Biagio, per un numero presunto di circa n. 100 pasti giornalieri per 2 (due) anni nel periodo Ottobre 2009 – Maggio 2011 (per ciascun anno scolastico dal 1° ottobre al 31 maggio) per un prezzo a base d'appalto di € 4,42 oltre I.V.A. 4%, per ciascun pasto.

La spesa presunta è di (€ 4,42 x 32.000 pasti in due anni scolastici) € 141.440,00 oltre IVA al 4%. Numero di riferimento (categoria 17 di cui all'allegato II B del D. lgs. 163/2006 **CPV** 55523100-3 Servizi di mensa scolastica).

Il numero dei pasti previsti dal presente capitolato non è impegnativo per l'amministrazione, essendo subordinato a eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.

Potrebbe verificarsi che, nell'a. s. 2010/2011 si renda necessario fornire pasti anche ad una o più classi della scuola secondaria di primo grado (come già verificatosi negli anni scorsi). Il servizio andrà esteso alle stesse condizioni e costi praticati per la scuola dell'infanzia.

L'Amministrazione pagherà alla Ditta aggiudicataria solo i pasti che effettivamente verranno erogati. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni al numero in aumento o in diminuzione, comunicandolo per iscritto all'appaltatore che è tenuto ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza poter per questo richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento danni. Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione di pasti tradizionali caldi ed include tutto quanto il necessario per la consumazione degli stessi. La fornitura all'inizio del servizio, e salvo variazioni operate dagli organi scolastici, comprenderà di regola, il pasto per il solo pranzo nei giorni della settimana dal lunedì al venerdì per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia. Il servizio consiste anche nella somministrazione dei pasti per gli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso la rispettiva scuola, ed avverrà alle stesse condizioni e costi praticati per la scuola dell'infanzia.

Art. 2 – CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E PREZZO DI AGGIUDICAZIONE.

L'espletamento della gara avverrà mediante il sistema del pubblico incanto – procedura aperta (art. 55 del D.lgs n. 163/2006).

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che in sede di gara avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. lgs n. 163/2006 valutata da un'apposita Commissione in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti:

Punti a disposizione 100 così suddivisi:

- Fattore qualità del Servizio: Punti 60 (**Area Qualità**)
- Fattore prezzo del Servizio: Punti 40 (**Area Prezzo**)

Pertanto il punteggio attribuito per l'aggiudicazione sarà il risultato della somma dei punti assegnati alla qualità del progetto a all'Area Prezzo.

AREA QUALITA'

Progetto tecnico – organizzativo e di gestione del servizio: MAX PUNTI 60

I concorrenti dovranno presentare una proposta di gestione e di organizzazione delle attività ai fini dell'ottimale realizzazione del servizio descritto nel presente Capitolato.

Il progetto tecnico organizzativo e di gestione del servizio sarà allegato, quale parte integrante, al contratto di appalto della ditta aggiudicataria.

Per la valutazione della proposta organizzativa e gestionale, la Commissione dispone complessivamente di 60 punti, da assegnare secondo i seguenti **Indicatori di Qualità (I.Q.)**:

INDICATORI DI QUALITÀ:

I.Q.1 Criteri di selezione e controllo dei fornitori ivi compresa la descrizione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati (da 0 a max 8 punti);

I.Q.2 Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione (da 0 a max 12 punti);

I.Q.3 Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di distribuzione, con riferimento anche ai tempi di consegna dei pasti (da 0 a max 8 punti);

I.Q.4 Organigramma, numero medio annuo e qualifica del personale con il quale si intende gestire il Servizio (da 0 a max 6 punti);

I.Q.5 Impegno all'utilizzo di prodotti registrati nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole ai sensi dell'art. 3 del D.M. n. 350/1999, a condizione che siano:

- appartenenti alla Regione Lazio
- compatibili con il menù approvato
- certificati Bio o comunque conformi a quanto previsto per i generi alimentari e l'approvvigionamento dall'art. 14 (generi alimentari e approvvigionamento del presente capitolato). (da 0 a max 10 punti);

I.Q.6 Monitoraggio del Servizio e formazione del personale (da 0 a max 6 punti)

I.Q.7 Arricchimento dell'offerta: progetto complessivo di miglioramento del Servizio senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante (da 0 a max 10 punti)

Per l'assegnazione dei punteggi corrispondenti ai suddetti **Indicatori di Qualità** si valuteranno gli stessi sulla base dei seguenti sub criteri:

SUB CRITERI per la valutazione degli I.Q.

I.Q.1 si procederà a valutare le offerte sulla base dei seguenti sub criteri:

I.Q.1.1 Criteri di selezione dei fornitori delle materie prime (da 0 a Max 4 punti);

I.Q.1.2 Controllo sistematico sulla qualità delle materie prime offerte (da 0 a Max 4 punti);

I.Q.2 si procederà a valutare le offerte sulla base dei seguenti sub criteri:

I.Q.2.1 Progetto per l'utilizzo e la gestione del Centro di Cottura con riferimento alle attrezzature e agli impianti. Il progetto dovrà illustrare, inoltre, come si provvederà, in un locale appositamente ed esclusivamente destinato, alla preparazione di diete speciali con relativa attrezzatura e sistema organizzativo (da 0 a Max 6 punti).

I.Q.2.2 Organizzazione complessiva della produzione dei pasti oggetto del presente Capitolato (dalla fase dell'approvvigionamento delle materie prime fino alla fase della produzione del pasto e del suo confezionamento, veicolazione esclusa) (da 0 a Max 6 punti).

I.Q.3. si procederà a valutare le offerte sulla base dei seguenti sub criteri:

I.Q.3. 1 Proposte tecnico-organizzative operative e di controllo del processo di distribuzione, comprensivo di una proposta per il trasporto dei pasti pronti e di un organigramma schematico della fase di veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense terminali con indicazione del numero dei mezzi, orari di partenza ed arrivo nelle varie mense servite e il numero di persone utilizzate (da 0 a Max 5 punti).

I.Q.3.2 Relazione sul tipo di automezzi impiegati e i requisiti e caratteristiche delle attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto con particolare riferimento ai contenitori termici (da 0 a Max 3 punti).

I.Q.4. si procederà a valutare le offerte sulla base dei seguenti sub criteri:

I.Q.4.1 Numero di addetti proposto per ciascun processo (da 0 a Max 4 punti);

I.Q.4.2 Qualifiche professionali dei dipendenti con particolari responsabilità (da 0 a Max 2 punti);

I.Q.5. si procederà a valutare le offerte sulla base dei seguenti sub criteri:

I.Q.5.1 Numero di prodotti registrati nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole con certificazione di provenienza offerti. Il concorrente dovrà indicare i dati identificativi del produttore e/o fornitore dei prodotti (da 0 a Max 10

punti). Il punteggio verrà attribuito dalla Commissione in funzione del numero e frequenza dei prodotti impiegati

I.Q.6. si procederà a valutare le offerte sulla base dei seguenti sub criteri:

I.Q.6.1 Descrizione del sistema di monitoraggio e svolgimento di monitoraggi periodici per verificare la soddisfazione dell'utenza con relativo report all'Amministrazione Comunale. (da 0 a Max 3 punti).

I.Q.6.2 Attività di formazione del personale impiegato nel Servizio con indicazione della tipologia e del numero di ore (da 0 a Max 3 punti).

I.Q.7. si procederà a valutare le offerte sulla base dei seguenti sub criteri:

I.Q.7.1 Progetto per il miglioramento sia dello stato dei refettori, la loro dotazione di beni mobili a disposizione dell'utenza e delle operatrici sia per la manutenzione dei locali (da 0 a Max 4 punti).

I.Q.7.2 Soluzioni innovative inerenti le modalità di svolgimento del pasto non disgiunte da progetti di riduzione, smaltimento e riciclo dei rifiuti connessi con la somministrazione dei pasti (da 0 a Max 6 punti).

Il progetto di arricchimento dell'offerta di cui all'Indicatore 7 verrà allegato al Contratto di appalto dell'Aggiudicataria come e con valore di clausola contrattuale.

La proposta di gestione e di organizzazione delle attività presentata dalle imprese partecipanti alla gara dovrà contenere ogni elemento utile e rilevante ai fini della valutazione degli aspetti qualitativi della proposta. Qualora sia ritenuto indispensabile alla comparazione dei progetti e dei dati trasmessi, la Commissione potrà riservarsi di chiedere documenti o dichiarazioni integrative alle imprese partecipanti.

N.B. I sopra citati punteggi saranno attribuiti solo per numeri interi (es.: in caso di punteggio attribuibile compreso tra 0 a 3 si potranno attribuire solamente 1 punto o 2 punti o 3 punti e non frazioni e/o decimali di essi).

AVVERTENZE:

- 1) Il Progetto tecnico – organizzativo e di gestione del servizio deve essere articolato in modo da consentire una valutazione puntuale secondo gli indicatori di qualità rispettando ordine e criterio con i quali sono sopra riportati;**
- 2) L'intero progetto non deve superare le 15 cartelle dattiloscritte (formato A4) con carattere Arial 11 (o simile) ed interlinea doppia.**
- 3) In caso di richiesta gli eventuali chiarimenti saranno resi noti mediante pubblicazione sul sito internet del Comune di Monte San Biagio.**
- 4) la documentazione relativa all'Offerta tecnica – progetto di gestione, sopra indicata, verrà valutata dalla Commissione prima dell'apertura della busta contenente l'offerta economica. Saranno ritenute idonee, e quindi potranno essere ammesse alla fase successiva della gara (apertura delle offerte economiche), solo le ditte che avranno ottenuto in questa prima fase un punteggio relativo alla *Qualità del Progetto* non inferiore a 36 punti. Le ditte che avranno ottenuto un punteggio inferiore a quello suddetto saranno dichiarate non idonee e di conseguenza escluse dalla gara.**

AREA PREZZO (Offerta Economica)

Miglior prezzo offerto (ribasso percentuale più alto): MAX PUNTI 40.

Il prezzo posto a base di gara, rispetto al quale i concorrenti dovranno formulare la propria offerta di ribasso, è il prezzo del pasto di cui all'art. 12 del Capitolato di € 4,42 oltre IVA.

Ai fini dell'aggiudicazione il calcolo del punteggio da attribuire verrà effettuato tenendo a riferimento il prezzo derivante dall'applicazione del ribasso offerto dal singolo concorrente sul valore di € 4,42, (prezzo a base di gara del pasto).

Il punteggio massimo di punti 40 sarà attribuito all'offerta che presenti il ribasso percentuale maggiore (o prezzo più basso) rispetto al prezzo a base di gara del pasto di € 4,42; alle offerte con ribasso minore (prezzo maggiore) sarà attribuito un punteggio inversamente proporzionale con la seguente formula:

$$P = \frac{\text{Prezzo più basso (offerta migliore)}}{\text{Prezzo singola offerta (offerta in esame)}} \times 40$$

ove: **P** = punteggio da attribuire al concorrente;

Il prezzo offerto, ottenuto dal ribasso percentuale applicato al prezzo a base di gara di € 4,42 del pasto dovrà essere formulato indicando anche gli importi delle varie componenti (art. 87, comma 2, del D.lgs 163/2006):

1. Materie prime per la preparazione dei pasti;
2. Trasporti;
3. Attrezzature;
4. Pulizie;
5. Personale
6. Spese generali.
7. Utile d'Impresa

Ai fini del risultato saranno prese in considerazione soltanto le prime due cifre decimali, la seconda delle quali sarà arrotondata per difetto o per eccesso qualora la terza cifra è fino o superiore a 5.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

L'appalto verrà assegnato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio totale finale più alto. Il punteggio totale finale, secondo la documentazione esibita dal concorrente, è composto dalla somma dei punteggi ottenuti nei seguenti elementi di valutazione: **"AREA QUALITA' + AREA PREZZO"**

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato e con riferimento ad altra offerta propria o di altri.

L'offerta che totalizzerà il punteggio più alto ottenuto sommando i punteggi attribuiti con le modalità descritte nel presente articolo, sarà ritenuta l'offerta economicamente più vantaggiosa.

In caso di parità di punteggio totale il Servizio sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore per la qualità.

In caso di ulteriore parità di offerta si procederà a sorteggio tra le offerte uguali ex art. 77 R.D. n. 827/1924.

Art. 3 PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Il soggetto interessato alla gara dovrà far pervenire al Comune di Monte San Biagio, entro le ore 12,00 del 17 agosto 2009, all'Ufficio Protocollo, offerta consegnata a mano, o a mezzo raccomandata se tramite il servizio postale di Stato nella forma dettagliatamente illustrata nel capitolato d'appalto e nel presente bando di gara, ovvero:

- **busta n. 1** "Documentazione amministrativa".
- **busta n. 2** "Offerta economica" indicante il **ribasso percentuale**, in cifre ed in lettere, sulla base d'asta che il concorrente è disposto a praticare per effettuare il servizio.
- **busta n. 3** " Offerta tecnica".

Tutte le buste dovranno essere inserite in un unico PLICO – sigillato sui lembi di chiusura con ceralacca, sul cui frontespizio dovrà apporsi:

- a) l'indirizzo del destinatario COMUNE DI MONTE SAN BIAGIO - Via Roma,1 - 04020 - Monte San Biagio (LT);
- b) il nominativo del mittente;
- c) la seguente dicitura: "PUBBLICO INCANTO PER L'AFFIDAMENTO E GESTIONE DEL SERVIZIO COMPLETO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2009/2010 e 2010/2011".

BUSTA N. 1 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

- d) Nella busta - BUSTA n. 1 - , chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, sul cui frontespizio dovrà essere indicato il mittente, il destinatario e la seguente dicitura: "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA PUBBLICO INCANTO PER L'AFFIDAMENTO E GESTIONE DEL SERVIZIO COMPLETO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2009/2010 e 2010/2011".

dovranno essere inserite:

- a) istanza di ammissione alla gara redatta in lingua italiana contenente gli estremi di identificazione del prestatore di servizi concorrente, il numero di partita I.V.A. e codice fiscale, il codice di attività, le generalità complete del firmatario dell'offerta, titolare o legale rappresentante della ditta.

Detta istanza, dovrà essere sottoscritta con firma autenticata ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000 e ss. aa. mm. e dovrà contenere le seguenti dichiarazioni successivamente verificabili:

- di aver preso conoscenza e di aver valutato tutte le condizioni locali, di aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta e tutte le condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione dei servizi, e con particolare riguardo al menù stabilito, ed all'approvvigionamento dei generi alimentari in conformità a quanto stabilito nell'art. 14 del capitolato d'appalto.
- di aver individuato i possibili fornitori di alimenti biologici o di provenienza IGP certificata, come richiesto nell'art. 14 del capitolato d'appalto, **fornendone l'elenco**.
- di aver indicato nella propria offerta un prezzo remunerativo e tale da consentire l'offerta stessa;
- di rispettare tutte le clausole e le condizioni generali contenute nel bando e nel Capitolato Speciale d'appalto;
- Per il centro cottura, di cui deve essere dichiarata l'ubicazione esatta, si richiede altresì
 - che deve distare dal Comune di Monte San Biagio (riferimento Istituto Comprensivo "Giovanni XXIII") non più di DODICI (12) Km. via strada (con una tolleranza massima del 10%)
 - che entro l'inizio del servizio sarà dotato del sistema HACCP (Autocontrollo Igienico Sanitario) previsto dalla Direttiva Europea 93/43 e recepito in Italia con il D. Lgs. n. 155/97,
- b) Certificato d'iscrizione alla C.C.I.A.A. per la categoria corrispondente al servizio;
- c) Certificazione attestante la regolarità contributiva D.U.R.C. con data di rilascio non precedente a trenta giorni prima della data di presentazione della domanda;
- d) Certificazione attestante di essere in regola con le norme per il diritto al lavoro dei disabili previste dall'art. 17 Legge 12.03.1999 n. 68.
- e) dichiarazione con la quale, ciascuno per suo conto, tutti i soggetti muniti di potere di rappresentanza, attestino di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'articolo 38 comma 1 del decreto legislativo 163/2006, e successive modificazioni.
- f) Dichiarazione verificabile ed attestante di non essere stati coinvolti in casi di intossicazione alimentare, salvo che non siano stati prosciolti con sentenza passata in giudicato, oppure già prosciolti nella fase istruttoria.
- g) Cauzione provvisoria a termini dell'art. 75 del d. lgs. 163/2006.

ALTRI REQUISITI MINIMI

- h) Possesso della certificazione **UNI EN ISO 9001:2000** per il servizio di refezione scolastica.
- i) Referenze bancarie rilasciate da un Istituto di Credito a dimostrazione della capacità finanziaria ed economica dell'impresa.(non inferiore a € 130.000,00);
- j) Fatturato complessivo realizzato negli ultimi 3 esercizi 2006-2007-2008, nel settore refezione scolastica, che non deve essere inferiore a € 390.000,00;
- k) Fatturato realizzato in ognuno degli ultimi 3 esercizi 2006-2007-2008 per servizi identici a quello dell'appalto (refezione scolastica), che non deve essere inferiore ad € 130.000,00 per ciascun anno, precisando i committenti;
- l) Attestazione da parte di TRE Comuni di gestione di contratti simili a quello oggetto della gara (refezione scolastica) nell'anno scolastico settembre 2008/ giugno 2009;

In caso di **raggruppamenti d'impresa** tutti i soggetti componenti dovranno presentare attestazione di cui alla lettera e), f), h) ed i).

In caso di **avvalimento** fa testo quanto previsto dall'art. 49 del D.Lgs. 12/04/2006 n. 163.

Per tutte le certificazioni richieste nel bando, il titolo certificato deve essere posseduto alla data di pubblicazione del bando, (eccetto quelli relativi al centro cottura, da possedersi, inderogabilmente, entro la data di inizio del servizio) ed è ammessa la presentazione di dichiarazioni sostitutive rese personalmente dall'interessato e sottoscritte ai sensi del testo unico sulla documentazione amministrativa D.P.R. n. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni allegando una copia fotostatica di un documento di identità valido del sottoscrittore; In caso di aggiudicazione tutte le certificazioni debbono essere documentate, su richiesta, entro 20 giorni dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione.

BUSTA N. 2 - OFFERTA ECONOMICA:

La busta n. 2 dovrà contenere l'Offerta economica redatta, in lingua italiana, su carta semplice (o su carta intestata dell'impresa), contenente l'indicazione della misura, così in cifre come in lettere, espressa in percentuale di ribasso, sul prezzo del singolo pasto stabilito a base d'asta. Essa dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dall'imprenditore o dal legale rappresentante della società. In caso di discordanza tra l'indicazione in cifre e quella in lettere, varrà quella espressa in lettere. L'offerta non potrà presentare correzioni e non dovrà essere condizionata. Non sono ammesse offerte in aumento. Nella busta contenente l'offerta non dovranno essere inclusi altri documenti.

Il prezzo offerto, ottenuto dal ribasso percentuale applicato al prezzo a base di gara di € 4,42 del pasto dovrà essere formulato anche indicando gli importi delle varie componenti (art. 87, comma 2, del D.lgs 163/2006):

1. Materie prime per la preparazione dei pasti;
2. Trasporti;
3. Attrezzature;
4. Pulizie;
5. Personale
6. Spese generali.
7. Utile d'Impresa

Ai fini del risultato saranno prese in considerazione soltanto le prime due cifre decimali, la seconda delle quali sarà arrotondata per difetto o per eccesso qualora la terza cifra è fino o superiore a 5.

Tale offerta deve essere chiusa in una apposita separata busta - BUSTA N. 2 - , controfirmata sui lembi di chiusura, sul cui frontespizio dovranno essere indicati il mittente, il destinatario e la seguente dicitura: "OFFERTA ECONOMICA PUBBLICO INCANTO PER L'AFFIDAMENTO E GESTIONE DEL SERVIZIO COMPLETO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2009/2010 e 2010/2011"

BUSTA N. 3 – OFFERTA TECNICA:

La busta n. 3 dovrà contenere il **Progetto tecnico – organizzativo e di gestione del servizio** redatto, nella forma e nei contenuti, così come dettagliatamente illustrato nell'art. 2 del presente capitolato.

Tale offerta deve essere chiusa in una apposita separata busta - BUSTA N. 3 - , controfirmata sui lembi di chiusura, sul cui frontespizio dovranno essere indicati il mittente, il destinatario e la seguente dicitura: "OFFERTA TECNICA PUBBLICO INCANTO PER L'AFFIDAMENTO E GESTIONE DEL SERVIZIO COMPLETO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2009/2010 e 2010/2011"

Tutte le buste dovranno essere inserite in una QUARTA BUSTA, - PLICO - , chiusa sul cui frontespizio dovrà apporsi:

- e) l'indirizzo del destinatario COMUNE DI MONTE SAN BIAGIO - Via Roma,1 - 04020 - Monte San Biagio (LT);
- f) il nominativo del mittente;
- g) la seguente dicitura: "PUBBLICO INCANTO PER L'AFFIDAMENTO E GESTIONE DEL SERVIZIO COMPLETO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2009/2010 e 2010/2011".

Resta inteso che:

il recapito del PLICO rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Anche le offerte presentate a mezzo raccomandata, tramite il servizio postale di Stato, debbono comunque pervenire al Comune di Monte San Biagio entro le ore 12.00 del giorno sopra indicato.

Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiunta di offerta precedente.

Non sono ammesse offerte condizionate o fatte con riserva, quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

Non si darà corso al plico che non risulti pervenuto entro il termine sopra stabilito o sul quale non sia apposta la scritta relativa alla specificazione della fornitura oggetto della gara.

Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti, e nel caso in cui risulti il mancato possesso di uno o più requisiti minimi sopra elencati. Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta e i documenti non siano contenuti nelle apposite buste chiuse e controfirmate sui lembi di chiusura come sopra specificato dettagliatamente.

L'aggiudicazione resterà vincolata all'osservanza delle indicazioni stabilite nel Capitolato d'appalto, unitamente agli altri elaborati e documenti d'appalto.

Art. 4 - DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà la durata di 2 (due) anni nel periodo Ottobre 2009 – Maggio 2011 (per ciascun anno scolastico dal 1° ottobre al 31 maggio).

Il responsabile del servizio dell'Ente comunicherà il giorno in cui dovrà iniziare il servizio e successivamente i giorni in cui il servizio dovrà essere interrotto per le ferie scolastiche (entro tre giorni prima delle ferie) nonché la data in cui avrà termine il servizio di refezione scolastica prevista per il 31 maggio di ciascun anno scolastico (entro tre giorni prima), per il periodo di durata dell'appalto.

In caso di sciopero della classe docente o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, o comunque la non necessità del servizio di refezione scolastica, il responsabile avviserà l'appaltatore con almeno 12 ore di anticipo, senza che questi possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente nessun indennizzo potrà essere preteso dal Comune in caso di interruzione del servizio di refezione scolastica a causa di sciopero del personale dell'appaltatore, il quale dovrà servire comunque un pasto freddo alternativo, con pietanze fra quelle previste nel menù approvato dalla ASL competente.

Eventuali scioperi del personale dipendente dovranno essere comunicati all'Ente almeno con 48 ore di anticipo.

ART. 5 - PAGAMENTI

L'Amministrazione verserà al contraente il compenso per singolo pasto quale corrispettivo per il servizio in oggetto stabilito in un prezzo di € _____ oltre IVA al 4% [base d'asta € 4,42], per un importo complessivo presunto di (€ _____ x 32.000 pasti in due anni scolastici) € _____ oltre IVA al 4%.

L'importo presunto summenzionato viene qui indicato ai soli fini fiscali restando inteso che l'importo effettivo sarà dato dal numero dei pasti effettivamente erogati.

Il pagamento avverrà a scadenze mensili posticipate con disposizione del responsabile del servizio. Alla liquidazione del corrispettivo si procederà entro sessanta giorni dalla data di ricevimento delle fatture protocollate dall'ufficio protocollo del Comune di Monte San Biagio.

Il corrispettivo è determinato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati ogni giorno risultante dal registro e documentato con i Buoni-Pasto. Detta documentazione dovrà essere allegata alla fattura munita del visto degli organi scolastici, o fornita separatamente dagli organi scolastici alla fine di ogni mese del servizio.

La non conformità o incompletezza della documentazione interromperà i suddetti termini per il pagamento.

Con tale corrispettivo il contraente concessionario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto o nuovi maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatto dal Comune con il pagamento del corrispettivo suddetto.

Il costo di ogni pasto resterà invariato per il periodo che interessa il primo anno scolastico 2009/10 e, su richiesta della ditta, potrà essere adeguato dal successivo anno scolastico secondo l'indice generale dei prezzi al consumo arrotondato al terzo decimale per le famiglie di operai ed impiegati, certificato dall'ISTAT, prendendo a base il mese di settembre dell'anno precedente.

ART. 6 - CAUZIONE

A garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto il contraente concessionario presenta una cauzione definitiva della somma di € _____ pari al 10% dell'importo contrattuale presunto; La cauzione potrà essere sostituita da fidejussione o da polizza cauzionale di Assicurazione _____.

Il deposito cauzionale resterà vincolato per l'impresa aggiudicataria fino a scadenza del contratto e comunque fino a quando non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

ART. 7 - TARIFFE

Le tariffe del servizio a carico degli utenti saranno determinate e riscosse direttamente dall'Ente.

Per nessuna ragione il contraente concessionario potrà richiedere agli utenti integrazioni delle tariffe.

Art. 8 - MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di cui al precedente art. 1 dovrà essere svolto con la massima cura e disciplina, in armonia con il calendario scolastico.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso cucina propria della Ditta (o a qualunque titolo gestito dalla ditta) e deve distare dal Comune di Monte San Biagio (riferimento Istituto Comprensivo "Giovanni XXIII") non più di DODICI (12) Km. via strada (con una tolleranza massima del 10%);

Nelle cucine dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica qualifica di mestiere sufficiente a garantire il perfetto svolgimento del servizio. Qualora a giudizio motivato dell'Amministrazione il personale preposto al servizio è carente o privo di figure professionali necessarie per erogare il servizio l'aggiudicatario è tenuto ad aderire alle richieste dell'Ente entro sette giorni. Entro dieci giorni dall'inizio dell'appalto l'aggiudicatario comunicherà all'Ente per iscritto i nominativi delle persone addette al servizio, nonché le rispettive qualifiche. Uguale comunicazione sarà fatta in caso di variazione del personale entro dieci giorni da ciascuna variazione. L'Amministrazione ha la facoltà di chiedere (motivando) la sostituzione delle persone non gradite e l'aggiudicatario dovrà provvedere alla sostituzione entro sette giorni.

Tutte le persone che verranno utilizzate per il servizio dovranno essere munite, durante il servizio, di distintivo indicante il nome e cognome della persona, la qualifica e la denominazione dell'impresa. Il personale addetto al servizio dovrà osservare scrupolosamente le più opportune norme igieniche e comunque quelle che dovessero essere previste per legge e/o prescritte dalle locali autorità sanitarie ed, in particolare, dovranno essere munite del prescritto libretto sanitario. La Ditta aggiudicataria, al fine di garantire la continuità del rapporto di collaborazione, dovrà nominare un referente qualificato, preparato allo scopo e comunicarlo all'Ente prima dell'inizio dell'appalto.

Art. 9 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente capitolato, l'appaltatore ha l'obbligo:

- a) di disporre fin dal momento della presentazione dell'offerta, di apposito centro cottura, alla distanza prescritta, idoneo sotto il profilo urbanistico-edilizio e igienico-sanitario, secondo la normativa vigente, per la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, dotato delle necessarie attrezzature;
- b) essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e/o di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso anno. Entro l'inizio del servizio il centro cottura dovrà:
 - essere dotato del sistema HACCP (Autocontrollo Igienico Sanitario) previsto dalla Direttiva Europea 93/43 e recepito in Italia con il D.Lgs.n.155/97,
- c) approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti richiesti nei seguenti relativi articoli.
- d) osservare il menù-tipo settimanale di cui alla tabella allegata sotto la lettera A alternando settimanalmente le quattro variazioni previste;
- e) osservare nella confezione dei pasti, le grammature riportate per i diversi tipi di scuola nello stesso allegato A;
- f) le prescrizioni di cui all'allegato A, mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate
 - su specifica indicazione delle competenti autorità sanitarie,
 - a richiesta dell'Amministrazione Comunale, previo parere delle competenti autorità sanitarie, e d'intesa con l'appaltatore tenendo conto dell'importo di aggiudicazione;
- g) fornire il corredo necessario alla consumazione del pasto: set monouso di piatti, bicchieri, posate di materiale idoneo, tovagliette segneposto e tovaglioli,
- h) garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici secondo gli orari indicati dalle autorità scolastiche e formalmente comunicati all'Amministrazione.
- i) impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti delle dotazioni individuali (posate, bicchieri, ecc.) esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico-sanitario. L'appaltatore si obbliga a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta motivata dell'Amministrazione;
- j) stipulare con il Comune apposito contratto entro il termine stabilito dall'Ufficio Contratti;

Nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario.

Ai locali e mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate ai sensi del comma precedente.

Art. 10 SOMMINISTRAZIONE DELLA REFEZIONE

La somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata dalla Ditta con proprio personale a ciascun utente che usufruisce della mensa, mediante l'utilizzo di contenitori e stoviglie igienicamente idonei presso tutti i plessi.

Il servizio comprenderà, di regola, il pasto per il solo pranzo nei giorni della settimana dal lunedì al venerdì. Gli orari di somministrazione della refezione stabilita dagli organi scolastici verranno comunicati dall'Ente.

Per somministrazione si intende:

- Apparecchiatura dei tavoli ove saranno consumati i pasti;
- Sporzionamento delle pietanze e loro consegna in monoporzione agli utenti. L'appaltatrice dovrà mettere a disposizione per le operazioni di sporzionamento e distribuzione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio. In caso di insufficienza il Comune potrà obbligare la Ditta a potenziare il numero degli addetti senza che l'appaltatore abbia diritto ad alcun compenso. La Ditta dovrà provvedere entro il termine massimo di cinque giorni.
- Pulizia al termine della refezione dei tavoli stessi e dei locali mensa dove vengono consumati i pasti; qualora i pasti vengano consumati nelle aule il personale dovrà provvedere alla pulizia dei soli tavoli dove i pasti sono consumati.

Art. 11 - TRASPORTO

Farà carico all'appaltatrice il trasporto della refezione nei seguenti plessi scolastici:

- Plesso materna Vallemarina;
- Plesso materna Villa Quattro Strade;
- (Plesso secondaria di I grado Giovanni XXIII nel caso fosse attivato il servizio).

Fra il termine di preparazione dei pasti e la consegna alle singole scuole non potrà intercorrere un periodo di tempo superiore a 50 minuti. I mezzi per il trasporto degli alimenti dovranno essere conformi alla normativa vigente e forniti di apposita autorizzazione sanitaria rilasciata dalla ASL competente. Le vivande dovranno essere racchiuse in appositi contenitori che mantengono la temperatura fra -60°C e 65°C.

Art. 12 - COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati, cotti e confezionati nel massimo rispetto delle norme igieniche. Ci si atterrà ai menù previsti dal Servizio Materno Infantile della ASL di Latina competente per territorio.

Il pasto dovrà, in ogni caso, essere composto da:

- Primo;
- Secondo;
- Contorno;
- Pane;
- Frutta Fresca,
- n. 1 bottiglietta di acqua minerale naturale ad uso singolo giornaliero contenente un minimo di cl. 33

Al pasto normale si aggiunge:

- (eventuale merenda se offerta in sede di gara)

ed attenersi, in maniera rigorosa, al menù prescritto dal servizio sanitario scolastico, allegato al presente atto. Se il menù dovesse essere variato nel corso dell'anno scolastico, la ditta dovrà adeguarsi in un tempo non superiore a sette giorni dalla comunicazione.

L'appaltatore è tenuto:

- ad affiggere all'entrata di ogni refettorio il menù settimanale con specifica merceologica degli alimenti e delle grammature.
- A distribuire ad ogni utente un foglio contenente il menù mensile; il personale scolastico provvederà a far giungere alle famiglie degli scolari detto foglio. Il menù dovrà essere distribuito all'inizio di ogni anno scolastico e, in corso d'anno, solo in caso di variazioni.

Art. 13 - DIETE PARTICOLARI

L'aggiudicatario deve essere disponibile a preparare e distribuire le eventuali diete particolari per alunni affetti da malattie dismetaboliche, di mal assorbimento e in tutti i casi di prescrizione mediche o anche per particolari prescrizioni religiose. La preparazione, cottura e confezionamento, anche per questi pasti, dovrà avvenire immediatamente prima della distribuzione. Il prezzo del pasto dietetico è identico al prezzo del

pasto normale. La distribuzione di questi pasti deve avvenire in monoporzione chiaramente identificabile mediante collocazione del nominativo dell'utente a cui è destinato.

Art. 14 - GENERI ALIMENTARI E APPROVVIGIONAMENTO

L'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella confezione dei pasti avverrà a cura e spesa dell'impresa. Essi dovranno essere sempre della migliore qualità, freschi e/o surgelati, approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie della massima garanzia, ed in particolare si fa obbligo l'uso di:

- a. prodotti provenienti da agricoltura biologica per tutti gli alimenti ortofrutticoli, pane e pasta (ai sensi del Regolamento CE 834/2007 e ss. aa. e mm.);
- b. utilizzo di carni bovine, avicole e suine biologiche (o IGP per le bovine) provenienti da aziende certificate.
- c. utilizzo di olio (per cottura e condimento) esclusivamente del tipo extravergine di oliva D.O.P.
- d. prodotti registrati nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole ai sensi dell'art. 3 del D.M. n. 350/1999 (se, e nel numero, offerto in sede di gara).

La qualità degli approvvigionamenti dovrà essere certificata dalla Ditta con idonea documentazione da esibirsi a richiesta dell'appaltante.

Art. 15- ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire rispettando tassativamente gli orari indicati dall'Istituto Comprensivo per ogni plesso. In caso di inadempienza a tale obbligo sarà applicata una penale, come previsto dall'articolo relativo del presente atto.

L'indicazione esatta dei pasti da somministrare verrà rilevata ogni giorno entro la ore 9.30 dal personale della Ditta, per via telefonica. La Ditta affidataria del servizio dovrà curare giornalmente il registro dei pasti erogati distinti per plesso, e provvedere al ritiro dei Buoni Pasti che saranno distribuiti dal Comune. Qualora un bambino sia sprovvisto del Buono Pasto potrà usufruire ugualmente del servizio di refezione scolastica consegnando il Buono Pasto entro il giorno successivo. In caso di ulteriore ritardo la Ditta ne darà immediata comunicazione all'Ufficio Comunale ed al dirigente scolastico.

Art. 16- AUTORIZZAZIONI

L'impresa aggiudicataria deve provvedere all'acquisizione, dove necessario, delle autorizzazioni preventive, sanitarie e di quant'altro necessario per l'espletamento di tutto quanto richiesto dal presente contratto.

Art. 17 - MANUTENZIONE E PULIZIA

Compete al gestore la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a sale - mense o, in caso di aule adibite a locali - mensa, il gestore provvederà alla pulizia dei tavoli dopo la refezione.

È a totale carico del gestore la consegna dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme in materia e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio.

Art. 18- ALTRI ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

L'impresa provvederà:

1. a curare che i pasti preparati siano caldi e appetibili;
2. ad assicurare che, sia nella predisposizione del pasto, nel trasporto e nella consegna dello stesso, siano scrupolosamente osservate tutte le norme igieniche vigenti in materia;
3. ai rapporti con gli organi scolastici preposti alla refezione per ricevere ordinazioni del numero dei pasti da somministrare ed eventuali segnalazioni urgenti;
4. a munirsi di assicurazioni idonee a coprire i seguenti rischi:
 - danni corporei dovuti ad intossicazioni alimentari;
 - danni per sinistri;
 - danni dovuti a guasti;
 - responsabilità civile;
5. a fornire quant'altro necessario al buon andamento del servizio di refezione (ivi compresa la fornitura delle tovaglie da mettere sui tavoli, delle posate, dei bicchieri, dei piatti e dei tovaglioli ecc.);
6. a curare giornalmente il registro dei pasti erogati distinti per plesso.

Art. 21- CONTROLLI

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di distribuzione in ogni momento dal responsabile del settore P.I., da personale (anche professionisti esterni) a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale o all'uopo nominati, nonché dal Dirigente (o delegati) del Servizio di Igiene Pubblica della ASL di Latina, dal Dirigente (o delegati) del Servizio Materno Infantile della ASL di Latina, dai Dirigenti Scolastici, da Commissioni di genitori selezionati di concerto con l'Amministrazione Comunale; essi potranno esercitare in qualsiasi momento il controllo per accertare la qualità delle derrate alimentari nonché le modalità di fornitura e confezionamento dei pasti, sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo e sanitario relazionando per iscritto all'Amministrazione Comunale. L'accesso alle sedi scolastiche, per controllo, deve comunque essere autorizzato degli organi scolastici.

Controlli nel centro cottura potranno essere effettuati, previo preavviso, dal personale sopra elencato purché munito dell'apposito libretto sanitario non scaduto, ed in condizioni di adeguato abbigliamento.

Il Comune si riserva inoltre la possibilità di effettuare in qualsiasi momento controlli ed analisi di laboratorio degli alimenti sia cotti che crudi da parte degli uffici pubblici a ciò preposti, da istituti privati specializzati. Del controllo e del prelievo degli alimenti sia cotti che crudi sottoposti ad analisi di laboratorio (campionamento) verrà data comunicazione successiva all'appaltatore.

Qualora dalle analisi di laboratorio si riscontrasse che gli alimenti utilizzati non sono conformi alle caratteristiche merceologiche richieste, i pasti vengono somministrati scotti o non cotti bene e il peso del cibo è inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, l'Amministrazione potrà risolvere immediatamente il contratto per la refezione scolastica a norma dell'art. 1456 del C.C.

L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi sulle eventuali somme ancora dovute all'appaltatore del servizio e sull'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo in via giudiziale per il risarcimento dei danni.

Piano di autocontrollo.

La Ditta deve predisporre ex art. 3 del D. Lgs. 155/97, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti.

La Ditta deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'Amministrazione con raccomandata A.R.

La Ditta si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale addetto; esso deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune. Ogni variazione e/o aggiornamento del piano deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

Art. 22 - PERSONALE DIPENDENTE DALL' IMPRESA AGGIUDICATARIA

Il concessionario dovrà gestire il servizio, con sufficiente personale ai sensi delle leggi vigenti. Detto personale deve rispondere a tutti i requisiti stabiliti nell' Articolo relativo alle MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO. Qualora qualche dipendente dell'impresa venisse riconosciuto inabile a giudizio dell'autorità sanitaria, l'impresa s'impegna a sostituirlo. È, però in sua facoltà far sottoporre a visita medica superiore il dipendente, che potrà rimanere in servizio se riconosciuto abile.

L'appaltatore si obbliga ad applicare al proprio personale, le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, vigenti in favore dei dipendenti, delle imprese del settore nelle località e nel tempo in cui si svolge il servizio.

In ogni caso non sono ammesse interruzioni del servizio per mancanza di personale, e il contraente concessionario si impegna espressamente a sostituire il dipendente che, per qualsiasi causa, fosse assente, con altro riconosciuto idoneo ed abilitato al servizio.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno corretto e riguardoso verso il pubblico e verso le autorità. L'amministrazione potrà pretendere la sostituzione di coloro che non osservassero siffatto contegno o fossero abitualmente trascurati nel servizio o usassero un linguaggio scorretto e riprovevole. L'impresa si impegna, altresì, a multare il personale che abbia commesso scorrettezze, anche su segnalazione del Comune.

Salvo provvedimenti stabiliti dalla legge, i dipendenti sorpresi in stato di ubriachezza in servizio dovranno essere una prima volta sospesi dal servizio per 6 (SEI) mesi, e, in caso di recidiva, sostituiti. La stessa norma si applica per il personale sorpreso in stato di ebbrezza in conseguenza dell'uso di stupefacenti.

L'impresa è responsabile degli obblighi assicurativi assistenziali e previdenziali per il personale dipendente. Tutti i contributi per le assicurazioni sociali sono a carico dell'impresa, ed è esclusa qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

Tutti gli oneri del personale sono ad esclusivo carico della Ditta appaltatrice, la quale risponde nei confronti del Comune e degli utenti dell'operato dei propri dipendenti. L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Monte San Biagio 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.

Il Comune di Monte San Biagio non ha alcuna responsabilità diretta ed indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze connesse con il personale o per attività inerenti i servizi da essi svolti, restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra la Ditta affidataria del servizio ed il personale dipendente; il Comune è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della Ditta affidataria nei confronti del personale stesso.

L'appaltatore che subentri ad un precedente concessionario si obbliga a mantenere in servizio il personale (addetto alla cucina ed al trasporto) precedentemente impiegato se, e nel modo, previsto dalla vigente normativa in materia.

Art. 23 - PENALITÀ

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'impresa aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 10 giorni dalla data di comunicazione. Se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione Comunale procederà ad applicare le sanzioni di seguito previste.

L'impresa affidataria, nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le norme vigenti concernenti i servizi da espletare.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto sia nel presente capitolato/contratto sia nell'offerta prodotta ed accertata, l'amministrazione comunale si riserva di applicare, per ogni infrazione, la sanzione da € 100,00 (cento) a € 500,00 (cinquecento), in base alla gravità dell'infrazione e alla recidiva. L'applicazione della penale non solleva l'impresa dall'obbligo di eliminare subito gli inconvenienti rilevati.

Art.24- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

È facoltà del Comune di Monte San Biagio risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, a rischio e danno dell'aggiudicatario con risarcimento dei danni nei seguenti casi:

- interruzione del servizio protratta per oltre 2 (due) giorni consecutivi, salvo il caso che sia dichiarato lo stato di calamità naturale;
- inosservanza delle disposizioni di Legge - ivi comprese le norme relative ai Contratti Nazionali di Lavoro o di Regolamento - riguardanti l'igiene e la sicurezza, accertata dagli organi competenti;
- grave e ripetuta inosservanza delle clausole contrattuali da cui sia scaturita una penalità complessiva di € 1.000,00 (mille);
- nei casi previsti dall'articolo relativo ai controlli;
- per intossicazione alimentare dei fruitori del servizio.

Le gravi reiterate inadempienze agli obblighi di cui al presente articolo, nonché l'inosservanza degli obblighi contrattuali potranno costituire, ad insindacabile giudizio dell'amministrazione comunale, causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile con incameramento della cauzione e salvo risarcimento dell'eventuale maggior danno e senza che l'impresa aggiudicataria abbia nulla a pretendere.

Il contratto, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, sarà rescisso di diritto, in caso di grave inadempienza dell'impresa, da cui possono sorgere gravi pregiudizi per la salute e l'incolumità degli utenti.

Art. 25 - OSSERVANZA DI LEGGI, REGOLAMENTI E NORME

L'impresa, sotto la sua esclusiva responsabilità, deve ottemperare alle disposizioni legislative vigenti, come pure osservare tutti i regolamenti, le norme e le prescrizioni delle competenti Autorità in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene e di quant'altro possa comunque interessare l'appalto.

Art. 26 - PRETESE DI TERZI

L'impresa garantisce in ogni tempo il Comune di Monte San Biagio da qualsiasi pretesa di terzi derivante da inadempienze dell'impresa stessa, anche parziale, alle norme contrattuali e dalle attività e rapporti comunque posti in essere dall'impresa medesima per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

Art. 27 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

L'appaltatario non potrà, per alcun motivo, direttamente o indirettamente, cedere o comunque affidare a terzi, totalmente o parzialmente la gestione e/o l'esecuzione del servizio di refezione scolastica.

Art. 28 - CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

Per eventuali controversie comunque derivanti dal contratto, la competenza è del foro di Latina.

Art. 29 - ALTRE NORME APPLICABILI

Restano in ogni caso applicabili, in quanto compatibili e non in contrasto con il presente Capitolato, le norme vigenti in materia di pubblici appalti.

L'INCARICATO

LA DITTA

MENU' 2008/2009 (Fine anno scolastico) COMUNE DI MONTE SAN BIAGIO

1ª Settimana	2ª Settimana	3ª Settimana	4ª Settimana	5ª Settimana
LUNEDI' Minestrone di verdure Formaggio Purè di patate Pane – Frutta	LUNEDI' Pasta al pomodoro Prosciutto crudo Bieta Pane - Frutta	LUNEDI' Riso e lenticchie Filetto di platessa al gratin Insalata mista Pane – Frutta	LUNEDI' Maltagliati e fagioli Frittata Insalata di finocchi Pane - Frutta	LUNEDI' Minestrone di verdure Bocconcini di maiale Purè di patate Pane – Frutta
MARTEDI' Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino Spinaci all'agro Pane – frutta	MARTEDI' Pasta e fagioli Filetto di platessa al gratin Carote julienne Pane - Frutta	MARTEDI' Ravioli ricotta e spinaci Cosce di pollo Mozzarella (medie) Fagiolini Pane – Frutta	MARTEDI' Pasta al pomodoro Arista di maiale Fagiolini Patate al forno (medie) Pane - Frutta	MARTEDI' Pasta al tonno Medaglione di pesce Bieta all'agro Insalata di carote (medie) Pane – yogurt
MERCOLEDI' Pasta e lenticchie Frittata al formaggio Insalata mista Pane - Frutta	MERCOLEDI' Risotto al pomodoro Scaloppina di tacchino Patate al forno Pane – frutta	MERCOLEDI' Minestrone di verdure Mozzarella Purè di patate Pane – frutta	MERCOLEDI' Pasta olio e parmigiano Straccetti al pomodoro Insalata di patate Pane – frutta	MERCOLEDI' Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata mista Pane – Frutta
GIOVEDI' Risotto al pomodoro Medaglioni di pesce Piselli Pane - Frutta	GIOVEDI' Pasta e patate Frittata Insalata di carote Pane – Frutta	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Spinaci Pane - Frutta	GIOVEDI' Pasta al pomodoro Philadelphia/delisy Insalata verde Pane Frutta	GIOVEDI' Riso e fagioli Frittata Insalata di patate Pane – frutta
VENERDI' Tortellini al pomodoro Fettina alla pizzaiola Insalata di finocchi Pane – Frutta	VENERDI' Timballo di pasta Spezzatino al pomodoro Prosciutto crudo (medie) Insalata verde Pane - Frutta	VENERDI' Pasta al pomodoro Straccetti al limone Insalata di carote Bieta all'agro (medie) Pane – yogurt	VENERDI' Pasta e patate Crocchette di pesce Piselli Pane – Frutta	VENERDI' Pasta al pomodoro Cosce di pollo Insalata Pane - Frutta