



COMUNE DI UTA

PROVINCIA DI CAGLIARI

SETTORE -APPALTI E CONTRATTI - SERVIZIO MENSA

**FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI AGLI ALUNNI
DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DI UTA**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

C.I.G. 05284434F4

ART. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa per gli alunni ed il personale autorizzato delle scuole pubbliche dell'infanzia di **UTA**, ubicate nel centro abitato in **Piazza Santa Giusta e Piazza G.Garibaldi.**

ART.2

Durata e importo dell'appalto

L'appalto ha la durata di ANNI DUE (anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012).

L'IMPORTO A BASE DI GARA E' FISSATGO IN:

€ 4,50 (quattro e cinquanta) a pasto, esclusi Iva e Oneri per la Sicurezza pari a **€ 0,03** per pasto per una media giornaliera di circa **160 pasti**, per un numero presunto di circa **21.000 pasti** nell'arco di un anno scolastico, per una spesa totale presunta(annua)di **€ 94.500,00** di cui **€ 630,00** di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre all'Iva di Legge. Il valore dell'appalto per il biennio è ipotizzato in € 189.000,00 al netto dell'Iva.

Il contratto potrà essere prorogato per ulteriori anni due agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto principale, previa valutazione del servizio prestato e adozione di apposito atto da parte del Responsabile del Servizio.

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti:

- Scuola Infanzia di **P.zza S. Giusta** –(Sezioni n°7-alunni n°140 – Docenti n°8);
- Scuola Infanzia di **P.zza G.Garibaldi** – (Sezioni n°2-alunni 40 – Docenti n°2

Il servizio mensa - previsto in 5 giorni alla settimana - comprende le seguenti prestazioni:

- preparazione pasti caldi nelle due cucine presenti nella scuola dell'infanzia di **Piazza Santa Giusta e Piazza G.Garibaldi**, secondo la **TABELLA DIETETICA** predisposta dall'**Asl n°8" di Cagliari**(Servizio igiene degli Alimenti e Nutrizione) allegata al presente Capitolato:

- preparazione ed apparecchiatura tavoli per la mensa;
- fornitura posate alunni mono-uso;
- fornitura tovaglie mono-uso ed eventualmente plastificate (in tal caso da igienizzare);
- acquisto generi alimentari necessari;
- acquisto e distribuzione acqua minerale naturale durante i pasti;
- sparecchiatura, pulitura e riordino tavoli e locali mensa dei suddetti plessi scolastici ;
- acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia delle stoviglie e dei locali;
- acquisto bombole gas;
- lavaggio stoviglie;
- pulitura e riordino attrezzature predisposte per la mensa;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature in dotazione alle rispettive cucine;
- pulizia locali contenenti dette attrezzature;
- Ritiro e conteggio buoni pasto;

Il servizio dovrà comprendere anche la predisposizione di pasti differenziati in presenza di alunni con patologia debitamente certificate dalla A.S.L. (meglio dettagliato al successivo art.19)

ART. 3

Pasti

I pasti da somministrare agli utenti vengono presuntivamente indicati in **21.000(ventunomila)** per ciascun anno scolastico - di cui: **2.000(duemila)** quelli per i docenti.

Il numero dei pasti indicato è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo degli stessi potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettiva presenza degli utenti, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici, o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta; il servizio, pertanto, dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa. Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

Il servizio dovrà essere svolto - **per 5 giorni la settimana** - dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

I pasti agli alunni saranno somministrati solamente dietro presentazione di apposito "*buono pasto*" rilasciato dal Comune.

La mensa è frequentata mediamente da 160(centosessanta) alunni e 10(dieci) adulti al giorno compreso il personale docente che presta assistenza ai bambini durante il pasto.

ART. 4

Personale

L'appaltatore è tenuto al rispetto del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di Categoria e delle disposizioni di Legge in materia assistenziale, assicurative e previdenziali, all'osservanza di tutte le norme a tutela della salute, della sicurezza e dell'integrità fisica del personale.

L'appaltatore destinerà stabilmente al servizio il personale in numero sufficiente a garantirne il regolare espletamento, avente la necessaria professionalità e qualifica adeguate alla mansione da ricoprire (cuochi - aiutanti) preferibilmente residente nel Comune di UTA.

L'appaltatore aggiudicatario, inoltre, si impegna ad assumere il personale della Ditta uscente, residente a UTA, garantendo il rispetto delle condizioni di miglior favore per il lavoratore.

Lo stesso dovrà essere regolarmente assunto ed in regola con le leggi ed i regolamenti sanitari.

Detto personale sarà dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo – giacche – tute-mascherina e guanti monouso) e dovrà conservare un contegno corretto, educato e rispettoso nei confronti degli utenti e dell'Amministrazione.

L'appaltatore si impegna a sostituire il personale che non osservasse siffatto contegno o fosse trascurato nel servizio o usasse un linguaggio scorretto o riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste della Stazione Appaltante in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte della Stazione Appaltante.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare ogni anno, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.

Il personale specializzato comprende le seguenti figure: cuochi, e aiutanti in numero sufficiente a garantire il regolare espletamento del servizio.

ART. 5

Reintegro personale mancante e variazioni.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Devono essere preventivamente comunicate, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

ART. 6

Addestramento, formazione e informazione

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 155/97 sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Appaltatore.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa vigente (regionale, nazionale e comunitaria).

ART. 7
Idoneità sanitaria.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e somministrazione degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea certificazione sanitaria secondo la normativa vigente, i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

ART. 8
Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici assistenziali e previdenziali, sono a carico dell'appaltatore il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro.

ART. 9
Norme in materia di sicurezza – DUVRI (art.26 D.Lgs.81/2008)

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni. Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un Unico Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI) allegato al bando di gara che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

L'impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere il proprio Documento di Valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, con costi a proprio carico.

Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato alla Stazione Appaltante e ai Dirigenti Scolastici il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 10

Attrezzature a disposizione dell'appaltatore

Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore, **IN REGIME DI COMODATO D'USO GRATUITO**, due locali, uno sito nella scuola di **Piazza Santa Giusta** e l'altro nella scuola di **Piazza G.Garibaldi**, dotato di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti.

I pasti saranno somministrati, a cura dell'appaltatore, agli utenti delle scuole dell'infanzia negli appositi locali di refezione ivi ubicati.

L'Amministrazione comunale consegna all'appaltatore le attrezzature in buono stato di conservazione, le quali, a conclusione dell'appalto, dovranno essere restituite in perfetto stato di efficienza.

L'appaltatore deve mantenere dette attrezzature in stato da servire all'uso convenuto. Sono a suo carico le operazioni di piccole manutenzioni. Le altre (**straordinarie**) sono a carico dell'Amministrazione, in caso di urgenza, l'appaltatore dovrà comunque, eseguirle direttamente, salvo rimborso, purché ne dia contemporaneo avviso all'Amministrazione.

In ogni caso l'appaltatore si impegna ad assicurare l'efficienza delle attrezzature così da non intralciare le prestazioni del servizio.

Eventuali necessità di ulteriori attrezzature e strumenti necessari per l'espletamento del servizio, oltre quelli già in dotazione, saranno a carico della ditta appaltatrice, che ne conserverà la proprietà.

ART. 11

Prezzo base d'appalto

Il prezzo a base d'appalto è stabilito in **€ 4,50 + I.V.A.** per ogni singolo pasto fornito agli alunni ed ai docenti autorizzati – oltre agli oneri di sicurezza previsti in € 0,03 a pasto (non soggetti a ribasso) - comprensivi di tutti i costi previsti dal presente capitolato per l'espletamento del servizio.

Il prezzo dell'appalto sarà unico e invariabile per tutta la durata dell'appalto. Non è ammessa la revisione del canone d'appalto.

ART. 12

Divieto di Subappalto

E' espressamente vietato il subappalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

ART.13

Modalità Somministrazione pasti

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina sia infine in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere prodotto all'amministrazione Comunale copia del **piano di autocontrollo igienico-sanitario previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 (HACCP)**.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare, senza preavviso il controllo dell'esatta esecuzione del servizio anche tramite personale specializzato esterno all'amministrazione, all'uopo incaricato.

L'Amministrazione comunale ha il diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondenti ai tipi di categorie, qualità, prescritte o che risulteranno avariati o che comunque, all'analisi, risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte nella tabella dietetica prevista dall' ASL 8 di Cagliari allegata al presente capitolato.

Ciò con l'obbligo dell'appaltatore di sostituire immediatamente i quantitativi respinti. L'inosservanza di dette disposizioni comporterà l'immediata rescissione del contratto in danno della Ditta appaltatrice.

ART.14

Utilizzo di prodotti biologici – Agro Alimentare Sardo

La Stazione Appaltante, conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4, della legge finanziaria nr.488 del 23.12.1999, e della **L.R. 19 Gennaio 2010,n°1** - richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP),certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE nr.2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992, Regolamento CE 1804/1999, Regolamento CEE 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97, Legge 526 del 21.12.1999, all'art.10, comma 7).

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno i seguenti: frutta e verdura fresche, riso e legumi secchi.

I Prodotti tipici: dovranno essere forniti i seguenti prodotti: Malloreddus;

I Prodotti DOP, IGP: dovranno essere forniti i seguenti prodotti: pecorino sardo, formaggi molli dolci, tipo fior di latte e mozzarella.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa tassativa autorizzazione della Stazione Appaltante.

L'Appaltatore dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'Appaltatore.

L'Appaltatore è tenuto a concordare con la Stazione Appaltante ogni cambiamento, l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

L'impiego dei prodotti biologici e di quelli specificati dalla L.R. 1/2010 - previsti nel presente capitolato, andrà comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nelle rispettive cucine comunali ed eventualmente, se richiesto dalla Stazione Appaltante, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici utilizzati per la preparazione dei pasti.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non (ddt o fatture) utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere a disposizione degli incaricati dalla Stazione Appaltante, per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

ART. 15

Assenza di OGM.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

ART. 16

Conformità degli alimenti.

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, la Stazione Appaltante si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

ART. 17

Tracciabilità – Rintracciabilità.

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 nr.°1760.

Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Stazione Appaltante Cliente e Organi di Controllo.

ART.18

Contestazioni

La Stazione Appaltante farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste dal presente Capitolato.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

ART. 19

Tabella dietetica – MENU' - Diete Differenziate

I pasti devono essere preparati in conformità alla **tabella dietetica** e menù settimanale approvato dall' **ASL n°8 di Cagliari** – Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione -allegata al presente capitolato.

Per gli alunni affetti da patologie allergiche e/o intolleranza ad alimenti vari quali:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da celiachia, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio e da visto apposto dagli organi competenti per la predisposizione del menù specifico e devono pervenire alle Direzioni Didattiche e al Comune. Si declina ogni responsabilità per richieste consegnate, da parte dei genitori, direttamente alla scuola, che non dovessero pervenire all'Ufficio Comunale preposto al Servizio.

L'Appaltatore deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose.

La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà garantire la preparazione e la somministrazione dei pasti (senza pretendere alcun maggiore compenso) - nel rispetto di ciascuna delle patologie regolarmente certificate ed attestate da personale medico specializzato. Le diete differenziate dovranno essere approvate dall' ASL N°8 di Cagliari - Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione. L'aggiudicatario si impegna altresì a fornire, comprese nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate. Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari sostitutivi del pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico.

ART. 20 Variazione dei menù.

Le variazioni dei menu devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio competente del Comune. Nessuna variazione può essere apportata dall'Appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.

L'Appaltatore deve, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto), avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

ART. 21 Orario distribuzione pasti

La distribuzione dei pasti deve iniziare alle ore 12.00 e terminare alle 13.00.

ART. 22

Penalità

Qualora la ditta appaltatrice fornisca pasti diversi, anche per una sola pietanza, da quelli prescritti nella tabella dietetica, sarà applicata una penale del 50% sul prezzo contrattuale previsto per ogni pasto per il giorno in cui si verifichi l'inadempienza.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

ART. 23

Durata dell'appalto

La DURATA DELL'APPALTO è di ANNI DUE decorrenti (presumibilmente) dall'11 Ottobre 2010 al 31 Maggio 2012 con variazione di qualche giorno a seconda delle esigenze scolastiche. Il giorno di interruzione del servizio verrà concordato dal Comune con la Scuola secondo le esigenze didattiche.

Il contratto potrà essere prorogato agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto originale, per ulteriori anni due, previa valutazione del servizio prestato e adozione di apposito atto da parte del Responsabile del Servizio.

Nel prezzo indicato in sede di offerta sono da intendersi compresi tutti gli oneri a carico della Ditta appaltatrice, nessuno escluso, dettati da calcoli e valutazioni di convenienza a tutto rischio della medesima, anche in caso di aumento del costo degli alimenti, dei materiali, della manodopera e di qualsiasi altra sfavorevole circostanza che si dovesse verificare successivamente alla presentazione dell'offerta.

I prezzi saranno considerati fissi ed invariabili per tutta la durata del servizio senza alcuna possibilità di revisione.

ART. 24

Liquidazione competenze

Alla fine di ogni mese l'impresa dovrà fatturare alla Stazione Appaltante il numero dei pasti serviti suddivisi per ogni singolo plesso scolastico, per numero di alunni ed insegnanti.

La liquidazione di quanto dovuto sarà effettuata dal Responsabile del Servizio amministrativo sulla base dei pasti effettivamente erogati giorno per giorno. Il compenso risultante verrà rapportato a mese e pagato posticipatamente entro il 15 di ogni mese successivo a quello di riferimento, dietro presentazione di regolare fattura con allegati i relativi buoni pasto che saranno ritirati direttamente dall'appaltatore.

Il pagamento delle fatture emesse dall'Appaltatore sarà effettuato dalla Stazione Appaltante, previa verifica della regolarità contributiva attestata dal **D.U.R.C.**

ART. 25

Documenti allegati al contratto

Il presente Capitolato, la tabella dietetica, le caratteristiche merceologiche costituiranno parte integrante e sostanziale dal contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario dell'appalto.

ART. 26
Modalità di aggiudicazione

L'appalto verrà affidato mediante procedura aperta col criterio del prezzo più basso sull'importo posto a base di gara - con esclusione automatica delle offerte anormalmente basse ai sensi e per gli effetti dell'art.20 della L.R. 05/07 – Procedura non esercitabile qualora il numero delle offerte valide risulti inferiore a cinque. In tal caso l'Amministrazione appaltante potrà valutare la congruità dell'offerta che appaia in base ad elementi specifici anormalmente bassa.

Si procederà all'aggiudicazione anche se perverrà una sola offerta purchè la stessa risulti conforme al presente capitolato ed al bando di gara.

All'aggiudicazione farà luogo il Responsabile del Settore Appalti e Contratti su esame della Commissione di Gara. Il verbale di aggiudicazione di gara relativo all'appalto in oggetto non avrà, in nessun caso, efficacia di contratto; l'aggiudicazione sarà provvisoria.

All'aggiudicazione definitiva si farà luogo dopo l'intervenuta esecutività della determinazione del Responsabile del Settore. Le spese di contratto (bolli registrazioni, diritti etc..) saranno a carico dell'appaltatore.

ART. 27
Controversie

Le controversie che in merito all'appalto dovessero sorgere e che non potessero essere risolte in via amministrativa, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria (foro competente il Tribunale di Cagliari.)

ART. 28
Risoluzione del contratto per inadempimento

In caso di grave inadempienza dell'appaltatore nell'espletamento del servizio, si farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata, con rivalsa dei danni a carico della Ditta appaltatrice.

ART. 29
Costituzione in mora

I termini e le comminatorie contenute nel presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

ART. 30
Domicilio legale

Per quanto concerne l'incarico affidatogli l'appaltatore elegge domicilio legale presso il Comune di Uta.

ART. 31
Cauzione- Garanzie

1 - CAUZIONE PROVVISORIA

L'offerta che l'appaltatore presenta per l'affidamento del Servizio deve essere corredata di una cauzione pari al 2% dell'importo stimato del servizio posto a base di gara,

nei modi previsti dall'art. 75 del D.lgs. 163/06 e successive modifiche e integrazioni. Tale cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione è restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

2 - CAUZIONE DEFINITIVA

A titolo di cauzione definitiva l'appaltatore versa la somma pari al 10% dell'importo dell'appalto al netto del ribasso offerto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto imputabile all'appaltatore a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto od in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo del canone d'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 32

Verifiche preliminari alla stipula del contratto

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, che dovrà essere effettuata nei termini previsti dall'**art.79 del D.Lgs.163/06** e succ. modificaz.- previa effettuazione delle verifiche e della documentazione prodotta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione.

A seguito del recepimento della **direttiva ricorsi D.Lgs.53/2010** il concorrente ha l'obbligo di indicare nell'istanza di partecipazione il proprio indirizzo di Posta Elettronica (E-mail) o il numero di Fax per l'inoltro delle comunicazioni previste dal su citato disposto.

ART. 33

Dati personali

Ai sensi dell'art. 10 della L. 31.12.1996, n. 675 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio di cui trattasi.

ART. 34

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato, per farne parte integrante e sostanziale:

- **TABELLA DIETETICA** ASL N°8 di Cagliari-Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione del 14 Giugno 2010 Prot.2592 – comprensiva del Menù su cinque settimane (*stagioni Autunno-Inverno e primavera – estate*) - Tabella Merceologica delle Materie Prime – Grammature degli Alimenti e Tipologia delle pietanze consigliate.

UTA li 25.08.2010

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
APPALTI E CONTRATTI
Rag. Pietro PIBIA