



Comune di Isola del Giglio

Medaglia d'Oro al Merito Civile

Provincia di Grosseto

58012 – Via Vittorio Emanuele, 2 - Giglio Castello

Tel 0564 806064 fax 0564 806089

Mail: a.bartoletti@comune.isoladelgiglio.gr.it PEC: comuneisoladelgiglio@pcert.it

Affidamento del servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico 2017/2018 destinato agli alunni della scuola primaria del Comune di Isola del Giglio frequentanti il tempo pieno e al personale avente diritto.

Il Sottoscritto, nella sua qualità di Responsabile Unico del Procedimento, considerato che:

- questa Amministrazione è sprovvista di cucina centralizzata presso la quale preparare i pasti caldi da distribuire agli alunni della scuola primaria di questo Comune frequentanti il tempo pieno e al personale avente diritto;
- il plesso scolastico sede della scuola primaria è dotato di un idoneo locale destinato a refezione scolastica che garantisce, sotto il profilo igienico-sanitario, la distribuzione e la consumazione dei pasti;

REDIGE IL PRESENTE CAPITOLATO TECNICO-PRESTAZIONALE

ART. 1 - OGGETTO

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento, ad un operatore economico specializzato nel settore della ristorazione, della fornitura degli alimenti, della preparazione e cottura, del confezionamento e del trasporto di n. 39 pasti circa giornalieri da erogare agli alunni iscritti alla scuola primaria di Giglio Castello frequentanti il tempo pieno e al personale avente diritto.

ART. 2 – DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

1. L'appalto avrà durata di un anno scolastico (2017/2018), a partire dal 02/10/2017 e fino al 10/06/2018.
2. L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare all'Appaltatore l'inizio ed il termine del servizio di ristorazione scolastica, in funzione del calendario scolastico.
3. L'importo a base di gara è il prezzo per singolo pasto di € 8,00 oltre IVA.
4. L'importo complessivo presunto dell'appalto ammonta ad € 48.840,00 oltre IVA, determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto (€ 8,00) per un numero massimo di 6105 pasti da fornire relativamente all'intero periodo dell'appalto.
5. Tale numero di pasti, stimato in via presuntiva, non costituisce impegno per l'Amministrazione comunale potendo lo stesso subire variazioni e ritenendosi l'Appaltatore vincolato al numero di pasti effettivamente forniti.

ART.3 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett.b) del D.lgs. 50 del 2006 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm. e ii., sulla base dei seguenti parametri di valutazione:

A. **Offerta economica (ribasso offerto sul prezzo del singolo pasto di € 8,00) - max punti 70;**

B. **Offerta tecnica max 30 punti, così suddivisa:**

1. Qualità dei generi alimentari (art. 144 del D.lgs. n. 50/2016) - max punti 20
2. migliori offerte rispetto alle prescrizioni del capitolato - max punti 10

Il servizio sarà aggiudicato all'operatore economico la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto risultante dalla somma dei punteggi assegnati ai singoli criteri di valutazione, per un punteggio massimo attribuibile di 100 punti;

ART. 4 – TERMINI E MODALITA' DI PAGAMENTI

1. Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è

determinato dai prezzi pasto unitari di aggiudicazione, moltiplicato per il numero complessivo dei pasti forniti.

2. Ai fini del pagamento, il conteggio dei pasti sarà effettuato su apposito registro delle presenze, compilato giornalmente dal personale scolastico in servizio presso la scuola primaria di Giglio Castello.
3. Il pagamento avverrà a 30 gg. dal ricevimento di regolare fattura elettronica, previa acquisizione del DURC indicante la condizione di regolarità. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto. Il pagamento si intende effettuato alla data del mandato.
4. Il prezzo offerto per il singolo pasto si intende fisso per tutta la durata del contratto, senza alcuna possibilità di revisione di esso.
5. Tale prezzo si intende formato dall'Appaltatore in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità e circostanza che l'Appaltatore stesso non abbia tenuto presente.
6. Il prezzo unitario di ogni pasto è unico e non varia in relazione all'età dell'utente ed alla conseguente e necessaria diversa consistenza degli stessi.
7. Trova applicazione l'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136 e ss.mm. e ii. sulla tracciabilità dei flussi finanziari

ART. 5 – QUANTITATIVO PASTI E ORARI

1. Il numero dei pasti riportato al precedente art.2 è meramente indicativo e pertanto non impegnativo per l'Amministrazione, in quanto il consumo è subordinato al numero degli utenti e ad altre cause e circostanze (es. assenze per malattia ecc.). La fornitura dovrà essere eseguita anche per quantitativi maggiori o minori. L'eventuale variazione del numero degli utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario stabilito.
2. I pasti dovranno essere somministrati tutti i giorni dal lunedì al venerdì nella fascia oraria 13.00 – 14.00. Eventuali variazioni verranno comunicate dall'Amministrazione Comunale, in accordo con le Autorità scolastiche.

ART. 6 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto dell'appalto avverrà nell'osservanza del menù suddiviso in invernale e estivo, delle tabelle dietetiche e delle tabelle peso-volumetrica delle pietanze cotte, imposte dall'Amministrazione Comunale.
2. L'Amministrazione comunale si riserva di adottare particolari regimi dietetici, comprovati dalla ricetta medica sottoscritta da un medico.
3. I pasti confezionati in appositi contenitori messi a disposizione dai genitori degli alunni dovranno essere trasportati a cura dell'Appaltatore e consegnati nel locale adibito a refezione scolastica presso la scuola primaria in Via Provinciale snc di Giglio Castello.
4. L'Appaltatore si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei pasti, sia dal punto di vista qualitativo che dal punto di vista quantitativo.
5. È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.
6. La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuata presso il centro cottura messo a disposizione dall'Appaltatore in quanto questa Amministrazione comunale è sprovvista di cucina centralizzata. Il trasporto dei pasti, confezionati presso il centro cottura suddetto, dovrà essere effettuato dall'Appaltatore con proprio personale in possesso dei prescritti requisiti di legge.
7. Tutto il ciclo di produzione dovrà essere svolto in conformità alle norme vigenti in materia di preparazione, manipolazione e trasporto dei cibi, al fine di garantire la salubrità dei cibi medesimi e le prerogative organolettiche e di appetibilità.
8. L'ordinazione dei pasti verrà effettuata dal personale della scuola, debitamente autorizzato, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato entro e non oltre le ore 10.00 riportante il numero dei pasti per: bambini, diete speciali e temporanee, ecc.. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'Appaltatore, da personale diverso da quello indicato dall'Amministrazione comunale.

ART. 7 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

1. L'Appaltatore si impegna a:
 - a) utilizzare derrate alimentari (comprese quelle fresche giornaliere) e prodotti accessori atti a garantire la qualità del pasto, da trasformare nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ed in base

alla corretta applicazione del menù suddiviso in invernale e estivo, delle tabelle dietetiche e delle tabelle peso-volumetrica delle pietanze cotte imposte dall'Amministrazione Comunale;

- b) il trasporto dei pasti confezionati deve avvenire con idonei mezzi atti a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie
 - c) operare controlli qualitativi ed igienici sui pasti confezionati;
 - d) predisporre il piano HACCP con relativa messa in atto e sorveglianza.
 - e) sostenere tutte le spese inerenti e conseguenti e necessarie per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto;
2. L'Appaltatore si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti.
3. L'Appaltatore per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica deve essere in possesso della certificazione di qualità HACCP: 1999, vigente e valida.

ART. 8 – PIANO D'EMERGENZA

1. L'Appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti presso il locale adibito a refezione scolastica nelle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (scioperi, guasti agli automezzi ecc.).
2. L'Appaltatore dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

ART. 9 – OBBLIGHI NORMATIVI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'Appaltatore i seguenti obblighi e prescrizioni:

1. Il Servizio di ristorazione scolastica dovrà essere sempre aggiornato con le norme previste in materia igienico-sanitaria, dell'arte della ristorazione e dell'industria alimentare.
2. L'Appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che verrà emanata nel corso dell'effettuazione del Servizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale documentare di aver provveduto a quanto sopra.
3. Data la natura delle prestazioni oggetto di appalto e le modalità di espletamento non sono previsti rischi derivanti da interferenze e pertanto i relativi oneri sono pari ad € 0 (ZERO).
4. L'Appaltatore dovrà scrupolosamente attenersi ai menù proposti dall'Amministrazione comunale e approvati dalla ASL. È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati;
5. S'intendono interamente richiamate le norme in materia di utilizzo di alimenti biologici e prodotti da coltivazione integrata;

ART. 10 – CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

1. Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per il servizio, di cui al presente capitolato, sono quelle previste nelle allegate tabelle.
2. L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto di quanto stabilito dalla normativa vigente in merito a:
- presenza di residui e pesticidi
 - parametri merceologici
 - parametri microbiologici

ART. 11 – MENU', VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

1. Il servizio oggetto dell'appalto si svolgerà nell'osservanza delle tabelle allegate al presente capitolato.
2. L'Amministrazione comunale, d'intesa con l'Appaltatore potrà chiedere la modifica dei menù settimanali e l'aggiornamento delle tabelle dietetiche.
3. L'Appaltatore dovrà rendersi disponibile a predisporre diete speciali che rispondano a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti e attestate da certificazione medica e a quelle di ordine etico – religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione.
4. Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari o prodotti dietetici necessari all'esecuzione di diete speciali, anche se non espressamente previsti dal presente capitolato, sono a carico dell'Appaltatore.

5. Dovrà inoltre, essere garantito, ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.
6. Tutti i citati casi di variazioni del menù non possono comportare alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.
7. L'Appaltatore può variare il menù di propria iniziativa solo in caso di gravi guasti al centro di cottura, di avaria della struttura di conservazione ecc..
8. È consentito, previo accordo con i referenti scolastici o con gli operatori comunali, invertire all'interno della settimana l'ordine del menù, per comprovati motivi.

ART. 12 – PERSONALE DELL'APPALTATORE

1. Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo quantitativamente alle dipendenze dell'Appaltatore, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene.
2. I pasti dovranno essere preparati da un cuoco con esperienza comprovata nell'ambito della ristorazione collettiva.
3. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:
 - aver effettuato un corso ed essere abilitato (ex libretto sanitario) ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione;
 - non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura;
 - in tutte le fasi della lavorazione e confezionamento dei pasti dovrà:
 - togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
 - lavarsi le mani;
 - indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, la mascherina (nei casi in cui è prevista), i guanti monouso e idonei calzari.
4. L'Appaltatore dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico - sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.
5. L'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, compensa e comprende tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dalla osservanza di tutte le disposizioni di legge e dall'ottemperanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalle leggi, dalle norme assicurative, contratti nazionali di lavoro e di consuetudine.
6. Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.
7. Il personale, nei limiti previsti dalle norme in vigore, deve essere scelto, nel rispetto delle norme in materia di collocamento del personale, possibilmente nell'ambito locale.
8. L'Appaltatore si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.
9. L'Appaltatore è altresì tenuto all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.
10. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'Appaltatore.
11. L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti.

ART. 13 - NORME COMPORTAMENTALI

1. Il personale in servizio dovrà:
 - tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge.
 - segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
 - ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti.

- mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

ART. 14 – RAPPORTI DI DIPENDENZA – CONDIZIONI DI SERVIZIO

1. L'Appaltatore deve attenersi a tutte le norme di contratto siano esse di regolamentazione e di contabilizzazione ed osservare le disposizioni che potranno essere impartite dai responsabili dell'Amministrazione comunale addetti all'organizzazione, controllo e sorveglianza del servizio.
2. Le disposizioni dei responsabili dell'Amministrazione Comunale possono essere integrative e/o limitative rispetto alle norme generali di contratto o perfezionare le suddette norme in particolare relativamente all'organizzazione alla conduzione e alla esecuzione del servizio.

ART. 15 – OBBLIGHI ASSICURATIVI DELL'APPALTATORE

1. L'Appaltatore deve essere in possesso di una apposita polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso terzi, per tutti i rischi di danno derivanti dallo svolgimento del servizio, compresi intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate e per ogni danno non menzionato con i seguenti massimali:
 - R.C.T.= Euro 1.000.000,00 per sinistro/ Euro 500.000,00 per persona/ Euro 500.000,00 per cose/ animali
 - R.C.O.= Euro 1.000.000,00 per sinistro/ Euro 500.000,00 per persona

ART. 16 – RESPONSABILITÀ

1. L'Appaltatore si obbliga a tenere sollevata l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi o colposi, che si verificassero a danno di terzi, ivi compresa l'Amministrazione comunale medesima e il personale di cui al presente capitolato.
2. L'Appaltatore è direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi casi di intossicazione alimentare.
3. L'Appaltatore è sempre responsabile verso l'Amministrazione comunale o verso terzi per i fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano anche in via contingente ed estemporanea nel suo interesse.
4. Sarà a totale carico dell'Appaltatore ogni responsabilità sia civile che penale per eventuali danni arrecati all'Amministrazione o a terzi, derivanti dall'espletamento del servizio, oggetto del presente capitolato, o a cause ad esso connesse.
5. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché vengano comunicate tempestivamente alla controparte.
6. In caso di sciopero del personale dipendente dell'Appaltatore, l'Amministrazione comunale deve essere avvisata entro le ore 12.00 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento. Inoltre, sulla base di quanto stabilito dalla L. 146/90 recante *"Norme nell'esercizio del diritto di sciopero per i servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati"*, in caso di proclamazione di sciopero del personale dirigente, l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire, concordandolo con i responsabili del servizio scuola, il quantitativo di personale necessario per il funzionamento dei servizi essenziali.

ART. 17 - GARANZIA PROVVISORIA

1. Il concorrente, per partecipare alla gara, dovrà costituire, ai sensi dell'art. 93 del D.lgs. 50/2016, una garanzia, a corredo dell'offerta, pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, pari ad € 976,80 (2% di € 48.840,00).
2. La garanzia può essere costituita, sotto forma di cauzione o di fideiussione, in contanti o in titoli di Stato al corso del giorno del deposito, presso la tesoreria comunale, da effettuarsi sul conto corrente **IT 40 Z 01030 72260 000000026249** intestato al Comune di Isola del Giglio con l'indicazione della causale *"deposito cauzionale provvisorio per appalto di ristorazione scolastica anno scolastico 2017/2018"* oppure mediante fideiussione rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

3. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
4. La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. Il bando o l'invito possono richiedere una garanzia con termine di validità maggiore o minore, in relazione alla durata presumibile del procedimento, e possono altresì prescrivere che l'offerta sia corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia, su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura, per la durata indicata nel bando, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.
5. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.
6. La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di efficacia della garanzia.

ART. 18 - GARANZIA DEFINITIVA

1. L'Appaltatore per la sottoscrizione del contratto, ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016, deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, in contanti o in titoli di Stato al corso del giorno del deposito, presso la tesoreria comunale, da effettuarsi sul conto corrente con codice Iban **IT 40 Z 01030 72260 000000026249** intestato a "Comune di Isola del Giglio" con l'indicazione della causale "deposito cauzionale definitivo per appalto dei servizi di ristorazione scolastica 2017/2018" oppure mediante fideiussione rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.
2. In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.
3. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore.
4. La garanzia definitiva, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
5. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 19 - SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto.

ART. 20 – PENALITÀ

1. L'Appaltatore nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.
2. Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato e del contratto è tenuto al pagamento di una penalità variante:
 - da euro 50,00 a euro 100,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
 - da euro 150,00 a euro 300,00 per campionatura delle derrate non corrispondente a quelle

previste nel presente capitolato e nel contratto in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività;

- da euro 50,00 ad euro 500,00 per ogni altro inadempimento alle norme del presente disciplinare in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività;

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza.

L'Appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispondente del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La penalità e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione comunale sono notificate all'Appaltatore in via amministrativa.

ART. 21 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Appaltatore dovrà uniformarsi a tutte le condizioni di legge e di regolamenti riguardanti l'esecuzione del servizio.
2. L'Amministrazione comunale ha la facoltà di chiedere la risoluzione anticipata del contratto per ogni grave violazione delle norme in esso contenute, previa diffida da comunicarsi all'Appaltatore a mezzo di raccomandata, quando queste violazioni comportino situazioni di particolare difficoltà per l'Amministrazione comunale, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - a. abbandono dell'appalto, salvo per forza maggiore.
 - b. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio.
 - c. contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'Appaltatore.
 - d. inosservanza di uno o più impegni assunti verso l'Amministrazione comunale.
 - e. quando l'Appaltatore si renda colpevole di frode.
 - f. quando cede ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente contratto.
 - g. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'articolo 1453 del Codice Civile.
3. In caso di risoluzione del contratto, nei casi di cui ai punti 1 e 2, l'Amministrazione comunale si riserva il diritto di incamerare la cauzione, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni derivanti dalle suddette violazioni.

ART. 22 – CONTROLLO

4. La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
5. L'Amministrazione comunale potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, o a sua discrezione, l'ispezione della cucina e del mezzo di trasporto dei pasti, ecc. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e nel contratto, in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle allegate al presente capitolato, nonché il controllo della preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.
6. Per una maggiore funzionalità nel controllo l'Appaltatore è obbligato a fornire al personale dell'Amministrazione comunale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
7. Inoltre l'Amministrazione comunale si riserva di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio.
8. Tali ispezioni saranno effettuate senza alcun preavviso.

ART. 23 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Appaltatore si obbliga a stipulare il contratto ai sensi dell'art. 32 comma 14 mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata.
2. Nel caso in cui l'impresa non stipuli il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta dell'Amministrazione comunale.

3. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere l'avvio del servizio una volta intervenuta l'aggiudicazione e nelle more della stipula del contratto qualora si rende necessario per assicurare l'avvio del servizio.
4. Alla data che sarà fissata dall'Amministrazione Comunale, l'Appaltatore dovrà produrre:
 - La garanzia definitiva costituita nella misura e nei modi previsti dall'art. 18 del presente capitolato a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.
 - Le Polizze RCT/RCO di cui all'art 15 del presente capitolato nelle quali deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.
 - Si precisa inoltre che, se richiesto dai competenti Uffici dell'Amministrazione comunale, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare la documentazione comprovante la veridicità di tutte le dichiarazioni rese in sede di gara.

ART. 24 –CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra l'Appaltatore e l'Amministrazione comunale circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali sono devolute al Foro di Grosseto della competenza arbitrale

ART. 25– SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa, sono a carico dell'Appaltatore.

ART. 26 – DISPOSIZIONI FINALI

1. L'Appaltatore all'atto di assunzione del servizio oggetto del presente capitolato, dovrà essere perfettamente a conoscenza dell'ubicazione del locale adibito a refezione scolastica.
2. L'Amministrazione, dal canto suo, notificherà all'Appaltatore ogni deliberazione, ordinanza, provvedimento che comporti variazioni alla situazione iniziale.
3. Per tutto quanto non espressamente contemplato nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

ART. 27 - ALLEGATI

Costituiscono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

Allegato 1) Menù suddiviso in invernale e estivo

Allegato 2) Tabelle Dietetiche

Allegato 3) Tabelle peso-volumetrica delle pietanze cotte