



**ALLEGATO A**

# **Comune di Cardedu**

**Provincia dell'Ogliastra**

*Tel. 0782/75740 – 9927322 Fax 0782/769031 – C.F. 91001010916  
Via Municipio n° 5 C.A.P 08040*

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PROCEDURA APERTA DI SERVIZI**

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LE SCUOLE  
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO STATALI  
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2013/2014 E 2014/2015  
CODICE CIG n. 5316723A9B**

### **ART. 1 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio mensa presso:

- la Scuola dell'Infanzia Statale di Via Amsicora – 08040 – Cardedu;
- la Scuola Primaria Franco Ferrai di Via E. D'Arborea – 08040 – Cardedu;
- la Scuola Secondaria di primo grado di Via E. D'Arborea – 08040 – Cardedu;

(3 plessi), per gli anni scolastici 2013/14 e 2014/15.

Il servizio consiste nell'acquisto, confezionamento, cottura, somministrazione di alimenti e bevande (acqua in confezioni sigillate) agli alunni e insegnanti dei sopraelencati plessi scolastici. La preparazione, cottura e confezionamento dovranno avvenire presso i locali cucina siti presso la scuola dell'Infanzia di Cardedu.

Per la scuola dell'Infanzia, la somministrazione dei pasti degli alunni e insegnanti avverrà direttamente nei locali messi a disposizione dell'amministrazione comunale presso la medesima Scuola dell'Infanzia. Per la Scuola Primaria e per la Scuola Secondaria di primo grado, la somministrazione avverrà mediante consumazione di pasti pronti preconfezionati nei locali messi a disposizione dell'amministrazione comunale siti presso la Scuola Primaria Franco Ferrai, in Via E. D'Arborea.

La Ditta dovrà effettuare la somministrazione nel pieno rispetto delle tabelle merceologiche e dietetiche predisposte dalla competente A.S.L. di Lanusei – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, che si accludono al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale, nei giorni di attività didattica previsti dal calendario scolastico, fino al 30 giugno 2015,

Il servizio si articola di norma su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì; per la scuola Secondaria di primo grado potrà essere articolato su due giorni settimanali, sulla base delle modalità organizzative stabilite dalla competente Autorità Scolastica. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di aumentare, previo tempestivo preavviso alla Ditta, il numero dei beneficiari interessati al servizio mensa senza che l'Appaltatore possa avanzare pretese e con l'obbligo, da parte sua, in caso di aumento del numero dei pasti da erogare, di praticare gli stessi prezzi unitari d'appalto. Alla predetta scadenza il rapporto si intenderà risolto di diritto, senza obbligo di disdetta.

L'Amministrazione Comunale si riserva di far iniziare il servizio nelle more della stipulazione del contratto d'appalto e le ditte concorrenti, con la partecipazione stessa alla gara, esplicitamente accettano questa possibilità, senza opporre riserve. Qualora, alla scadenza dell'appalto,

l'Amministrazione Comunale non abbia ancora provveduto ad individuare il successivo contraente, l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio prestato per tutto il tempo necessario fino alla data di assunzione del servizio da parte della ditta subentrante, e alle medesime condizioni contrattuali di cui al contratto d'appalto, dietro semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

## **ART. 2 – PREPARAZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

Per piatto pronto preconfezionato si intende l'insieme delle pietanze o portate (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, e frutta) che vengono distintamente raccolte in appositi contenitori monoporzione atossici e termici da utilizzare una sola volta (materiale a perdere) e sigillati a mezzo di macchinario idoneo. I pasti dovranno essere preparati con legame "frescocaldo" (questo significa che per legge la temperatura dei piatti freddi non deve superare i 10°C e quella dei piatti caldi non deve scendere sotto i 65°C) presso i locali cucina della Scuola dell'Infanzia di Cardedu o in un centro di cottura adeguatamente attrezzato e con potenzialità (certificata dalla ASL competente) delle strutture e delle attrezzature compatibile con la produzione giornaliera richiesta (circa n. 120 pasti), anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti. Il centro di cottura non deve essere ubicato a distanza superiore a 30 km dalla sede municipale, sita in Via Municipio, 5 a Cardedu. E' esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti, nonché l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le singole confezioni monoporzione dovranno essere depositate, ancora calde, in contenitori termici chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi scolastici, secondo gli orari stabiliti dalle competenti Autorità Scolastiche. A tal fine l'appaltatore dovrà acquisire dalla competente Autorità Scolastica, prima dell'inizio del servizio, gli orari di somministrazione stabiliti per ogni singola sede scolastica. Le posate, i bicchieri, le salviette e le tovagliette segnaposto dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità ed igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie, filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.

## **ART. 3 OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE**

L'Appaltatore dovrà provvedere:

- 1) alla fornitura dei pasti indicati nelle tabelle merceologiche e dietetiche allegate al presente capitolato o a quelle che in sostituzione verranno emanate dalla A.S.L. di Lanusei – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ed alla somministrazione, qualora necessario e senza alcuna maggiorazione del prezzo pattuito, di diete speciali per alunni con particolari patologie connesse ad assunzione di alimenti (morbo celiaco, allergie alimentari, etc.) e per esigenze etiche ed etnicoreligiose, previa formale approvazione della A.S.L. Qualora per causa di forza maggiore (irreperibilità sul mercato di qualche genere alimentare, interruzione generale di energia elettrica, avaria degli impianti di produzione e/o di conservazione, etc.) la Ditta appaltatrice non potesse preparare i pasti stabiliti per quel dato giorno, potrà provvedere diversamente previa comunicazione alla Stazione Appaltante ed alle scuole interessate, comunque nel rispetto generale delle tabelle merceologiche e dietetiche;
- 2) alla scrupolosa osservanza delle norme stabilite dal decreto legislativo n. 155/1997 relativamente al personale, ai locali, alle attrezzature ed ai mezzi di trasporto che verranno utilizzati per lo svolgimento del servizio. Si richiama, in particolare, l'obbligo, sancito dall'art. 3 del suddetto decreto, di attivare il Piano di Autocontrollo (Sistema HACCP) conforme alla direttiva CEE 93/43 in materia di igiene dei prodotti alimentari. La Ditta si impegna, altresì, ad applicare le linee guida sull'attività di ristorazione collettiva stabilite dalla A.S.L. di Lanusei – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- 3) al trasporto dei pasti preconfezionati fino alle scuole interessate ed alla relativa somministrazione ad alunni ed insegnanti, da effettuarsi mediante l'impiego di almeno un inserviente ogni 40 utenti o frazione di 40. La ditta avrà cura di procedere quotidianamente, tra le ore 9.30 e le ore 10.00, alla

ricognizione del numero dei pasti effettivamente occorrenti per ciascun plesso scolastico in funzione degli alunni presenti, impegnandosi a somministrare il numero esatto dei pasti richiesti. La ditta dovrà altresì provvedere all'elaborazione di un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso il centro di ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal centro di produzione pasti al centro di ristorazione non deve essere di norma superiore ai 40 (quaranta) minuti. Tutti i mezzi dovranno essere in possesso dei requisiti prescritti dall'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 in materia di trasporto di sostanze alimentari in genere;

4) allo sbarazzo dei tavoli ed alla pulizia e disinfezione giornaliera della sala mensa e dei locali adiacenti eventualmente utilizzati (compresi arredi, attrezzature ed infissi), assumendo a proprio carico le spese per l'acquisto dei materiali occorrenti. I rifiuti solidi urbani prodotti presso ciascuna mensa scolastica devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere forniti dalla stessa ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata nell'assoluto rispetto del vigente calendario settimanale di ritiro;

5) A prendere in carico l'attrezzatura di cucina messa a disposizione dall'amministrazione comunale a seguito di un dettagliato verbale di consegna. Di tale attrezzatura la Ditta affidataria sarà responsabile e provvederà alla sua restituzione all'ente appaltante alla fine della gestione. La Ditta è impegnata a mantenere a sua cura e spese in perfetto stato di pulizia e conservazione salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature anzidette, nonché a fornirsi delle attrezzature mancanti per il regolare svolgimento del servizio. Si intende a carico della ditta la fornitura del tovagliato a perdere (salviette, tovaglie, bicchieri, piatti, posate, etc.);

6) ad indicare, quale referente verso l'Amministrazione Comunale per tutte le problematiche inerenti il servizio di che trattati, idoneo soggetto in possesso di specifica esperienza e professionalità, sempre reperibile e munito di telefono cellulare.

#### **ART. 4 REQUISITI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Il personale impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

1) avere una comprovata esperienza professionale di igiene e comportamento alimentare in materia di somministrazione di alimenti nelle mense scolastiche ed essere a conoscenza dei criteri di base dei decreti legislativi n. 155/97 e n. 81/2008;

2) essere munito, durante lo svolgimento delle proprie funzioni, degli indumenti prescritti dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 in materia di igiene e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

3) comportarsi in modo cortese e gentile con gli insegnanti, con il personale ausiliario e, soprattutto, con gli alunni, garantendo idonea assistenza durante la somministrazione dei pasti (sbucciare e servire la frutta, versare l'acqua agli alunni più piccoli, etc.). Il personale, inoltre, dovrà incentivare la consumazione del pasto in modo garbato, non ritirando immediatamente le pietanze nel caso in cui l'alunno dimostri inappetenza, segnalando tali situazioni agli insegnanti preposti;

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta l'immediata sostituzione delle persone che dovessero palesemente risultare non idonee allo svolgimento delle mansioni proprie del servizio.

#### **ART. 5 CONTROLLI**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, dei controlli sull'andamento del servizio, sia alla consegna delle derrate alimentari da parte della ditta fornitrice, sia nel centro di cottura e confezionamento e sia nei refettori dei plessi scolastici interessati.

I controlli, fermo restando quelli di competenza della A.S.L., potranno effettuarsi sia per mezzo di propri incaricati (dipendenti comunali e/o consulenti all'uopo nominati), sia da parte di apposita Commissione composta dai seguenti soggetti: due rappresentanti designati dalle autorità scolastiche (un docente e un genitore) e un rappresentante dell'amministrazione comunale, con le modalità stabilite da quest'ultima.

Tali controlli, che potranno essere sia visivi che analitici, riguarderanno tutte le fasi dei processi

lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto e somministrazione. La ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire la documentazione inerente gli acquisti dei prodotti utilizzati. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

#### **ART. 6 PAGAMENTI**

Le liquidazioni avverranno a mezzo mandato, con bonifico bancario, entro il 60° giorno successivo dalla data di presentazione di regolare fattura. La ditta si obbliga ad allegare ad ogni singola fattura mensile la seguente documentazione:

a) dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, sottoscritta in originale dal titolare o dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, corredata da una fotocopia del documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore, attestante il regolare pagamento delle retribuzioni per il mese di riferimento, in relazione ai dipendenti occupati nell'appalto di che trattasi;

b) prospetto mensile, redatto singolarmente per ciascuna scuola, dei pasti somministrati giorno per giorno ad alunni ed insegnanti, vistato per regolarità dal competente dirigente scolastico.

#### **ART. 7 ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta aggiudicataria. Quest'ultima, pertanto, è tenuta a stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore a € 500.000,00 per sinistro e per anno assicurativo, con i limiti di € 250.000,00 per persona lesa e di € 50.000,00 per danni a cose o animali.

La ditta affidataria è tenuta, altresì, a documentare prima della stipula del contratto l'adempimento dei suindicati obblighi assicurativi ed a comunicare tempestivamente (e, comunque, entro giorni cinque lavorativi dalla data della variazione) ogni variazione in merito.

#### **ART. 8 PENALITÀ**

Nel caso si verificano manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili alla ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, le stesse sono rilevate alla ditta affidataria medesima per iscritto a mezzo raccomandata A.R., ai sensi di legge. Entro il termine di giorni dieci, la ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni. Dopo una contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, è facoltà della Stazione Appaltante applicare le seguenti sanzioni pecuniarie:

1. Standard merceologici.

1.1. € 600,00 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2. € 600,00 Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. € 600,00 Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Rispetto del menù.

2.1. € 600,00 Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

2.2. € 600,00 Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

2.3. € 300,00 Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

2.4. € 300,00 Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

3. Quantità.

3.1. € 600,00 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

3.2. € 6.000,00 Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

- 3.3. € 3.000,00 Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.
- 3.4. € 600,00 Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.
- 3.5. € 300,00 Mancata consegna di materiale a perdere.
- 3.6. € 300,00 Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
4. Igienicosanitari.
- 4.1. € 600,00 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 300,00 Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 1.200,00 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 600,00 Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
- 4.5. € 600,00 Inadeguata igiene degli automezzi.
- 4.6. € 1.200,00 Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 1.200,00 Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 4.8. € 600,00 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori).
- 4.9. € 600,00 Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- 4.10. € 600,00 Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- 4.11. € 600,00 Mancato rispetto delle norme igienicosanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.
- 4.12. € 600,00 Mancato rispetto delle norme igienicosanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.13. € 600,00 Mancato rispetto delle norme igienicosanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

#### 5. Tempistica .

5.1. € 300,00 Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

5.2. € 600,00

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto.

#### 6. Personale.

6.1. € 600,00 Mancato rispetto delle norme di cui all'art. 7 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La Stazione Appaltante procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo contrattuale. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno della ditta aggiudicataria. In tal caso quest'ultima sarà comunque tenuta a garantire la continuità nell'erogazione del servizio fino alla data di decorrenza del nuovo appalto, con l'eventuale maggiore spesa a carico dell'inadempiente.

#### **ART. 9 SUBAPPALTO**

Non è ammessa, in relazione alla particolare natura del servizio, la cessione ed il subappalto, anche parziale, del servizio medesimo.

#### **ART. 10 CAUZIONE**

A titolo di cauzione definitiva, che dovrà essere valida fino al 31/08/2015, l'appaltatore versa la somma corrispondente al 10% dell'ammontare netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La cauzione, è costituita con le modalità di cui agli artt. 75 e 113 D. Lgs. n. 163/2006.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della

serie UNI CEI ISO 9000.

Resta salvo, per l'Amministrazione, l'esperimento di ogni azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o 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 dai corrispettivi d'appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

#### **ART. 11 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato. Tali licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'impresa, con la massima diligenza, a sua cura e spese, e saranno intestate al legale rappresentante della ditta.

Tali nullastata e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potranno essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto. L'impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare al Comune di Cardedu:

- elenco delle attrezzature installate ad integrazione di quelle già presenti nella cucina ubicata nella Scuola dell'Infanzia;
- autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal SUAP del Comune ove lo stesso centro è ubicato, previo parere dell'Organo Tecnico dell'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti, rilasciata dall'ASL di appartenenza, Unità Operativa Igiene degli alimenti e della Nutrizione;
- documento di cui all'art. 17 del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni.
- manuale HACCP ai sensi del REG CE 852/04;

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate alla ditta aggiudicataria.

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente Appaltante o del SIAN dell'Asl competente o qualsiasi altro Ente di controllo, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di fornitura del gas e di fornitura dei materiali occorrenti per il servizio dei locali adibiti a cucina, dispensa e refettorio, le spese per attrezzature antinfortunistiche, le spese di contratto, le spese per il pagamento di imposte o tasse o autorizzazioni varie senza diritto di rivalsa, nonché la manutenzione ordinaria delle attrezzature in dotazione della cucina e della dispensa.

#### **ART. 12 IMPOSTE, TASSE E VINCOLI CONTRATTUALI**

La ditta affidataria, entro venti giorni decorrenti dalla data del ricevimento della lettera con la quale viene comunicata l'aggiudicazione (subordinata all'accertamento del possesso dei requisiti dichiarati in sede di offerta o, comunque, necessari per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto) deve far pervenire, a pena di decadenza, la documentazione richiesta nonché tutto quanto previsto dalla legge in materia di contratti d'appalto.

La sottoscrizione del contratto, redatto in forma pubblica amministrativa a cura del Segretario Generale, equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza, da parte della ditta affidataria, di tutta la

documentazione oggetto del presente appalto nonché delle leggi e disposizioni nazionali, regionali, provinciali e comunali in materia. Sono a carico della ditta affidataria, senza diritto di rivalsa, tutte le spese di contratto, le spese ed i diritti di segreteria, di bollo, di registrazione, ecc., nessuna esclusa.

### **ART. 13 OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI**

La ditta affidataria è tenuta all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e normative vigenti in materia (comprese quelle che potranno essere emanate nel corso dell'appalto) ed all'applicazione integrale di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale per il personale dipendente dalle imprese dei servizi di cui in oggetto e negli accordi locali integrativi dello stesso. Il suddetto obbligo vincola la ditta affidataria anche se non aderente alle associazioni stipulanti i contratti.

In caso di inottemperanza agli obblighi suddetti, accertata dalla stazione appaltante o segnalata dall'Ufficio Provinciale del Lavoro e della Massima Occupazione di Lanusei (o altro organo competente), l'Amministrazione comunale comunica alla ditta affidataria e, se del caso, all'Ufficio stesso (o ad altro organo competente) l'inadempienza e procede ad una ritenuta del 20 (ventipercento) sui pagamenti in acconto, destinando le somme accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla ditta affidataria della somma accantonata non è effettuato fino a quando dall'Ufficio Provinciale del Lavoro (o altro organo competente) non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le ritenute sui pagamenti di cui sopra, la ditta affidataria non può opporre eccezione alcuna né ha titolo al risarcimento dei danni.

La ditta affidataria ha l'obbligo di osservare e fare osservare ai propri dipendenti le disposizioni di leggi e regolamenti in vigore o che potranno essere emanati nel corso dell'appalto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle aventi diretta connessione con i servizi previsti nel presente capitolato.

La ditta affidataria è tenuta ad osservare le disposizioni che saranno emanate dall'Ufficio Provinciale del Lavoro e della Massima Occupazione e dalla A.S.L., nonché dagli altri organi nazionali e locali competenti in materia, in ordine alle dotazioni di mezzi di protezione tecnica, sanitaria ed igienica degli operatori e del personale in genere, alle modalità di esercizio dell'attività e degli interventi e dai necessari controlli sanitari.

### **ART. 14 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga attuato secondo quanto previsto nel presente Capitolato Speciale, nel contratto d'appalto ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia, la stazione appaltante può recedere dal rapporto, rimanendo salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La stazione appaltante può risolvere unilateralmente il contratto nei casi in cui la ditta affidataria:

- a) venga a perdere i requisiti di idoneità;
- b) non ottemperi alle prescrizioni inerenti le modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato ovvero dal contratto ovvero dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia;
- c) non inizi l'esercizio del servizio nel termine fissato o, iniziato, lo abbandoni, ovvero lo interrompa, lo sospenda o comunque lo effettui con ripetute e gravi irregolarità, non dipendenti da forza maggiore;
- d) si renda responsabile di gravi o ripetute irregolarità in ordine amministrativo o gestionale;
- e) si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro.

Fatta salva l'ipotesi di cui al precedente comma secondo, lett. a), del presente articolo, per la quale la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato, nelle altre ipotesi la risoluzione deve essere preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con lettera raccomandata A.R. Ai sensi di legge.

Rimane, comunque, in capo alla stazione appaltante la facoltà di applicare le penali di cui all'art. 8 del presente Capitolato Speciale.

Senza che per questo la ditta affidataria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni

caso riconosciuta la piena facoltà della Stazione Appaltante di procedere, a suo insindacabile giudizio, alla revoca dell'affidamento dell'appalto nei sotto elencati casi:

- a) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
- b) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
- c) ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

In caso di sospensione del servizio, per cause di forza maggiore, che consentano comunque il ripristino del servizio stesso, la Stazione Appaltante stabilisce, a suo insindacabile giudizio, le condizioni per la eventuale prosecuzione dell'appalto.

#### **ART. 15 SOSTITUZIONE DELL'AFFIDATARIO**

In caso di fallimento della ditta affidataria o di risoluzione del contratto per grave inadempimento della medesima, la stazione appaltante può affidare l'appalto, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse ed approvate, alla ditta che segue in graduatoria, che presenti i requisiti previsti dal Bando di Gara, dal Capitolato Speciale d'Appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti in materia di ristorazione scolastica. Si applicano, a tal fine, le disposizioni di cui all'art.140 del D. Lgs. n. 163/2006.

#### **ART. 16 CONTROVERSIE**

Tutte le controversie che insorgessero tra la Stazione Appaltante e la ditta affidataria in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa fra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice Ordinario. Foro competente è quello di Lanusei.

#### **ART. 17 OSSERVANZA DI NORME**

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si rimanda alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia, con particolare riferimento alle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, atte a garantirne la sicurezza e la salubrità, ed alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.