



COMUNE DI MONSANO
PROVINCIA DI ANCONA



EMAS
GESTIONE AMBIENTALE
VERIFICATA
reg. n. IT - 000968

***CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA
D’INFANZIA
E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI MONSANO***

-----0000000000-----

**Allegato a) - Tabella Dietetica elaborata dalla Asl con introduzione della
Amministrazione Comunale**

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare il servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola d'Infanzia sita in Monsano, via Guastuglie n. 2 e della Scuola Primaria sita in via G.Falcone n. 14/b.

Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti , con il sistema del legame fresco-caldo (modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nel centro di produzione del Comune di Monsano annesso alla Scuola Primaria, che verrà messo a disposizione della ditta aggiudicataria a titolo gratuito.

ART.2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di anni scolastici tre, dal 1 ottobre 2009 al 30 giugno 2012. L'inizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge. Il Comune di Monsano si riserva la possibilità di prorogare l'appalto, se ed in quanto ammissibile ai sensi di legge , ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale e previa adozione di apposito provvedimento, in funzione dello svolgimento delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, agli stessi patti e condizioni, al fine di garantire un adeguato livello qualitativo, la continuità nel rapporto tra gli operatori ed una convenienza economica per l'Ente.

L' Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in caso di soppressione o trasformazione del servizio, di recedere dal contratto, dandone comunicazione alla Ditta Aggiudicataria mediante lettera raccomandata A.R. e con preavviso di 6 mesi senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere indennità di sorta.

ART.3 - VALORE DELL'AFFIDAMENTO

Il valore dell'affidamento del servizio, relativo al periodo oggetto del contratto, è indicativamente di **€ 493096,50** IVA esclusa, con una previsione di n. 50700 pasti per la scuola primaria, n. 49800 pasti scuola d'infanzia e n. 50250 spuntini scuola d'infanzia.

Il valore dell'affidamento è indicativo ed è stato calcolato moltiplicando il numero presunto dei pasti e degli spuntini per i prezzi unitari posti a base d'asta.

Si precisa che non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza per cui non è necessario redigere il DUVRI e non sussistono di conseguenza costi di sicurezza e non è necessario dettagliare la relativa voce nel capitolato e nelle offerte economiche, fermo restando l'obbligo, per la ditta aggiudicataria, del rispetto delle norme a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori e dei soggetti con cui gli stessi entrano in contatto nell'espletamento del servizio.

ART. 4 - DISCIPLINA DEL SERVIZIO

a) Oggetto del servizio:

Il servizio consiste essenzialmente nella preparazione dei pasti e degli spuntini con il sistema del legame fresco-caldo, come indicato al precedente art. 1, mediante acquisto delle derrate da parte della Ditta Aggiudicataria e cottura presso il centro di produzione annesso alla struttura scolastica

della scuola primaria, sita in Via G. Falcone n.14/B, che viene messo a disposizione dal Comune di Monsano.

In particolare le prestazioni relative alla mensa della scuola primaria sono le seguenti:

- acquisto e trasporto dei generi alimentari;
- preparazione pasti in loco;
- allestimento tavoli del refettorio, attiguo al centro di cottura, con fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta;
- distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- sparecchiatura e pulizia dei tavoli del refettorio e posizionamento e pulizia sedie sopra i tavoli;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione;
- pulizia del centro di cottura e smaltimento rifiuti;
- attuare almeno un progetto di educazione alimentare all'anno per gli alunni della scuola primaria;

Le prestazioni relative alla mensa della scuola d'infanzia sono:

- acquisto e trasporto dei generi alimentari;
- preparazione pasti e spuntini nel centro cottura della scuola primaria;
- trasporto dei pasti e spuntini dal centro di cottura alla scuola d'infanzia (si specifica che la distanza dalla scuola primaria alla scuola d'infanzia è pari a circa 700 m);
- ritiro e lavaggio contenitori utilizzati per il trasporto pasti;
- attuare almeno un progetto di educazione alimentare all'anno per gli alunni della scuola primaria;

b) Preparazione dei pasti ed acquisto materie prime:

Il pasto giornaliero è costituito da: un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dessert, e acqua minerale.

I pasti dovranno essere prodotti in base alla Tabella Dietetica e alle caratteristiche merceologiche predisposta dall'Azienda sanitaria n. 5 (**Allegato a**)

La Ditta Aggiudicataria dovrà rispettare scrupolosamente la Tabella Dietetica elaborata dall'Azienda sanitaria e le indicazioni contenute in tutte le sue parti: Premessa, Informazioni per l'uso corretto della Tabella, Prodotti alimentari da utilizzare, Altre raccomandazioni, Metodi di cottura, Variazioni consentite alla tabella, Menù stagionali (autunno-inverno e primavera-estate) articolati in quattro settimane, Menù di riserva per eventuali variazioni. La Ditta Aggiudicataria dovrà anche rispettare quanto previsto dalla Amministrazione Comunale nella Introduzione alla Tabella Dietetica stessa, dove vengono indicati:

- gli alimenti che dovranno essere utilizzati, oltre alla frutta, per la merenda del mattino;
- i prodotti biologici il cui uso viene introdotto nella mensa scolastica, che dovranno essere forniti dalla Ditta Aggiudicataria;
- le caratteristiche merceologiche della carne bovina, che dovrà essere a Denominazione di Origine Controllata, di razza italiana e di produzione marchigiana.

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992). La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. Le verdure surgelate potranno essere utilizzate

occasionalmente; l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. Per la fornitura del pesce, data anche la difficoltà per le mense di reperire pesce fresco, è preferibile utilizzare quello surgelato o congelato. In ogni caso sono preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo. Inoltre non sono consigliati neanche i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo ecc.. La scelta di altri prodotti biologici (oltre quelli indicati nella Introduzione alla Tabella Dietetica), certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte, o provenienti da colture a basso impatto ambientale, dovrà essere tenuta in debita considerazione. E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati, in riferimento alla L.R. n.9/2000.

c) Organizzazione del servizio:

Il numero medio giornaliero dei pasti (per n. 5 giorni/settimana) è così previsto:

- n. 105 circa spuntini per Scuola d'infanzia
- n. 100 circa pasti per Scuola d'infanzia
- n. 95 circa pasti per Scuola Primaria (più ulteriori circa n.30 pasti per un giorno la settimana per le classi funzionanti a moduli)

I pasti dovranno essere prodotti per gli alunni delle scuole d'infanzia e primaria suddette, nonché per il personale docente avente diritto al pasto delle scuole suddette.

Le presenze a mensa sono indicate a titolo puramente orientativo; inoltre il calendario scolastico potrebbe subire variazioni all'inizio o in corso d'anno, così come l'avvio del servizio di mensa potrebbe non coincidere con l'inizio dell'anno scolastico. Pertanto, i quantitativi dei pasti potranno variare anche in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

Il servizio di produzione dei pasti deve essere effettuato in base al calendario scolastico che indica i periodi di attività delle scuole e sulla scorta delle effettive giornate di mensa previste per le suddette scuole, decise dall'Amministrazione Comunale, autonomamente o su richiesta del Dirigente dell'Istituto Scolastico. L'esatto calendario sarà comunicato dall'Ufficio Servizi Educativi del Comune di Monsano almeno n. 7 giorni prima dell'inizio del servizio; per eventuali sospensioni la comunicazione sarà effettuata con n.3 giorni di anticipo, salvo casi eccezionali.

Si provvederà a comunicare quotidianamente, entro le ore 9,30, i pasti necessari per la giornata, indicando: - il numero dei pasti per bambini - il numero dei pasti per adulti - le eventuali diete speciali.

I pasti andranno prodotti nelle quantità richieste e somministrati nelle ore prestabilite secondo le modalità indicate dal Responsabile del Servizio.

A titolo indicativo si specifica che nell'anno scolastico 2008/2009 si è proceduto ad effettuare due turni per la somministrazione pasti nella scuola primaria e molto probabilmente si procederà in questo modo anche negli anni seguenti.

Si specifica inoltre che la somministrazione dei pasti agli alunni della scuola d'infanzia è effettuata dal solo personale comunale.

La Ditta Aggiudicataria, inoltre, dovrà eventualmente fornire:

- "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale corredata da certificato medico e da autorizzazione dell'Azienda Sanitaria;

- “diete speciali” per esigenze religiose previa richiesta scritta dell’Amministrazione Comunale corredata da specifica richiesta da parte dell’utenza.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del servizio, che sarà la figura di riferimento per l’Amministrazione Comunale in ordine al regolare svolgimento del servizio.

d) Trasporto derrate e pasti:

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa e in particolare dal D.P.R. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni. Le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione del termine minimo di conservazione.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla scuola d’infanzia deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi della normativa vigente. A tal fine il Comune cede alla Ditta in uso gratuito e precario, limitatamente al tempo strettamente necessario ad effettuare il servizio trasporto, l’automezzo “Citroen Saxo” appositamente attrezzato dal Comune. Nel caso di rottura di tale mezzo o se lo stesso non risulti capiente per i pasti richiesti, la Ditta dovrà fornire ulteriore mezzo appositamente attrezzato. Le attrezzature devono consentire il rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa, in particolare le vivande confezionate col sistema della multirazione devono essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell’appetibilità. Il pane, la verdura e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica coperti. La Ditta deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie. I pasti devono essere riposti in contenitori poliporzione ed i contenitori devono essere in duplice serie, per consentire lo scambio giornaliero con quelli del giorno precedente che verranno riconsegnati puliti.

E’ fatto obbligo alla ditta di provvedere periodicamente alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

e) Locali ed attrezzature:

La preparazione e la cottura dei pasti avverrà presso il Centro di produzione annesso alla scuola primaria di Monsano sita in via G. Falcone n.14/b, messo a disposizione dal Comune a titolo gratuito e precario (esclusivamente per lo scopo e le finalità del presente capitolato), opportunamente attrezzato. All’atto della presa in possesso dei locali e delle attrezzature, sarà redatto un verbale sottoscritto dalle parti, per l’inventario delle attrezzature esistenti e la descrizione dello stato dei locali, a far fede fra le parti. La Ditta Aggiudicataria, accertata la funzionalità degli impianti, attrezzature ecc., ne assume l’onere della conservazione nonché della manutenzione ordinaria, rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture per la parte eccedente il normale degrado. Il personale della Ditta deve provvedere, per la scuola Primaria, all’apparecchiatura dei tavoli con stoviglie e posate in dotazione delle scuole e con proprie tovaglie e tovaglioli di carta. Il lavaggio delle stoviglie e delle posate va effettuato con attrezzatura idonea in sede o presso altri centri attrezzati. Ai sensi della L.R. n.28/1999 è fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie monouso ad eccezione di quelle in materia biodegradabile avviabile al compostaggio. Alla scadenza del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà procedere entro n. 15 giorni alla riconsegna dei locali e

delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, procedendo a tal fine alla redazione di apposito verbale.

Sono a carico dell'Amministrazione le spese per la manutenzione o sostituzione degli impianti, macchinari e attrezzature di cucina, in caso di normale usura e/o deperimento. Rimangono a carico del Comune le spese per l'acqua, l'elettricità, il gas e il riscaldamento, nonché ogni altra fonte di energia necessaria. In caso di mancanza di fonti di energia la Ditta è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi etc.) per rendere ugualmente possibile il pranzo. Salvo temporanea inagibilità delle strutture, durante la quale la Ditta dovrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura, i pasti devono essere preparati e cotti in loco. Rimane a carico della Ditta l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa.

Sono a carico della ditta aggiudicataria l'acquisto dei contenitori per il trasporto pasti, le lastre d'acciaio per il forno e gli scolaverdura in acciaio.

I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio.

f) Manutenzione e pulizia dei locali:

La ditta é obbligata, con la fornitura del materiale occorrente, alla pulizia dei locali della cucina, nonché alla pulizia dei tavoli del refettorio della scuola primaria e delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti, anche per tipi di rifiuti, laddove sia istituito il servizio di raccolta differenziata rifiuti, e alla consegna a ditta specializzata per il ritiro degli oli fritti.

ART. 5 - PERSONALE

La ditta Aggiudicatrice dovrà avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione scolastica, comunicandone i nominativi al Comune.

La produzione e la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da un numero di persone tali da garantire un servizio veloce ed in modi e tempi tale da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche del pasto.

La Ditta aggiudicataria deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio in caso di sciopero del personale deve darne comunicazione al Comune in un termine non inferiore a due giorni dalla data dello sciopero, comunicando altresì le eventuali modalità operative alternative per assicurare il servizio.

La Ditta si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale del lavoro e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti, o receda da queste o indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla qualificazione giuridica, economica o sindacale. L'inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penalità ed il sequestro della cauzione a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, lo svincolo della quale potrà essere effettuato solo dopo che si sia accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

La ditta appaltatrice dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche, non acquisendo i propri dipendenti alcun rapporto di dipendenza con il Comune.

ART. 6 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La ditta aggiudicataria deve fornire il piano di lavoro sulla sicurezza dei propri lavoratori inseriti nel servizio in oggetto del presente capitolato e nel totale rispetto del D.L. 81/2008 e dovrà farsi carico di ogni obbligo discendente dalla normativa vigente in materia di sicurezza, di igiene e di medicina del lavoro.

ART. 7 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore, quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 113 del D. Lgs. N.163/2006 e successive modificazioni.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data del certificato di regolare esecuzione. E' fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.

Nel caso di inadempienza anche di una sola delle obbligazioni assunte dall'impresa aggiudicataria e, fatti salvi i maggiori diritti dell'Amministrazione comunale, la stessa procederà all'incameramento della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo.

ART. 8 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO. PENALI.

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario.

Nel caso in cui si verificassero inefficienze verrà applicato alla Ditta Aggiudicataria una penale corrispondente al doppio dell'intera quota dovuta nel giorno in cui si è verificato il disservizio (o alla sola intera quota in base alla gravità dell'inefficienza).

L'applicazione delle penali deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale alla Ditta Aggiudicataria, sono concessi 5 giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte dell'Amministrazione Comunale comporterà l'applicazione delle penali stabilite.

ART. 9 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

La Ditta Aggiudicataria, produrrà giornalmente una bolla di produzione dei pasti forniti alla scuola con consegna in duplice copia riportante: l'indicazione del numero degli spuntini, del numero dei pasti distinti per alunni scuola d'infanzia, alunni scuola primaria e personale scolastico ed eventuali diete speciali e la data. Mensilmente l'originale della bolla dovrà essere inoltrata all'ufficio comunale competente unitamente alla relativa fattura, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa ricezione delle relative fatture; la Ditta Aggiudicataria dovrà fatturare, all'inizio di ogni mese, i pasti consegnati nel mese precedente. I

pagamenti avverranno nei termini di legge e come previsto dalle disposizioni regolamentari interne del Comune.

Il numero dei pasti e degli spuntini in relazione ai quali l'Amministrazione Comunale liquiderà il corrispettivo contrattuale saranno quelli effettivamente prenotati e consegnati.

L'adeguamento del prezzo contrattuale è ammissibile nei limiti di quanto previsto dall'art. 115 del D.Lgs. 163/2006

ART. 10 – QUALITA' DEL PASTO

La Ditta libera il Comune di Monsano da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, ove prevista, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. 155/1997 e relativi allegati.

Il Centro di produzione pasti dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovrà inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il D.Lgs. n.155/97 e successive modifiche e integrazioni.

Il piano di autocontrollo dovrà essere comprensivo anche della somministrazione pasti per la scuola primaria, a carico della ditta.

A carico della ditta è anche la redazione del piano di autocontrollo per il trasporto pasti e somministrazione pasti della scuola d'infanzia, anche se la somministrazione in questo caso sarà effettuata dal personale comunale.

La Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso di una struttura adeguatamente attrezzata di laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologico, condotta da un tecnico responsabile iscritto all'albo professionale oppure provvedere ad attivare una convenzione con un laboratorio con le caratteristiche suindicate.

ART.11 - VIGILANZA SULL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale è tenuta all'esercizio della vigilanza sull'andamento del servizio oggetto del presente capitolato e al controllo dei risultati.

In qualunque momento l'Amministrazione Comunale può con proprio personale autorizzato e riconoscibile dalla Ditta Aggiudicataria, effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti e all'igiene della cucina.

La Ditta Aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a conservare - presso il centro di cottura - un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Lo stesso va posto in idoneo ed igienico contenitore chiuso e conservato a temperatura idonea per 72 ore.

La Ditta Aggiudicatrice dovrà fornire periodicamente, copia di referti di analisi chimico-fisiche e microbiologiche firmati dal tecnico responsabile di laboratorio ed effettuate sia nelle merci in arrivo sia sul prodotto finito.

Nel caso in cui vengano riscontrate irregolarità o sia rilevata la presenza di prodotti non conformi a leggi e regolamenti, nonché al capitolato, o sia verificato lo scorretto comportamento igienico del personale, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla Ditta Aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo. Se entro 5 gg. dalla data della comunicazione la Ditta Aggiudicataria non fornirà una risposta ritenuta

adeguata dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima applicherà le penali indicate nel presente capitolato.

La Ditta Aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ART.12 – RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta Aggiudicataria deve effettuare il Servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto.

E' inoltre responsabile del buon andamento del Servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza all'inosservanza di obblighi facenti carico alla Ditta Aggiudicataria o al personale da essa dipendente.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'aggiudicatario – compresa la responsabilità civile verso terzi (R.C.) – il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

La Ditta si impegna a stipulare una apposita polizza assicurativa per una idonea copertura di eventuali danni che possono occorrere agli operatori della Ditta od essere provocati a terzi (R.C.) nello svolgimento delle attività previste dal presente capitolato.

Il massimale assicurato deve essere non inferiore a € 2.500.000,00 per R.C. Terzi e R.C. Dipendenti.

Si precisa che eventuali informazioni circa gli obblighi relativi alla protezione dell'impiego ed alla condizione di lavoro, potranno essere ottenute presso l'I.N.A.I.L.

ART. 13 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta dovesse rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

L'Amministrazione Comunale, in caso di irregolarità di qualsiasi natura, potrà procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento, con aggiudicazione ad altra Ditta e l'incameramento della cauzione a titolo di penalità, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori.

In particolare l'Amministrazione Comunale promuoverà la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di Legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi, oltre al caso previsto all'art. 16:

- 1) per arbitrario abbandono del servizio;
- 2) per il ripetersi delle infrazioni per le quali sono state formulate contestazioni;
- 3) in caso di fallimento e/o frode;
- 4) per falsità delle dichiarazioni autocertificate in sede di gara d'appalto;
- 5) per accertati casi di intossicazione alimentare;
- 6) Per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile.

ART.14 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra Amministrazione Comunale e Ditta Aggiudicataria in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto, le stesse saranno risolte ai sensi degli art. 239, 241 e 244 del D. Lgs. N.163/2006.

ART. 15 – INTEGRAZIONE DEI SERVIZI

Qualora durante la gestione del servizio, l'Amministrazione dovesse verificare la necessità di integrare la gestione stessa con prestazioni complementari, potrà affidare le stesse, con atto formale, alla ditta purchè il relativo costo in rapporto al corrispettivo pattuito con il presente appalto, non sia superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

ART. 16 - SUBAFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto o l'incameramento della cauzione, senza la necessaria autorizzazione della Amministrazione Comunale.

ART. 17 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria potrà avvenire solo successivamente all'acquisizione della certificazione richiesta dall'Area Amministrativa del Comune di Monsano.

Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, diritti di segreteria, ecc. sono a completo ed esclusivo carico dell'appaltatore, senza diritto di rivalsa.

L'Amministrazione si riserva, in relazione a casi di straordinaria necessità, determinati da situazione contingibili ed urgenti, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposita comunicazione di aggiudicazione provvisoria, anche in pendenza della stipulazione del contratto.

ART. 18 – RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato d'oneri, si rinvia al bando e al disciplinare di gara e, in quanto applicabili, alle norme vigenti.

Si precisa che, ai sensi dell'art. 20 del Codice dei contratti, le disposizioni del Codice trovano applicazione se ed in quanto richiamate nel presente capitolato, nel bando e nel disciplinare di gara.