

COMUNE DI BARI SARDO

Tel. 0782/29523-29593 Fax 0782/28065

Codice Fiscale 8200141091

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
RELATIVO AL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
A FAVORE DEI BAMBINI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
E DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA (classe prima e terza)
DI BARI SARDO
ANNO SCOLASTICO 2014/2015**

ART. 1 OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio mensa a favore dei bambini della Scuola dell'Infanzia e degli alunni della prima e terza classe della Scuola Primaria di Bari Sardo da affidarsi a Ditte specializzate nel settore.

In particolare, l'appalto ha per oggetto la preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti in favore degli alunni e del personale docente e non (che, per disposizione di legge, sarà addetto alla vigilanza degli alunni durante la somministrazione dei pasti) della Scuola dell'Infanzia e della classe prima e terza della Scuola Primaria di Bari Sardo, da affidarsi a Ditte specializzate del settore.

Più in particolare l'appalto dovrà comprendere nelle sue diverse fasi:

- l'acquisizione e conservazione di derrate alimentari, compresa l'acqua da bere;
- la preparazione, il confezionamento, cottura, trasporto, consegna, somministrazione di alimenti e bevande e distribuzione nelle mense scolastiche;
- preparazione di eventuali diete particolari su segnalazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, in presenza di allergie, intolleranze alimentari, ecc.
- la gestione del servizio di refettorio presso le scuole interessate e quindi: l'allestimento dei tavoli da refettori, il ricevimento dei pasti, la distribuzione degli stessi ai tavoli (compresa la sbucciatura della frutta e la porzionatura della carne per la Scuola dell'Infanzia), lo sparcchiamento e la pulizia dei tavoli, il lavaggio dei piatti, del pentolame, dei contenitori e di tutte le stoviglie utilizzate, la pulizia quotidiana e l'igienizzazione dei locali utilizzati per la preparazione dei pasti, per la refezione gli altri locali annessi (dispensa, bagno, disimpegno, cucina, pertinenze locali), la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a sala mensa e cucina, la gestione e lo smaltimento dei rifiuti prodotti, nel pieno rispetto delle regole sulla raccolta differenziata vigenti nel Comune di Bari Sardo; smaltimento di eventuali rifiuti speciali e/o pericolosi con costo totale a carico della Ditta affidataria;
- la vendita dei buoni mensa in nome e per conto del Comune di Bari Sardo e la relativa rendicontazione mensile al Servizio Economico Finanziario;
- la rilevazione delle presenze e la relativa rendicontazione mensile al Servizio Amministrativo, in concomitanza con la presentazione, per il pagamento delle fatture;
- ogni altra operazione e attività necessaria al corretto ed ottimale svolgimento del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la fornitura di quantitativi di pasti anche nei confronti di altre tipologie di utenti e/o destinati ad altri servizi o attività organizzate dall'Ente, che dovranno essere erogati alle stesse condizioni economiche e contrattuali previste per il servizio mensa di che trattasi.

ART. 2 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore del servizio dovrà disimpegnare lo stesso con puntualità e diligenza facendo sì che, per l'anno scolastico 2014/2015 (dal mese di ottobre 2014 al mese di giugno 2015), il servizio sia

erogato in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia e della classe prima e terza della Scuola Primaria, per 5 giorni alla settimana.

Il servizio deve essere svolto tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, sia per gli alunni della Scuola dell'Infanzia che per gli alunni della classe prima e terza della Scuola Primaria, per nr. 5 giorni alla settimana, secondo il calendario che verrà comunicato all'inizio dell'anno scolastico, fermo restando la possibilità di integrazioni e/o modificazioni.

Per la somministrazione dei pasti dovranno essere utilizzati i locali e le attrezzature ed esso destinati, esistenti all'interno dell'edificio della Scuola dell'Infanzia, sita in Via Mannironi e della Scuola Primaria, sita in Via Giuseppe Verdi, entrambe nel centro abitato di Bari Sardo.

Per la preparazione dei pasti, sia della Scuola dell'Infanzia che della Scuola Primaria, dovrà essere utilizzata la cucina esistente nell'edificio della Scuola dell'Infanzia dotata delle apparecchiature necessarie, con onere a carico della Ditta appaltatrice di provvedere, a proprio carico, alle eventuali integrazioni di arredi e/o attrezzature necessarie, come meglio indicato nel presente capitolato speciale d'oneri.

ART. 3 DURATA DELL'APPALTO

Il servizio mensa avrà la durata di n. 1 (uno) anno scolastico 2014/2015 (dal mese di ottobre 2014 al mese di giugno 2015), decorrente dalla data di comunicazione di avvio del servizio da parte del Servizio Amministrativo del Comune di Bari Sardo sino alla chiusura dell'anno scolastico per gli studenti della Scuola Primaria, e fino al 30.06.2015, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, salvo conclusione anticipata in caso di sensibile riduzione della popolazione scolastica che usufruisce di detto servizio da determinarsi a cura del Comune, previa comunicazione a richiesta della Scuola.

A titolo indicativo il servizio verrà attivato entro il mese di ottobre 2014 con termine nel mese di giugno 2015. Alla Ditta sarà data comunicazione circa l'avvio del servizio, almeno 3 giorni prima dell'inizio dello stesso.

E' facoltà dell'Ente appaltante procedere, nelle more della stipula del contratto e qualora se ne ravvisi l'urgenza, alla consegna provvisoria e anticipata del servizio. Il servizio, pertanto, potrà iniziare, sotto la riserva di legge e in pendenza della stipula del contratto che potrà avvenire dopo che sarà acquisita la certificazione antimafia e subordinatamente alla verifica della regolarità contributiva della Ditta aggiudicataria dell'appalto.

Alla scadenza il contratto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.

Il ricorso al subappalto non è ammesso, pena la risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione da parte del Comune.

ART. 4 CANONE DI APPALTO

Il prezzo dell'appalto resta stabilito in € 4,37 (IVA esclusa, come per legge) per ogni pasto servito, al netto del ribasso d'asta pari al ____ %, offerto sull'importo a base d'asta.

Con l'offerta presentata e aggiudicata, l'appaltatore si impegna a fornire eventualmente su richiesta dell'Ente, agli stessi patti e condizioni di cui al presente capitolato un numero maggiore di pasti completi, oppure si impegna a fornire eventualmente un numero minore di pasti senza diritto a nuovi o maggiori compensi.

Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di ogni suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di cui trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatto con il pagamento del canone da parte del Comune.

L'importo del contratto per l'anno scolastico 2014/2015 è fissato presuntivamente in complessivi € **103.970,00** presunti (€ 99.971,15 imponibile + € 3.998,85 per IVA 4%) oltre € 1.000,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso.

Il pagamento delle fatture avverrà a rate mensili posticipate, previa produzione di apposita fattura che dovrà essere presentata distintamente per ciascuna Scuola ed indicare, sempre distintamente, il numero dei pasti erogati in favore degli alunni ed in favore del personale docente e non (che, per disposizione di legge, sarà addetto alla vigilanza degli alunni durante la somministrazione dei pasti).

Unitamente alla fattura dovranno essere consegnati al Comune un numero di buoni corrispondenti ai pasti erogati in favore dei bambini della Scuola dell'Infanzia e della classe quinta della Scuola Primaria, nonché copia dell'attestazione di versamento della somma corrispondente al numero dei buoni mensa venduti in nome e per conto del Comune di Bari Sardo nel mese precedente.

A comprova di quanto attestato in sede di presentazione dell'offerta tecnico-qualitativa alla fattura dovranno essere allegate le bolle di consegna e/o i documenti di trasporto rilasciati dalle Ditte fornitrici dei prodotti utilizzati nell'erogazione del servizio mensa.

Il pagamento delle fatture avverrà subordinatamente all'acquisizione da parte del Comune e alla verifica della regolarità del DURC, dando atto che in caso di inadempienza degli obblighi di versamento dei contributi previdenziali e assistenziali o di pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio appaltato, oppure ancora alle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, troveranno applicazione le disposizioni di cui agli articoli 4, 5, 6 del D.P.R. 207/2010. Eventuali ritardi nei pagamenti all'espletamento di formalità amministrative e vincoli di legge, non daranno luogo ad alcuna maturazione di interessi.

Con il pagamento del corrispettivo di cui sopra, s'intendono interamente dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso nella presente lettera di invito e dal capitolato speciale d'oneri a carico dell'aggiudicatario al fine della corretta esecuzione del servizio di che trattasi.

L'appaltatore dovrà provvedere a proprie spese all'assicurazione del personale dipendente, al versamento dei contributi previdenziali, assistenziali, assicurativi, che presenterà copia della documentazione all'atto della stipulazione del contratto o trasmetterà prima dell'inizio del servizio. La documentazione dovrà essere presentata ogni qualvolta l'Ente lo riterrà necessario.

Il ritardo del pagamento del corrispettivo, protratto per oltre trenta giorni dalla presentazione della fattura e non imputabile all'impresa appaltatrice, darà diritto all'appaltatore di applicare gli interessi correnti di legge, salvo il diritto di sospendere il servizio in caso di mora superiore a mesi 4 (quattro).

Si procederà al pagamento previa verifica da parte dell'Ente del numero dei buoni mensa corrispondente al numero dei pasti per i quali si chiede il pagamento (ai quali, dovrà, inoltre, essere sommato il numero dei pasti erogati in favore degli insegnanti addetti alla sorveglianza degli alunni durante la somministrazione dei pasti), che costituiscono l'unico presupposto per esigere il compenso.

Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dal Servizio Amministrativo del Comune sulla base dei dati riepilogativi trasmessi dalla Scuola, l'appaltatore dovrà fornire i necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. In ogni caso dovrà essere effettuato in contraddittorio fra l'incaricato del Comune ed il rappresentante abilitato dall'appaltatore il riscontro dei tabulati riepilogativi mensili inviati dalla Scuola e dalla Ditta appaltatrice.

I tabulati forniti dalla Ditta appaltatrice dovranno contenere:

- la totalizzazione parziale per ciascuna Scuola, per ogni giorno di servizio;
- la totalizzazione generale, giornaliera e mensile;
- timbro e firma del legale rappresentante.

ART. 5 DEPOSITO CAUZIONALE

A titolo di deposito cauzionale definitivo, a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, l'appaltatore deve versare una somma pari al 10% del prezzo netto dell'appalto mediante polizza fidejussoria o fideiussione bancaria, per la medesima somma e per tutto il periodo di durata dell'Appalto.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi minimi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata;

La garanzia deve espressamente:

- prevedere la rinuncia, per il fideiussore, ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 del cod. civile;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltatore ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;

A tal fine la Ditta aggiudicataria è tenuta a trasformare la cauzione provvisoria, prestata per l'ammissione alla presente gara, nel predetto deposito definitivo.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per la volontà dell'aggiudicatario e sarà svincolata al momento della sottoscrizione del contratto stesso.

Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

La cauzione definitiva resterà vincolata fino alla scadenza del contratto e comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia. Lo svincolo della cauzione verrà effettuato soltanto dopo l'avvenuto accertamento dell'inesistenza di danni a beni mobili ed immobili del Comune, nonché l'inesistenza di debiti nei confronti del personale dipendente dell'appaltatore o dei fornitori.

ART. 6 DISCIPLINA DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità e con proprio personale il cui organico dovrà essere sufficiente sia per numero che per qualificazione professionale a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio. Sono considerati causa di forza maggiore che possono giustificare la eventuale occasionale sospensione del servizio, gli eventuali scioperi generali o di categoria in cui è inquadrato il personale suddetto.

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente le tabelle dietetiche predisposte dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda A.S.L. n. 4, allegate al presente Capitolato per farne parte integrante e sostanziale, per quanto concerne il pasto dei bambini assistiti. Le tabelle dietetiche sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, grado di accettazione da parte dell'utenza, indicazioni da parte dell'Azienda A.S.L. n. 4 di Lanusei. Resta inteso che il menù potrà comunque essere modificato su indicazione dell'autorità sanitaria senza possibilità di modifica del prezzo-pasto offerto in sede di gara.

Una copia delle tabelle dietetiche deve essere esposta nel locale cucina, un'altra in luogo visibile, della Scuola dell'infanzia e della Scuola Secondaria di 1° grado e della Scuola Primaria, per gli utenti e genitori.

L'impresa aggiudicatrice dovrà disporre di un deposito per derrate alimentari ubicato nel territorio dell'Azienda ASL n. 4 di Lanusei, ovvero, di impegnarsi, ad istituirlo in tempo utile per iniziare il servizio nei termini stabiliti.

L'impresa appaltatrice dovrà provvedere ad assicurare diete "speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente durante la refezione scolastica in favore di alunni che presentino certificazione medico specialistica convalidata dal locale Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie di intolleranze alimentari) nonché per ragioni etiche ed etnico-religiose. Tutti i casi di variazione di menù, che possano anche comportare l'obbligo di utilizzo di pentolame e attrezzature speciali, in ogni caso, non potranno comportare alcun ulteriore onere a carico dell'Amministrazione Comunale ed alcuna ulteriore pretesa che non sia il costo del pasto fissato per contratto.

L'appaltatore dovrà essere in regola con quanto disposto dal Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 93/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari" (HCCP). A tal fine dovrà presentare al Comune, prima dell'inizio del servizio, copia del piano di autocontrollo da osservare nell'espletamento del servizio e che dovrà essere autorizzato e conforme alle prescrizioni del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della locale ASL n. 4 di Lanusei.

L'appaltatore dovrà provvedere, altresì, alla fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti. Per quanto concerne la qualità delle derrate si rimanda al successivo art. 7. Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, tradizionali e locali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

La ditta appaltatrice, ai sensi dell'art. 59, comma 4, della Legge 488/1999, deve impegnarsi a garantire, fornendo all'uso specifica documentazione, l'utilizzo, nelle diete giornaliere, anche di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione. Inoltre la Ditta aggiudicataria dell'appalto assume l'obbligo di fornire il minimo del 25% di alimenti biologici e a chilometri zero, di cui fornire documentazione e dimostrazione pratica all'Ente.

La ditta deve inviare all'Ufficio preposto della stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte.

E' consentita una variazione del menù su iniziativa dell'Impresa Appaltatrice solo nei casi di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura e in altri casi particolari. Detta variazione dovrà essere ricercata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella contenente il menù di emergenza allegate al presente capitolato speciale d'oneri. L'impresa appaltatrice dovrà, comunque, darne comunicazione all'Amministrazione prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

Un incaricato del Comune potrà a sua discrezione, operare controlli in merito a quanto sopra.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla qualità delle stoviglie usate, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine, in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie.

Per l'osservanza delle predette prescrizioni l'appaltatore dovrà inoltre attenersi alle indicazioni del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda A.S.L. n. 4 di Lanusei.

ART. 7 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di prima qualità (1^a scelta). Le carni dovranno essere sempre macellate fresche e di prima scelta nonché acquistate e consumate giornalmente, evitando approvvigionamenti in quantità eccedente il fabbisogno giornaliero e il conseguente stoccaggio. Vengono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti tipici, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) IGP (indicazione geografica protetta), prodotti tradizionali, a lotta biologica e integrata. Deve essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati per comunicarli successivamente all'utenza.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE n. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE n. 509/2006.

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 30 aprile 1998, n. 173 e D.M. 8 settembre 1999, n. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D. Lgs. n. 109/92 - D.Lgs. n.77/93, D. Lgs. n. 68 del 25/02/2000 e D. Lgs. n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D. Lgs. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Nella valutazione dell'offerta tecnica si terrà conto della provenienza dei prodotti a Km. 0/filiera corta, di provenienza locale o comunque regionale, compatibilmente con il menù autorizzato dalla locale Azienda USL n. 4 di Lanusei.

ART. 8

NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

In particolare si richiede di:

cuocere le verdure al vapore o al forno; preparare il purè esclusivamente con patate fresche, le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate pronte all'uso e condite al momento della distribuzione; consegnare la frutta lavata a temperatura ambiente. Somministrare le razioni di carne o pesce possibilmente in un'unica soluzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola ecc.), ad eccezione della Scuola dell'Infanzia, per le quali, allo scopo di agevolare i piccoli utenti, la carne dovrà essere fornita già prodotta in pezzetti di piccole dimensioni da poter essere assunti tali e quali. E' vietata la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura e pasta). Evitare, per limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spazzatura dei vegetali, limitate la quantità d'acqua utilizzata in cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno. Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto e in attesa del consumo aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla. Non devono essere utilizzati: le carni al sangue; cibi fritti; il dado da brodo contenente glutammato, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti, residui dei pasti dei giorni precedenti, verdure, carni e pesci semilavorati o precotti; prodotti derivanti da O.G.M. (organismi geneticamente modificati) o che contengano O.G.M.; da escludere la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

ART. 9 QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'art. 59, comma 4, della Legge 488/1999 afferma che, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche, devono prevedere nelle diete giornaliere l'utilizzazione dei prodotti tipici, tradizionali e biologici, nonché di quelli a denominazione protetta. La Ditta sarà vincolata all'utilizzo di alimenti biologici e a chilometri zero, di cui fornire documentazione e dimostrazione pratica all'Ente nella misura minima del 25%, certificata mensilmente dalla produzione della fattura e della certificazione di provenienza. Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igienico sanitarie in vigore. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale l'impresa dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati. Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

ART. 10 GARANZIA DI QUALITA'

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Azienda aggiudicataria, devono essere distribuite opportunamente con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.) Per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali.

ART. 11 CONTROLLO DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

Il Comune si riserva di far effettuare controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità, la carica batterica o la presenza di residui chimici, avvalendosi di laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora le verifiche batteriologiche e chimiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche e di sicurezza, che può diventare pericolosa per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Qualora invece dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto prescritto dal presente contratto, verranno applicate le sanzioni stabilite nello stesso.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune. Solo in caso di esito positivo verranno accollate alla ditta appaltatrice.

ART. 12 VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della A.S.L. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltatore si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti commissioni controllo mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante;

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitario attinenti la produzione-preparazione, il conferimento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare, e provvedere alla compilazione e trasmissione, per la relativa registrazione, della notifica igienico sanitaria.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli Uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del servizio, anche avvalendosi di esperti esterni.

L'Ente si riserva, altresì, di effettuare i controlli stabiliti nel presente articolo attraverso una Commissione Comunale del Servizio Mensa.

ART. 13 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione, al trasporto, alla distribuzione e al consumo del pasto. In particolare, l'appaltatore per l'organizzazione del servizio dovrà mettere a disposizione i materiali per l'allestimento dei tavoli (che dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie), quali:

- ~ tovagliette in carta monouso;
- ~ tovaglioli in carta;
- ~ piatti e bicchieri in plastica monouso;
- ~ cestini per il pane, sale, pepe, olio, aceto.

~ tutte le stoviglie e le attrezzature occorrenti per il regolare funzionamento del servizio.

Qualora sia necessario integrare il numero delle pentole già in dotazione nella cucina, l'appaltatore dovrà provvedervi a proprie spese e le stesse dovranno essere in acciaio inox o in vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. L'appaltatore è altresì tenuto a fornire tutte le attrezzature idonee e conformi alle norme in vigore, in aggiunta o in sostituzione di attrezzature carenti o inadeguate di proprietà comunali presenti nel locale della cucina, mensa e dispensa.

Sono, altresì, a carico dell'appaltatore tutte le spese di fornitura del gas e di fornitura dei materiali occorrentigli per il servizio di pulizia dei locali adibiti a cucina, dispensa, refettorio e servizi igienici annessi a tali locali (detergenti, deodoranti, disinfestanti, stracci, scope, secchi ecc.) di entrambe le scuole, le spese per le attrezzature antinfortunistiche, le spese di contratto, le spese per il pagamento delle imposte o tasse o autorizzazioni varie, la manutenzione delle attrezzature e degli arredi in dotazione della cucina e della dispensa, nonché la stipula di una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi sia per danni alle strutture o alle apparecchiature comunali che per danni verso terzi (fruitori del servizio, personale o altri), senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune di Bari Sardo.

L'appaltatore dovrà, altresì, provvedere, a proprio carico, alla raccolta dei rifiuti effettuando la separazione degli stessi secondo i criteri della raccolta differenziata applicati nel Comune di Bari Sardo e provvedendo a proprie spese, all'acquisto di sacchetti all'uopo necessari.

L'appaltatore, dovrà, inoltre, provvedere, alla fornitura dell'acqua potabile da bere durante la somministrazione dei pasti mediante la fornitura, durante i pasti, di bottiglie da mezzo litro cadauna, mentre al di fuori dei pasti, dovranno essere utilizzate e fornite bottiglie chiuse ermeticamente. Inoltre, dovrà provvedere, a proprio onere e spesa all'approvvigionamento della stessa, necessaria anche per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione delle pulizie, nell'ipotesi di interruzione dell'erogazione dell'acqua da parte di Abbanoa spa.

ART.14 COMPITI DELL'APPALTATORE

Il servizio in appalto si intende così articolato:

Il servizio dovrà essere eseguito in orario compreso tra le ore 8.00 e le 16.00 circa, per 5 (cinque) giorni la settimana, escluso il sabato, presso la Scuola dell'Infanzia. Il servizio dovrà, altresì, essere erogato, per un minimo di nr. 1 giorno alla settimana e un massimo di nr. 5 giorni alla settimana per quanto riguarda le classi I° e III° della Scuola Primaria.

Attività giornaliera:

- a) Preparazione dei pasti e somministrazione che deve essere eseguita presso la Scuola dell'Infanzia per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) alle ore 12.00 e presso la Scuola Primaria per un minimo di un giorno alla settimana e un massimo di giorni cinque alla settimana alle ore 13,30 circa. I succitati orari potranno subire modifiche a giudizio insindacabile dell'Autorità Scolastica e del Comune.

A fronte di circostanze contingenti, determinate dal mutamento del quadro legislativo o regolamentare di riferimento o da interventi di organismi politici, il Comune si riserva la possibilità di affidare allo stesso appaltatore a mezzo di trattativa privata eventuale integrazione dell'entità del servizio entro il quinto d'obbligo agli stessi patti e condizioni convenuti e scaturiti dalla gara oggetto del presente capitolato. Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di modificare il numero dei pasti, in aumento o in diminuzione, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito di eventuali intervenute riforme scolastiche, comunicando, comunque, eventuali variazioni con l'appaltatore.

- b) Custodire con cura i viveri tenuti in deposito;
- c) Controllare mezzo pesatura le pietanze;

- d) Fornitura diete personalizzate;
- e) Controllare accuratamente le sostanze alimentari deperibili, al fine di ovviare ad inconvenienti di carattere igienico sanitario.
- f) attuare la raccolta differenziata dei rifiuti secondo le regole stabilite dal Comune di Bari Sardo, assumendo a proprio carico ogni eventuale onere e spesa connessa;
- g) attuare le opportune disposizioni perché gli addetti alla cucina, se richiesti, sottopongano le derrate alimentari al controllo del Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione della A. U.S.L. n. 4.
- h) Osservare scrupolosamente le tabelle dietetiche predisposte dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione delle competente A..S.L., seguendo le prescrizioni, il ricettario, il capitolato delle materie prime predisposti dal medesimo servizio, che verranno consegnati alla ditta, prima dell'inizio del servizio. La ditta appaltatrice è tenuta a fornire giornalmente le eventuali diete personalizzate richieste dal Comune seguendo gli schemi dietetici previsti dall'Azienda U.S.L. n. 4 per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.
- i) Garantire il trasporto dei pasti presso altro locale idoneo, con apposito automezzo e contenitori termici i pasti degli alunni della Scuola dell'Infanzia, qualora non fosse disponibile l'apposito locale sito presso l'edificio della Scuola dell'infanzia nonché garantire il servizio agli alunni della Scuola Primaria.

ART. 15 ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO

Il Comune comunicherà all'appaltatore il calendario delle lezioni nelle Scuole relativo all'anno scolastico, tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione e dal Comune.

Viene escluso il diritto del minimo garantito dei pasti in favore dell'appaltatore che non potrà avanzare alcuna protesta in relazione ai pasti erogati nell'ambito del servizio mense scolastiche del Comune di Bari Sardo.

Il Servizio Mensa nelle Scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi altra causa non preventivabile. Della sospensione del servizio l'appaltatore deve essere informato, ove è possibile, da parte delle autorità scolastiche e/o dalla stazione appaltatrice, almeno entro il giorno precedente. In tal caso l'appaltatore non potrà pretendere alcun compenso, così come nelle ipotesi in cui le lezioni vengano sospese per motivi organizzativi e contingenti.

Parimenti nessun compenso è dovuto all'appaltatore qualora l'Amministrazione non possa attivare il servizio dal giorno di inizio dell'anno scolastico presso la Scuola dell'Infanzia e presso la Scuola Primaria per ragioni di natura organizzativa, e, in particolare, anche per l'attuazione del tempo prolungato nelle suddette Scuole.

L'appaltatore ha l'obbligo, qualora non pervengano i dati, di richiedere giornalmente, entro le ore 9.30, alle singole Scuole il numero dei pasti da fornire. L'appaltatore, comunque, non potrà richiedere al Comune di Bari Sardo il pagamento dei pasti che non sia accompagnato dalla presentazione del corrispondente numero di buoni mensa.

Saranno pagati in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti, corrispondente alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti e non (che, per disposizione di legge, sarà addetto alla vigilanza degli alunni durante la somministrazione dei pasti.

ART. 16 PERSONALE

L'appaltatore si impegna ad assicurare il servizio con personale numericamente e qualitativamente idoneo. In particolare, dovrà essere adibito al servizio un numero di inservienti tale da permettere una distribuzione ottimale dei pasti. Il personale assegnato al servizio dovrà essere munito del libretto di idoneità sanitaria e di documentazione medica in corso di validità attestante l'idoneità all'esercizio di tale attività e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciata dalla competente autorità sanitaria. Dovrà, inoltre, possedere adeguate professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, dovrà inoltre, essere qualificato e contestualmente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, vigenti in materia.

L'appaltatore si impegna ad assumere il personale attualmente in forza uscente in ottemperanza al contratto CCNL di categoria in merito ai cambi di gestione fermo restando l'obbligo, a carico della Ditta aggiudicataria, della sua formazione e idoneità e con le modalità di cui al contratto richiamato.

L'appaltatore si obbliga, altresì, ad osservare gli obblighi derivati dal CCNL di categoria e le relative disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e assistenza.

L'appaltatore si impegna a sostituire il personale temporaneamente assente per qualsiasi motivo.

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana o dalla struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare al Comune di Bari Sardo i nominativi delle persone addette alla preparazione e alla erogazione dei pasti. In caso di inottemperanza, il Comune può provvedervi direttamente, previa comunicazione per lettera raccomandata, utilizzando i canoni di appalto maturati, ovvero la cauzione senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni né aver titolo al risarcimento danni. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno rigoroso e corretto e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.

L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non avessero una condotta irreprensibile, precisando che le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per l'appaltatore.

La Ditta ha l'obbligo di fornire a tutto il personale indumenti di lavoro previsti dalle norme vigenti in materia d'igiene, da indossare durante il servizio come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene.

L'impresa è tenuta ad ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando gli operatori di indumenti appositi e di misure di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti gli accorgimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'Impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione, ai sensi del D.lgs. 81/2008 e ss. mm. e dovrà dichiarare, a firma del legale rappresentante, di essere in regola con le norme che disciplinano la sicurezza sul lavoro.

L'Amministrazione avrà la facoltà di acquisire ogni notizia o documentazione in merito, di richiedere gli accertamenti del caso ai competenti uffici e di trasmettere copia del contratto di appalto all'Intendenza di Finanza, all'Ispettorato del Lavoro, all'INPS, all'INAIL e a ogni altro Ente che possa averne interesse.

ART. 17
PENALITA'

Le inadempienze ritenute gravi ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione a qualunque obbligo derivante dall'applicazione del presente contratto, saranno comunicate a mezzo raccomandata A.R. all'appaltatore che potrà contro dedurre entro 5 giorni dal suo ricevimento. La mancata presentazione delle controdeduzioni o nel caso in cui non venga prodotta giustificazione delle inadempienze, comporterà, l'applicazione della sanzione giornaliera di € 51,65.

In caso di recidiva ed in occasione di inadempienze ritenute gravi sempre ad insindacabile giudizio dell'amministrazione, il Comune si riserva la facoltà di disporre la risoluzione del contratto.

ART. 18
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto può essere disposta oltre che nelle ipotesi di cui all'art. 17 nei seguenti casi:

- a) se l'appaltatore cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente contratto;
- b) se l'appaltatore si renda gravemente inadempiente agli obblighi stabiliti dalla legge, dal contratto e dal Capitolato d'onori non eliminando l'inadempienza in seguito a diffida formale (lettera racc. A.R.) da parte dell'Amministrazione, nei tempi stabiliti dalla diffida stessa;
- c) se l'appaltatore nel dar seguito agli obblighi di cui al presente contratto, dimostra grave imperizia o negligenza tale da compromettere la realizzazione del servizio, non eliminando l'inadempienza in seguito a diffida formale (lettera racc. A.R.) da parte dell'Amministrazione, nei tempi stabiliti dalla diffida stessa;
- d) sospensione o abbandono o mancata effettuazione da parte della ditta appaltatrice del servizio affidato, contestati regolarmente (raccomandata A.R.) e non immediatamente rimossi.
- e) per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- f) per impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- g) per violazione di norme igieniche, qualora tale violazione costituisse reato;
- h) per fallimento della ditta;
- i) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore e responsabilità civile e penale;
- j) riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento e nei mezzi di trasporto;
- k) mancanza rispetto del D. Lgs. 26/5/1997 n. 155 e ss.mm.int.;
- l) ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.
- m) sopravvenienza dell'entrata in vigore di una convenzione con la Consip avente il medesimo servizio dell'appalto in oggetto;

Il Comune darà comunicazione delle suindicate inadempienze, a mezzo di lettera raccomandata A/R, alla Ditta appaltatrice. Essa avrà cinque giorni di tempo per trasmettere eventuali controdeduzioni. Nel caso in cui non pervenga nessuna eccezione da parte dell'appaltatore o nel caso in cui queste non giustificano le inadempienze, il contratto sarà risolto di diritto a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Con la risoluzione del contratto sorge nel Comune il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno alla ditta inadempiente.

L'affidamento a terzi verrà notificato alla ditta inadempiente nelle forme prescritte. Alla stessa ditta verrà trasmessa copia del nuovo contratto d'appalto. Alla ditta inadempiente saranno addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione Comunale rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse saranno prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti della ditta appaltatrice. Nel caso di minor spesa nulla competerà alla ditta inadempiente. L'esecuzione in danno non esimerà la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte della ditta aggiudicataria senza giustificato motivo o giusta causa.

ART. 19 INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'impresa da parte di Società Assicuratrici. In particolare l'appaltatore è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature esistenti nei locali della cucina e della dispensa e della sala mensa della Scuola dell'infanzia e della Scuola Secondaria di 1°, con l'obbligo di provvedere al reintegro dei beni danneggiati dal proprio personale.

In ogni caso il Comune si intende sollevato da ogni responsabilità verso terzi per danni che potessero derivare durante lo svolgimento del servizio.

ART.20 DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE CONTRATTO

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice, pena la rescissione del contratto, ed incameramento del deposito cauzionale, la cessione del contratto a qualsiasi forma di subappalto, totale o parziale, del servizio in oggetto.

ART. 21 DOMICILIO

Per tutti gli effetti di legge e di contratto, la ditta appaltatrice assume l'obbligo di eleggere domicilio legale presso la Sede Comunale.

ART. 22 ADEGUAMENTO AL D. LGS. 26.05.1997 NR. 155

La ditta aggiudicataria dovrà garantire in ogni sua parte il rispetto di cui al D. Lgs. 26/5/1997 nr. 155, "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari" e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 23 SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, conseguenti alla stipula e alla registrazione del contratto, nessuna esclusa, saranno a carico della ditta appaltatrice. Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa. La preparazione dei pasti deve essere fatta nella cucina della Scuola dell'Infanzia dotata delle apparecchiature necessarie. Pertanto verranno consegnate all'appaltatore, con apposito verbale, tutte le attrezzature esistenti in tale locale, il quale ne dovrà effettuare la riconsegna al

termine del contratto. L'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di tutte le attrezzature eventualmente necessarie per la regolare preparazione e somministrazione dei pasti. La ditta appaltatrice dovrà, altresì, curare, a mezzo di proprio personale, la raccolta dei buoni mensa da consegnare, mensilmente, al Comune di Bari Sardo, unitamente alla fattura e in numero corrispondente ai pasti per i quali si richiede il pagamento. Inoltre, mensilmente, unitamente alla fattura dovrà provvedere a consegnare al Comune la ricevuta del versamento, in favore del Comune di Bari Sardo, delle somme corrispondenti al valore dei buoni mensa venduti, con allegato il rendiconto mensile, precisando che, in difetto del suddetto versamento non si procederà al pagamento della fattura.

L'appaltatore dovrà, inoltre, curare, a mezzo di proprio personale, e organizzando il servizio almeno n. 1 ora al giorno, presso le rispettive Scuole, da comunicarsi con avviso pubblico, la vendita dei buoni mensa presso la Scuola dell'Infanzia e presso la Scuola Primaria. A tal fine il Comune di Bari Sardo (Ufficio Economato) consegnerà, con cadenza trimestrale, un numero determinato di buoni mensa all'appaltatore che, alla scadenza mensile, dovrà provvedere a presentare apposito rendiconto all'Ente appaltatore (Ufficio Economato) sulla base dei buoni mensa venduti e sul denaro incassato in nome e per conto del Comune di Bari Sardo, che dovrà essere versato, mensilmente sul conto corrente della Tesoreria Comunale. Il mancato versamento delle somme introitate in nome e per conto del Comune di Bari Sardo costituirà motivo di non pagamento della fattura e di risoluzione contrattuale.

ART. 24 CONTROVERSIE

Qualunque controversia che dovesse insorgere tra il Comune di Bari Sardo e la Ditta, in relazione all'esecuzione degli obblighi derivanti dal contratto d'appalto, sarà deferita alla Magistratura ordinaria, rifiutando espressamente qualsiasi giudizio arbitrale ai sensi dell'art. 44 della Legge 23.12.1994 n. 724.

Il Foro competente per tutte le obbligazioni nascenti dal contratto d'appalto e per tutte le controversie che dovessero insorgere in ordine all'esecuzione del contratto è quello di Lanusei.

ART. 25 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3, comma 1, della Legge 136/2010, al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la Società Poste Italiane spa, dedicati, anche non esclusiva, fermo restando quanto previsto dal comma 5, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in oggetto devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto dal comma 3, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

L'impresa è obbligata a comunicare al Comune, ai sensi del comma 7, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al medesimo comma 1 entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. E' onere della Ditta, altresì, comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Le transazioni eseguite senza avvalersi dell'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'Amministrazione verifica, in occasione di ogni pagamento all'appaltatore, l'assolvimento da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 26
ACCETTAZIONE DELLE CLAUSOLE

La ditta aggiudicataria accetta tutte le clausole sopra riportate, nessuna esclusa o eccettuata, che pertanto devono intendersi ad ogni effetto efficaci a norma dell'art. 1341 del Codice Civile.

ART. 27
RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto si rinvia alle norme di legge vigenti in materia.

Il presente Capitolato consta di n. 15 pagine e di n. 27 articoli.

LA DITTA APPALTATRICE

IL RESP.LE SERV. AMM.VO
