



CITTA' DI CASTROVILLARI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Gestione del servizio di preparazione e consegna di pasti caldi alle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie Statali di primo grado .

ART. 1

Oggetto dell'appalto.

L' appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuole di seguito elencate:

- a) **Scuole Materne Statali** : Materne c/o Villaggio Scolastico (ex Unnra Casas ed ex Palazzo Ferrari), sez. G. Rodari ed ex Rione Civita allocate in Via degli Ulivi, C.da Cammarata e Giardini;
- b) **Scuole Elementari del 1° Circolo;**
- c) **Scuole Medie E. De Nicola e G. Fortunato,**

comprensivo della fornitura dei pasti, del trasporto, della distribuzione, dell'apparecchiatura, sparecchiatura, fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta, posate monouso di materiale consistente e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio.

Sono ammessi a fruire dei pasti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, anche gli insegnanti e il personale scolastico che, per ragioni di servizio, dovranno permanere nei plessi, autorizzati dai Dirigenti Scolastici.

ART. 2

Durata dell'appalto.

La durata dell'appalto è pari a mesi 4 e precisamente dal 1° marzo 2010 a tutto al 30.06.12., e con possibilità di rinnovo per il successivo anno scolastico 2010/2011 a condizione della disponibilità finanziaria in Bilancio. **E' vietato il tacito rinnovo.**

ART. 3

Prezzo a base d'asta

Il prezzo unitario a base d'asta, per ogni pasto, è di € **3, 78** comprensivo di IVA al 4%.

L'importo presunto dell'appalto per il periodo 1° Marzo – 30 Giugno 2010 ad € **132.579,72** comprensivo di IVA al 4%; nel mentre è di € **304.736,04** per l'anno scolastico 2010/2011 , quantificato sulla base dei pasti presuntivi.

ART. 4

Composizione del pasto.

I pasti dovranno essere confezionati in multirazioni nel rispetto del menu', delle relative tabelle delle grammature, delle tabelle merceologiche, allegati al presente capitolato.

La composizione di ogni pasto è la seguente:

- primo piatto

- secondo piatto con contorno
- pane
- frutta/dolce/macedonia
- acqua minerale naturale.

Il menù giornaliero - determinato nel rispetto delle tabelle dietetiche allegate- predisposto dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) di Castrovillari – ASP di Cosenza, deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici .

Come previsto dai più recenti LARN, a seconda, indicativamente, delle seguenti fasce di età:

03/05 anni (alunni scuole dell'infanzia);

06/11 anni (alunni scuole primarie);

11/13 anni (alunni scuole secondarie di 1° grado).

La Ditta, su espressa indicazione del Responsabile del Servizio, dovrà fornire menu' alternativi nei seguenti casi:

- Soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- Soggetti diabetici;
- Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- Tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

Questi menu' particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, da consegnare all'Istituto scolastico competente e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, che li comunicherà immediatamente alla Ditta.

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menu, grammature comprese, allegati al presente capitolato.

I generi alimentari da impiegare nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

La stessa specie di frutta non potrà essere servita più di 3 volte a settimana.

In attuazione del disposto della L.488/99 per l'espletamento del servizio in oggetto della presente concessione dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.
- prodotti che non contengono O.G.M.

La formulazione del menù dovrà essere quadrimestrale, estivo - invernale, e calibrata, in relazione all'età della popolazione scolastica, e nel rispetto delle normative vigenti.

La ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, modifica della programmazione etc.) richiesta dai competenti uffici dell'A.S.P. n° 2 di Cosenza, senza alcuna modifica del prezzo pattuito.

ART. 5

Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

- **Pasta** : deve rispondere ai requisiti di idoneità igienico-sanitaria prevista dalle legge, deve essere di pura semola di grano duro esente da additivo, asciutta non frantumata, ben confezionata, contenuta in sacchetti con denominazione del prodotto.
- **Riso** : deve essere di tipo super fino.
- **Olio** : deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità.
- **Carni** : di pollo, tacchino, vitello, devono essere fresche di prima qualità prive di additivi ed estrogeni.
- **Prosciutto cotto o crudo** : deve essere di coscia, senza polifosfati aggiunti, avvolto da involucro plastico idoneo e deve essere munito di: tipo di prodotto – nome della ditta produttrice – eventuali additivi aggiunti.
- **Formaggio** : da condimento deve essere nella qualità di grana padano o parmigiano reggiano, prodotto da latte vaccino, la pasta deve presentare colore bianco paglierino e deve avere odore fragrante e delicato.
- **Patate** : devono essere a pasta gialla di ottima qualità.
- **Uova** : devono essere di gallina, fresche, di categoria “A” peso gr. 60/65 , il guscio deve essere perfettamente intero, l’albume chiaro e gelatinoso.
- **Frutta** : deve essere di stagione fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, adatta al pronto consumo.
- **Pane** : deve essere fresco, di mattina ,del tipo comune ben lievitato, ben cotto e non deve essere pane conservato con il freddo e dopo rigenerato.

Infine per tutti gli alimenti riportati nell’allegata tabella dietetica, si richiede merce di prima qualità. in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti prescritti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

ART.6

Numero dei pasti.

Il numero dei pasti è stimato in circa 462 pasti al giorno (da lunedì’ a venerdì’) per scuole materne ed elementari e circa 80 pasti distribuiti di martedì’ e giovedì’per le scuole medie “Fortunato e De Nicola”.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento,in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell’effettivo utilizzo del servizio da parte dell’utenza.

A titolo indicativo,il servizio di cui sopra verrà effettuato di norma, salvo variazioni derivanti da esigenze di organizzazione scolastica,come segue:

Scuola	n° giorni alla settimana	n°pasti giornalieri presunti
Materna	n° 5	205 (1° e 2° Circolo)
Elementare	n° 5 (1^-2^-3^-4^-5^ a tempo pieno)	257 (1° Circolo)
Media	n° 2	80 (Fortunato +De Nicola)

I giorni di rientro pomeridiano saranno stabiliti, all’inizio di ciascun anno scolastico,dalle competenti autorità scolastiche, e possono anche non coincidere fra loro.

L'inizio e la cessazione del servizio in oggetto saranno comunicati alla ditta con congruo preavviso, non appena le autorità scolastiche ne avranno deciso la data.

Si ribadisce che sia il numero totale dei pasti di cui al precedente art.1, sia il numero dei giorni settimanali di effettuazione del servizio, potrà variare in più o in meno senza che la ditta possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio, o richiedere compensi ulteriori e/o praticare prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il numero giornaliero dei pasti verrà quantificato sulla base delle **presenze effettive giornaliere dei fruitori** e trasmesso alla Ditta (centro di cottura) tramite telefono, o a mezzo fax alle ore 9,30 di ogni giorno, da parte del personale ATA in servizio presso le singole scuole.

ART. 7

Modalità di scelta del contraente e criteri di aggiudicazione

Il servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.83 del Dlg 163/2006 sulla base degli elementi di seguito evidenziati e con attribuzione del punteggio in centesimi come segue:

PROGETTO TECNICO

MAX 60 punti

Le caratteristiche qualitative, metodologiche e tecniche su cui si baserà la valutazione sono quelle rappresentate dai seguenti elementi:

1. Sistema organizzativo di fornitura del servizio: MAX 25 punti di cui:

- Procedura di approvvigionamento, e derrate alimentari **Max 7 punti**
- Conservazione, preparazione del pasto **Max 7 punti**
- Lavaggio e sanificazione dei locali e delle attrezzature. **Max 5 punti**
- Innovazione e miglioria del servizio **Max 6 punti**

2. Caratteristiche del Centro di cottura: MAX 15 punti di cui:

- Piano di trasporto **MAX 3 punti**

- centro di cottura che dimostri di avere la maggiore potenzialità produttiva (spazi- attrezzature, spazio magazzino, produzione, confezionamento, etc.).

Max 12 punti

3. Personale da destinare al servizio: Max 10 punti

- organico del personale, qualifiche possedute, i tempi e i turni di lavoro, le metodologie e le tecniche operative, i programmi di lavoro.

4. Prodotti

MAX 10 punti

- dettaglio specifico e caratteristiche merceologiche delle derrate, i tagli, le pezzature, etc. ed eventualmente l'utilizzo di prodotti biologici.

Per ognuno dei punti indicati, relazionare in modo dettagliato.

PREZZO

MAX 40 punti

Il punteggio relativo al prezzo verrà determinato nel modo seguente:

L'offerta che presenterà il prezzo più basso acquisirà 40 punti. Alle altre offerte, relativamente al prezzo, il punteggio verrà assegnato secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{\max} \times i$$

dove: P_i = punteggio da attribuire all'offerta in esame (i-esima)

P_{\max} = punteggio massimo assegnabile

i = rapporto tra il prezzo più basso e il prezzo offerto dalla ditta in esame (i-esima).i

ART. 8

Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione dell'appalto verrà effettuata da un'apposita Commissione tecnico-amministrativa.

Verranno escluse dalla gara tutte le offerte non presentate nei modi e nei termini stabiliti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dal Bando di Gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, purchè non anomala.

Resta salva la facoltà dell'Ente di non procedere all'aggiudicazione qualora la Commissione esprima parere negativo in merito all'esistenza di requisiti soddisfacenti in capo a tutti gli elementi.

ART. 9

Variazioni all'importo del contratto.

I prezzi unitari offerti dalla Ditta aggiudicataria non potranno subire variazioni per i due anni di durata contrattuale.

ART. 10

Gestione iniziale della gara.

La ditta aggiudicatrice dovrà essere in grado di fornire i pasti sin dall'inizio della comunicazione dell'A.C., in riferimento al calendario fornito dalle competenti autorità scolastiche.

ART. 11

Modalità di espletamento del servizio

Sono a carico della ditta (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

A) Aspetti generali per la gestione della cucina/mensa.

La Ditta appaltatrice, per svolgere detto servizio, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come gli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie, in base alla legislazione vigente (es. D.Lvo n. 155/97, etc.);

Le operazioni/mansioni che la Ditta appaltatrice intenderà svolgere per il presente servizio sono in particolare:

- Approvvigionamento delle derrate, loro stoccaggio e conservazione, preparazione dei pasti e tutte le spese inerenti l'esecuzione del servizio esonerando l'Ente da ogni e qualsiasi onere al riguardo;
- Trasporto dei pasti con mezzi idonei presso ogni singolo plesso scolastico;
- Pulizia ed igienizzazione degli ambienti, impianti ed attrezzature di proprietà con idonei materiali di detergenza e sanificazione e con la periodicità garantita del proprio piano di autocontrollo.

Gli ingredienti e le materie prime da utilizzarsi nella preparazione dei pasti dovrà essere di prima qualità e corrispondere alle tabelle merceologiche che la ditta presenterà in fase di gara e che sarà materia di giudizio della Commissione.

B) Aspetti particolari per la gestione della refezione scolastica:

La Ditta dovrà :

- Fornire e provvedere alla manutenzione e al lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
- Trasportare i pasti preparati con propri automezzi e personale dal centro di cottura c/o i refettori delle Scuole, ritirare i contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi, ripristinare l'ordine nel refettorio dopo il pranzo.
- Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare all'Ente il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (D.Lgs 26.05.97 n° 155) per il servizio di trasporto degli alimenti, per la distribuzione all'interno delle mense oggetto della gara.

ART. 12 Personale

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione , etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

A tale proposito la Ditta produrrà all'Amministrazione Comunale, in fase di liquidazione del corrispettivo dovuto, una certificazione in cui attesti gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, etc. (DURC).

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta e , se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà

ad una detrazione del 20% sui pagamenti mensili da effettuarsi in corso di erogazione del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la Ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo per il risarcimento danni.

ART. 13 **Garanzie di igiene.**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico –sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti sia in regola con le prescrizioni sanitarie in vigore.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es. alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

E' obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 26.05.1997 nr. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari".

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente.

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti multiporzione e quelli per il trasporto dei pasti monoporzione a diete particolari dovranno essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, con chiusura ermetica, muniti di presa di corrente, eventuale necessario cavo elettrico e termostato, onde consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°C e dei cibi deperibili ad una temperatura compresa tra 1°C e 10°C fino all'atto della somministrazione.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile di proprietà utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i + 10°C.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con automezzi idonei ai sensi dell'art. 43 D.P.R. n° 327/80 ed adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti.

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, gli Amministratori e i Funzionari del Comune o i rappresentanti dei genitori debitamente autorizzati dall'A.C., incaricati di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La Ditta appaltatrice avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

A tal proposito il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.

La Ditta dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell'A.S. territorialmente competente, incaricati dei controlli igienici e sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

La Ditta, al fine di garantire i controlli dell'A.S., conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 48 (quarantotto) ore, in apposite celle frigorifere, una campionatura del pasto completo del giorno.

Oltre ai controlli di processi previsti dal D.L.gs. n.155/97, la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologici di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di laboratori di analisi scelti allo scopo.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di rischio, di pericolo o tale da poter essere comunque nociva per l'utente il comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto.

Art.14 **Situazioni particolari**

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore **9,30 del giorno stesso**, da parte delle istituzioni scolastiche. Tale comunicazione dovrà essere effettuata anche al Comune – Ufficio P.I.- In difetto, il Comune corrisponderà alla Ditta l'importo relativo al 50% del numero dei pasti preparati e non consumati.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne comunicazione alle scuole.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, piatti freddi, dandone immediato avviso alle scuole.

Le interruzione del servizio per causa di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta.

In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il comune si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì, in accordo con la

stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla refezione per alunni ed insegnanti.

Qualora il personale della scuola, adibito alla somministrazione dei pasti, constati l'inaccettabilità della consegna dei pasti all'atto della distribuzione, in quanto gli stessi o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste al precedente art.13, oppure non sia rispettato il menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro un'ora dalla segnalazione telefonica, a integrare o sostituire i pasti o le pietanze contestati. Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati ad applicare le penali previste dal presente capitolato.

ART. 15 **Responsabilità della ditta aggiudicataria**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

In ogni caso la Ditta appaltatrice dovrà indicare, specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile dell'industria Alimentare che provvederà all'assunzione di responsabilità (per iscritto, prima dell'inizio dell'appalto) secondo quanto previsto dal D.Lgs.155/97.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, specificatamente rivolta al servizio oggetto dell'appalto comprendendo tutte le responsabilità per fatto della stessa ditta e/o dei suoi dipendenti o collaboratori. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00).

Copia della polizza verrà presentata al Comune entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

ART. 16 **Pagamento dei corrispettivi**

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, la quale dovrà indicare nelle fatture mensili il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per scuola, **dell'infanzia, elementare, scuola media, per corpo docente.**

La fatturazione dovrà riguardare esclusivamente i soli pasti richiesti da consumare ed effettivamente consegnati.

Il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è presunto; il corrispettivo verrà corrisposto solo ed esclusivamente in relazione al numero dei pasti effettivamente richiesti e confezionati.

Le fatture, corredate dalla certificazione di cui al precedente Art. 12, dovranno essere debitamente vistate dall'ufficio Comunale preposto e successivamente liquidate entro il termine di 60 giorni dalla loro data di presentazione. In caso di contestazioni verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

ART. 17

Cauzioni/Garanzia.

L'offerta dei concorrenti dovrà essere corredata:

- da una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) del prezzo indicato come base d'asta, costituita, a scelta dell'offerente, in contanti presso la Tesoreria Comunale o mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa per come espressamente dettato dall'art. 75 del Decreto Leg.vo n. 163/2006;

L'aggiudicatario dovrà prestare, prima della stipula del contratto:

- garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale con le modalità stabilite dall'art. 113 del Decreto Leg.vo n. 163/2006.

Dette cauzioni potranno essere prestate nella misura del 50% , qualora il concorrente fosse in possesso di certificazione del sistema di qualità rilasciata da organismi accreditati.

ART. 18

Requisiti per la partecipazione alla gara

Sono ammessi a partecipare alla gara i concorrenti di cui all'art. 34 del Decreto Leg.vo n. 163/2006 in possesso dei seguenti requisiti:

1. Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale

- 1.1** iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'U.E. in conformità a quanto previsto dall'art. 39 del Decreto Leg.vo n. 163/2006;
- 1.2** per le cooperative o consorzi di cooperative, iscrizione all'Albo delle società cooperative ;
- 1.3** che non rientrino nelle cause di esclusione di cui all'art. 38 del decreto legislativo 163/2006 e s.m.i.;
- 1.4** che non si trovino in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile quale controllata o controllante, rispetto all'impresa concorrente, e che l'offerta non è imputabile ad un unico centro decisionale con altri concorrenti ai sensi dell'articolo 34, comma 2 del Decreto Leg.vo n. 163/2006.

2. Capacità economica e finanziaria

- 2.1** che abbiano gestito nell'ultimo triennio servizi di refezione scolastica aventi un numero medio di pasti pari a quelli previsti per la gestione in oggetto;

- 2.2 che abbiano conseguito un fatturato globale d'impresa negli ultimi tre esercizi finanziari (2007/2008/2009) relativo a servizi nel settore oggetto della gara, almeno pari all'importo stimato del presente appalto.
- 2.3 che abbiano idonee dichiarazioni bancarie di almeno due istituti circa l'affidabilità e la solvibilità dell'impresa;

3. Capacità tecnica e professionale

- 3.1 elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni (2007/2008/2009) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi stessi.
- 3.2 attestazione di almeno due committenti dei servizi, compresi nell'elenco precedente, contenente espressamente la dichiarazione che il servizio si è svolto nel rispetto del contratto, ovvero con soddisfazione o formula equivalente
- 3.3 che dispongono di un proprio centro di cottura con locali, attrezzature ed arredi sufficienti, adeguati all'espletamento del servizio, come previsto dalle normative vigenti.
Il centro di cottura dovrà essere ubicato preferibilmente nell'ambito del territorio comunale.
- 3.4 che abbiano alle proprie dipendenze un adeguato numero di personale qualificato (cuochi ed aiuto cuochi) in rapporto ai pasti prodotti nel centro di cottura ed in regola con quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie;
- 3.5 che siano in regola con gli adempimenti previsti dal Decreto Leg.vo n. 81 del 9.04.2008 e s.m.i. in merito al piano di sicurezza e di coordinamento.
- 3.6 che siano in possesso di certificato di qualità ISO 9001:2000;e/o 14001;22000;SA 8000. Nel caso di associazione temporanea o di consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti di cui al precedente punti 1., 2. e 3. dovranno essere posseduti singolarmente da tutte le aziende concorrenti ad eccezione dei requisiti di cui ai punti 2.1 e 2.2. potranno essere posseduti cumulativamente.

ART. 19

Modalità di presentazione dell'offerta.

Per partecipare alla gara i concorrenti, a pena di esclusione, dovranno far pervenire direttamente a mano all'Ufficio Protocollo del Comune o mediante posta celere, raccomandata del servizio postale o agenzia di recapito autorizzata, un plico, contenente l'offerta e tutti i documenti richiesti, sigillato su tutti i lembi di chiusura e controfirmato sui lembi stessi, recante sull'esterno, oltre alla denominazione, indirizzo, ragione sociale del concorrente o, in caso di imprese raggruppate, dei concorrenti, la seguente dicitura :
“GARA DEL GIORNO 16.02.2010 RELATIVA ALL'APPALTO N. 2/2010 PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA “.

Il plico dovrà contenere al suo interno **tre buste**, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura e recare all'esterno oltre all'intestazione del mittente la seguente dicitura: **“A-Documentazione”, “B-Progetto tecnico” e “C-Offerta economica”.**

Nella BUSTA “A” dovrà essere contenuta, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

- 1) **Domanda di partecipazione alla gara**, in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente;
- 2) **Dichiarazione**, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante con allegata, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, fotocopia non autenticata del documento di riconoscimento, con la quale il concorrente dichiara l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del Decreto Leg.vo n. 163/2006 dalla lettera a) alla m) e le indica specificatamente come segue:
 - a) che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi non sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - b) che nei propri confronti, non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575.

Tale dichiarazione dovrà essere presentata:

 - dal titolare e dal direttore tecnico se si tratta di impresa individuale;
 - dai soci e dal direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo;
 - dai soci accomandatari e dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice;
 - dagli amministratori muniti del potere di rappresentanza e dal direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio;
 - c) che nei propri confronti, non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o non è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale oppure condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18.

Tale dichiarazione dovrà essere presentata:

 - dal titolare e dal direttore tecnico se si tratta di impresa individuale;
 - dai soci e dal direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo;
 - dai soci accomandatari e dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice;
 - dagli amministratori muniti del potere di rappresentanza e dal direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio;

Tale dichiarazione dovrà essere presentata dal legale rappresentante anche in riferimento ai soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.
 - d) che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
 - e) che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
 - f) che non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara o che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

- g) che non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- i) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui si è stabiliti;
- l) che è in regola con quanto previsto dalla legge 12 marzo 1999, n. 68 (diritto al lavoro dei disabili);
- m) che non è stata applicata alcuna sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell' 8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
- n) sospensione o decadenza dell'attestazione SOA per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci, risultanti dal casellario informatico;
- o) di non essere incorso nei tre anni antecedenti alla pubblicazione del bando, nella circostanza di cui alla lettera m-ter) dell'art. 38, comma 1 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i. e cioè che pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risulta avere denunciato i medesimi fatti alla autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;
(La dichiarazione di insussistenza delle situazioni di cui all'art. 38 comma 1, lettera m-ter) dovrà essere prodotta dagli stessi soggetti di cui all'articolo 38, comma 1, lettera b) del decreto legislativo n.163/2006)
- p) di non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Dichiara inoltre:

- di essere iscritta nei registri della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura o altro registro ufficiale per i concorrenti stabiliti in un paese diverso dall'Italia, ai sensi dell'Allegato XI.C al decreto legislativo n. 163 del 2006, completa delle generalità dei rappresentanti legali e dei direttori tecnici in carica;
- di essersi recata sul posto dove deve eseguirsi il servizio e di aver preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano avere influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e di avere giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta che starà per fare;
- di aver preso visione delle condizioni del capitolato e di accettarlo in ogni sua parte e di impegnarsi ad eseguirlo nei modi e nei termini stabiliti;
- di non trovarsi in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile quale controllata o controllante, rispetto all'impresa concorrente, e che l'offerta

non è imputabile ad un unico centro decisionale con altri concorrenti ai sensi dell'articolo 34, comma 2 del Decreto Leg.vo n. 163/2006.

- il numero di partita IVA;
- il numero di matricola INPS;
- il numero di fax al quale inviare eventuali comunicazioni;
- di avere gestito nell'ultimo triennio servizi di refezione scolastica aventi un numero medio di pasti pari a quelli previsti per la gestione del servizio in oggetto;
- di avere conseguito un fatturato globale d'impresa negli ultimi tre esercizi finanziari (2007/2008/2009) relativo a servizi nel settore oggetto della gara, almeno pari all'importo stimato del presente appalto.
- di gestire un proprio centro di cottura con locali, attrezzature ed arredi sufficienti, adeguati all'espletamento del servizio, come previsto dalle normative vigenti;
- di avere alle proprie dipendenze un adeguato numero di personale qualificato (cuochi ed aiuto cuochi) in rapporto ai pasti prodotti nel centro di cottura ed in regola con quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie.
- di essere in regola con gli adempimenti previsti dal Decreto Leg.vo n. n. 81 del 9.04.2008 e s.m.i. in merito al piano di sicurezza e di coordinamento.

Nella **BUSTA A** dovrà essere **inserita**, inoltre, la seguente documentazione:

- 3) **idonee dichiarazioni bancarie** di almeno due istituti circa l'affidabilità e la solvibilità dell'impresa;
- 4) **elenco dei principali servizi** prestati negli ultimi tre anni (2007/2008/2009) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi stessi.
- 5) **attestazione** di almeno due committenti dei servizi, compresi nell'elenco precedente, contenente espressamente la dichiarazione che il servizio si è svolto nel rispetto del contratto, ovvero con soddisfazione o formula equivalente
- 6) **deposito cauzionale provvisorio** pari al 2% dell'importo dell'appalto costituito secondo le modalità descritte all'Art. 17.
- 7) **ubicazione** del centro cottura ove il concorrente intende preparare e confezionare i pasti;
- 8) **certificato** di agibilità del locale adibito al centro cottura;
- 9) **autorizzazione** sanitaria relativa al centro cottura;
- 10) **copia** della certificazione di qualità posseduta tra quelle previste all'Art. 18 punto 3.6 del presente Capitolato.

La mancata presentazione della documentazione sopra indicata comporterà automaticamente l'esclusione dalla gara.

In caso di raggruppamenti temporanei o di consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti formalmente, ai sensi dell'articolo 37, comma 8, del Decreto Leg.vo n. 163 del 2006, a pena di esclusione, l'offerta dovrà essere così formulata:

- a) essere sottoscritta dal rappresentante legale di tutti i concorrenti che intendono associarsi, consorziarsi o raggrupparsi;

- b) essere corredata da una dichiarazione di impegno, sottoscritta dalle stesse imprese di cui alla lettera a), che indichi a quale concorrente sarà conferito mandato collettivo speciale gratuito con rappresentanza o funzioni di capogruppo;

Qualora l'offerta sia presentata da un'associazione temporanea o da un consorzio già formalmente costituiti, l'offerta stessa può essere sottoscritta, dal rappresentante legale della sola mandataria o capogruppo.

Nella BUSTA "B" dovrà essere contenuta, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

- 1) **Progetto tecnico**, (che non dovrà superare 30 pagine formato A4 Times New Roman 12) redatto secondo gli elementi descritti all'**Art. 7**, con allegata documentazione ritenuta utile ai fini dell'attribuzione dei punteggi di cui ai parametri indicati al medesimo **Art. 7**.

Nella BUSTA "C" dovrà essere contenuta, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

1) Offerta economica, redatta in bollo, contenente l'indicazione del ribasso percentuale sul prezzo unitario a base d'asta espresso sia in cifre che in lettere.

In caso di discordanza tra il ribasso espresso in cifre e quello espresso in lettere, verrà preso in considerazione quello più vantaggioso per l'amministrazione.

L'offerta dovrà essere redatta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante, senza abrasioni o correzioni di sorta.

In caso di associazione temporanea di impresa le offerte dovranno essere firmate da tutte le aziende del raggruppamento e dovranno essere parimenti indicate le parti del servizio che ciascuna azienda si impegna a gestire.

Art. 20

Svolgimento delle operazioni di gara

Il procedimento di gara sarà articolato come segue:

- In primo luogo la Commissione esaminerà **in seduta pubblica** la documentazione amministrativa (Busta A), ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente capitolato.
- Dopo l'apertura delle buste contenenti il Progetto tecnico (Busta B), che deve avvenire sempre in seduta pubblica, la Commissione, **in seduta riservata** procede alla valutazione del Progetto tecnico ed alla relativa attribuzione dei punteggi secondo i parametri indicati al precedente **Art. 7**, precisando che la stessa si riserva la facoltà di effettuare un sopralluogo presso il centro di cottura indicato da ciascun concorrente, dandone preavviso in tempo utile.
- Conclusa questa valutazione, si prosegue **in seduta pubblica** e, dopo aver dato lettura ai presenti dei punteggi di merito riportati da ciascun concorrente ammesso, si procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (Busta C) ed alla attribuzione dei relativi punteggi, formalizzando la relativa graduatoria rispetto alla quale provvede alla rilevazione delle eventuali offerte anormalmente basse.

Art. 21

Avvertenze

Alle dichiarazioni sostitutive prodotte ai sensi degli artt.46 e 47 del DPR 28.12.2000, n° 445, presentate da cittadini della Comunità europea, si applicano le stesse modalità previste per i cittadini italiani. I cittadini extracomunitari, residenti in Italia, secondo le disposizioni del regolamento anagrafico della popolazione residente approvato con DPR 30.05.89, n° 223, possono utilizzare le suddette dichiarazioni sostitutive limitatamente ai casi in cui si tratti di comprovare stati, fatti e qualità personali certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici o privati italiani.

L'Amministrazione si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

Art.22

Cause di esclusione

Si farà luogo all'esclusione dalla gara:

1. In caso di mancata presentazione o di presentazione non conforme dell'offerta secondo le indicazioni del bando di gara ed in caso non contenga la documentazione richiesta dal presente capitolato.
2. Nel caso in cui l'offerta ed i documenti relativi (amministrativi e progetto tecnico) di cui sopra non siano contenuti nell'apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e non siano redatti secondo quanto disposto dal presente capitolato.
3. In caso di mancata sottoscrizione dell'offerta.
4. Nel caso di abrasioni, cancellazioni o correzioni dell'offerta non debitamente evidenziate e confermate dal sottoscrittore.
5. Qualora il plico contenente l'offerta e la documentazione a corredo non risulti pervenuto entro la data di scadenza o sul quale non sia posta la scritta indicante la specificazione della gara ed il nome della ditta.
6. in caso di mancata presentazione o di presentazione non conforme delle dichiarazioni secondo quanto sopra indicato.

Art. 23

Adempimenti a carico dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario dovrà comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico organizzativa dichiarati in sede di gara, a richiesta dell'Amministrazione.

L'aggiudicatario dovrà costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal presente Capitolato ed altresì firmare il contratto nel giorno ed ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione, dopo un sollecito da effettuare entro 15 giorni dalla fissazione della data

per la stipula del contratto, potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 24 **Avvertenze per l'aggiudicatario**

Si avverte che eventuali verifiche da cui risulti che la ditta concorrente non è in possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizioni risolutiva espressa.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 25 **Divieto di cessione e subappalto**

E' assolutamente vietato alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente e il conseguente introito della cauzione, **fatto salvo il servizio di trasporto pasti per il quale in ogni caso l'azienda dovrà chiedere preventiva autorizzazione all'Ente.**

Art. 26 **Penalità**

In conseguenza della primaria necessità che il servizio venga svolto con la massima professionalità e serietà, a prevenzione di ogni inefficienza, causa potenziale di danni alla salute pubblica, si individuano alcune circostanze che danno luogo all'applicazione di penali come di seguito indicato, previa contestazione alla ditta appaltatrice:

1. Ritardo di oltre 15 minuti nella consegna delle forniture;
2. consegna dei cibi con temperature differenti da quelle previste ;
3. qualità quantità e tipologia di cibi differenti rispetto al menù previsto e all'ordinativo giornaliero;
4. mancata integrazione o sostituzione pasti, come previsto all'art. 11, nel caso in cui i pasti o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno o le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste al precedente art. 10, oppure non sia rispettato il menù previsto;
5. violazione delle norme di igiene o comunque della disciplina di settore;
6. la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura di pasti alle persone in condizioni di disagio agli obiettori.
7. mancati o non idonei sanificazione e riordino dei locali;

Le mancanze di cui ai punti n. 1, 2 e 3 sono tollerate entro un massimo annuo di n. 5 episodi. Superati i limiti di cui ai punti n. 1, 2 e 3 e per mancanze di cui ai punti n. 4, 5, 6 e 7 per ogni inadempimento la ditta aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere una penale pari al 100% del costo della fornitura del giorno nel plesso dove viene accertato l'inadempimento.

Per reiterati inadempimenti, il Comune, a proprio giudizio insindacabile, avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza preavviso.

Art. 27

Risoluzione del contratto

Oltre che nei casi previsti dall'articolo precedente, il Comune ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto, fatta comunque salva l'azione per il risarcimento dei danni, anche nei seguenti casi:

1. per mancato inizio entro i termini previsti dal capitolato o abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. per gravi violazione degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formate da parte dell'Amministrazione;
3. per impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
4. per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
5. quanto la Ditta si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
6. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato Speciale d'Appalto;
7. per 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.
8. l'interruzione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata.
9. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
10. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
11. riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento;

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione introiterà la cauzione prestata e la Ditta, o per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

Art. 28

Contestazione addebiti

Le penali di cui all'art. 26 verranno applicate previa contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Art. 29

Adeguamento al D.Lgs.26.05.1997 n.155

La Ditta aggiudicataria dovrà essere adeguata alle disposizioni di cui al D.Lgs. 26.05.1997 n.155, "Attuazione delle direttive 93/43/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari". Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs 155/97 per le attività di propria competenza e ne dovrà depositare copia negli uffici dell'Amministrazione Comunale. Dovrà essere in grado, se richiesto, di fornire

all'Amministrazione Comunale il piano di autocontrollo per la parte di servizi non espressamente previsti a proprio carico (distribuzione dei pasti e pulizie dei locali mensa), che l'Amministrazione comunale si impegna a fare rispettare ai propri operatori. In mancanza, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art. 26 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 30
Spese ed oneri fiscali

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a totale carico della Ditta.

Art. 31
Controversie

Nel caso di controversie, competente a giudicare sarà in via esclusiva il Foro di Castrovillari.

Art. 32
Rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, si farà riferimento alla legislazione in materia di appalti e, più in particolare, alla disciplina di settore.

Art. 33
Trattamento dati sensibili

I dati forniti e raccolti in occasione del presente appalto verranno trattati dall'Ente appaltante conformemente alle disposizioni del Decreto Leg.vo n. 196/2003 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.