



# Comune di Sarsina

Provincia di Forlì-Cesena

Settore Segreteria – Servizio Scuola

8002

**ALLEGATO A)**

## **CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**PERIODO 1° OTTOBRE 2015 – 30 GIUGNO 2016**

### **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni e del personale docente ed ausiliario della scuola dell'infanzia e primaria presenti nel Comune di Sarsina, nonché agli utenti autorizzati dall'Ente appaltante.

Nello specifico i servizi oggetto dell'appalto sono:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari
- l'allestimento dei refettori
- la preparazione dei pasti
- il trasporto dei pasti presso la scuola materna statale di Sarsina
- lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti
- il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori termici
- la pulizia ed il riordino delle cucine e dei refettori

### **ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO**

Dal 1° OTTOBRE 2015 al 30 GIUGNO 2016

### **ART. 3 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO**

**Prezzo unitario per pasto** erogato comprensivo del pranzo e della merenda mattutina nonché del costo dei servizi di cui all'art.1 del presente capitolato: € ..... **IVA esclusa**

**Prezzo per sola merenda mattutina** : € ..... **IVA esclusa**

**Importo totale presunto dell'appalto**: € ..... **IVA esclusa** (di cui € ..... **IVA esclusa** relativi ai costi per la sicurezza di cui al D.Lgs.n.81/2008)

Il numero dei pasti indicato ha valore presuntivo, ma non impegnativo ai fini del contratto.

} numero pasti/anno presunto **n. 28.500**  
numero sole merende/anno presunto **n. 7.000**

Il contratto verrà stipulato a misura tenendo in considerazione la quantità dei pasti e merende erogate.

### **ART. 4 – SEDI DEL SERVIZIO**

Le cucine sedi dei centri di cottura e locali annessi, ubicate negli edifici scolastici di proprietà comunale che verranno affidate in gestione alla Ditta aggiudicataria risultano così dislocate:

<i>Ubicazione</i>	<i>Scuole servite</i>	<i>Totale media pasti preparati giornalmente (dati presunti a. s. 2015/2016)</i>	<i>Giorni refezione scolastica</i>
<b>CUCINA</b> presso SCUOLA PRIMARIA DI SARSINA	Alunni ed insegnanti scuola primaria di Sarsina  Alunni ed insegnanti scuola dell'infanzia di Sarsina *(vedi nota 1)	<u>Alunni scuola primaria</u> n. 115 alunni + 7 personale scolastico <u>Alunni scuola dell'infanzia</u> n. 44 alunni + 4 personale scolastico	DAL LUNEDI' AL VENERDI'
<b>CUCINA</b> presso SCUOLA PRIMARIA DI RANCHIO	Alunni ed insegnanti scuola primaria di Ranchio  Alunni ed insegnanti scuola dell'infanzia di Ranchio	<u>Alunni scuola primaria:</u> n. 32 alunni + 4 personale scolastico <u>Alunni scuola dell'infanzia</u> n. 14 alunni + 2 personale scolastico	DAL LUNEDI' AL VENERDI'

- *Nota 1: i pasti preparati presso la suddetta cucina devono venire trasportati con contenitori termici di proprietà comunale - già in dotazione, alla Scuola dell'infanzia statale, distante circa mt. 150 dal centro di cottura.*

Essendo i numeri sopraindicati riferiti al numero di utenti iscritti, il numero dei pasti/giorno potrà senz'altro variare in relazione alle assenze degli alunni e alle nuove iscrizioni/cancellazioni in corso d'anno.

#### **ART. 5 – COMPOSIZIONE DEI PASTI E TABELLE DIETETICHE**

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà attenersi alle grammature a crudo ed al menù in vigore per l'anno scolastico 2015/2016 allegato al presente capitolato (allegato A) per farne parte integrante e sostanziale.

Il pasto fornito alla scuola dell'infanzia e primaria dovrà comprendere:

- merenda mattutina a base di frutta (con integrazione – se richiesta - di ½ porzione di pane o fette biscottate o grissini per gli alunni della scuola primaria)
- pranzo comprendente: un primo piatto - un secondo piatto con contorno, pane e frutta
- Acqua minerale naturale

Nel caso gli alunni utenti del servizio di refezione scolastica, siano impossibilitati al consumo del pasto presso i refettori comunali, a seguito di uscite didattiche giornaliere la cui partenza è prevista dalle ore 8.30 in poi, la Ditta appaltatrice è tenuta a sostituire il pasto previsto con un cesto pic-nic individuale contenente:

- merenda mattutina - in caso di rientro previsto per l'ora di pranzo
- merenda mattutina + 2 panini con affettati e/o formaggi e verdure - 2 frutti - ½ litro di acqua- 1 succo di frutta - in caso di rientro previsto per il pomeriggio

L'Amministrazione comunale può richiedere alla Ditta appaltatrice la fornitura di pasti freddi - cestini da viaggio o pasti monoporzione anche in caso di :

- totale assenza di personale della Ditta appaltatrice
- imprevista ed involontaria inagibilità dei locali cucina e/o refettori
- situazioni di calamità naturali

In occasioni di particolari eventi o manifestazioni in ambito scolastico (*ultimo giorno di carnevale-festa di fine anno scolastico- festa dello sport ecc.* ) potranno essere richieste alla Ditta aggiudicataria forniture aggiuntive di prodotti da forno o dolci (*ciambella, gelato,focacce salate ecc.* ).

La Ditta inoltre su espressa indicazione dell'Azienda U. S. L. e dell'Ente appaltante dovrà predisporre la preparazione di menù alternativi per gli alunni utenti che seguono particolari regimi dietetici per motivi sanitari e/o etici – religiosi, comprese le diete per alunni affetti da morbo celiaco - comprovati da apposita certificazione che verrà erogata al medesimo prezzo di cui all'art. 3.

#### **ART. 6 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla

qualità delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di "ottima qualità" e conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

La Ditta appaltatrice deve inviare al competente Ufficio Scuola del Comune di Sarsina entro 30 giorni dalla stipula del contratto l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari per ogni singolo plesso ove ha sede il centro di preparazione e confezionamento dei pasti e dovrà essere in grado di fornire informazioni sulla provenienza e "tracciabilità" delle merci utilizzate per la preparazione dei pasti.

Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato è fatto divieto assoluto, alla Ditta aggiudicataria, di fare uso di alimenti geneticamente modificati.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate alimentari sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla normativa vigente
- etichette con indicazioni esaurienti sulle caratteristiche del prodotto, secondo quanto previsto dalle norme specifiche per ogni classe merceologica
- termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste
- integrità del prodotto consegnato (*confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici ecc. )*
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore

L'acquisto degli alimenti sotto specificati dovrà essere effettuata da fornitori – preferibilmente locali - in grado di garantire il consumo di prodotti freschi e di ottima qualità:

- *Pane e prodotti da forno*
- *Carni fresche*
- *Frutta e verdura fresca*

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i seguenti prodotti alimentari provenienti da agricoltura biologica:

- *Pasta e riso*
- *Olio di oliva*
- *Pomodori conservati*
- *Uova*

## **ART. 7 – FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

La fornitura dei pasti ha inizio il 1° Ottobre di ogni anno scolastico (*salvo la cadenza di tale data in giornata festiva – in tal caso l'inizio è posticipato al primo giorno utile in cui è prevista la frequenza scolastica*) e termina alle date di chiusura dell'anno scolastico previste dal calendario ministeriale per le scuole dell'infanzia e/o primaria.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata tutti i giorni, con esclusione del sabato, dei giorni festivi, dei periodi di vacanze previsti dal calendario scolastico, nonché dei giorni di chiusura dei plessi in caso di particolari emergenze.

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà comunicato alle cucine dal personale ausiliario operante nei plessi scolastici entro le ore 9.30 della stessa giornata di fornitura.

Il ricevimento e la distribuzione dei pasti viene di norma effettuato in collaborazione con il personale docente ed ausiliario in servizio in ogni plesso scolastico.

Presso ogni punto cucina è tenuto un registro giornaliero fornito ad inizio anno dall'Ufficio Scuola del Comune di Sarsina, su cui vengono annotati dal personale della Cooperativa Sociale, il tipo di menù preparato, nonché il numero dei pasti erogati. L'Amministrazione Comunale può verificare in qualsiasi momento la regolare tenuta del registro, che verrà consegnato alla fine di ogni anno scolastico all'Ufficio Scuola del Comune di Sarsina.

Inoltre entro il giorno cinque del mese successivo il personale della Cooperativa Sociale deve comunicare

all'Ufficio Scuola del Comune di Sarsina il numero dei pasti erogati agli alunni, al personale insegnante ed ausiliario nonché agli utenti autorizzati dal Comune di Sarsina per il plesso scolastico di riferimento.

I pasti per gli alunni ed insegnanti della scuola dell'infanzia di Sarsina, confezionati presso la cucina della scuola primaria di Sarsina, verranno trasportati al plesso suddetto, mediante contenitori termici di proprietà comunale, conformi al D. P. R. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni che garantiscono il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

#### **ART. 8 – LOCALI ED ATTREZZATURE**

La Ditta appaltatrice effettuerà il servizio nei locali all'uso destinati nei plessi scolastici di riferimento come specificato all'art.3 del presente dispositivo, sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Le cucine ed i locali annessi (*magazzini di stoccaggio-servizi igienici per il personale ecc.*), le attrezzature e le stoviglie esistenti sono concessi alla Ditta appaltatrice in uso gratuito e in conformità alle norme vigenti (D. Lgs. 81/2010).

Le attrezzature e le stoviglie consegnate saranno descritte in apposito verbale da redigersi all'inizio della gestione del servizio in contraddittorio tra le parti.

La Ditta si impegna a conservare con la cura necessaria i beni avuti in consegna, di farne buon uso e restituirli alla fine del servizio in ottimo stato ed in perfetta efficienza, salvo il deterioramento d'uso.

Il materiale di integrazione eventualmente necessario ed acquistato dalla Ditta appaltatrice rimane di proprietà dell'Ente locale al termine dell'appalto.

La Ditta appaltatrice, per tutta la durata dell'appalto, prende in uso i locali e le attrezzature necessarie alla conduzione dello stesso; l'appaltatore si impegna a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, le attrezzature, gli impianti ed i locali messi a disposizione.

Per i prodotti di pulizia si dovrà dare attuazione a quanto previsto nel D.M. 24/05/2012

#### **ART. 9 – SISTEMA HACCP**

La Ditta appaltatrice, deve redigere, applicare ed implementare a propria cura e spese le procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio conformemente a quanto previsto dal Reg.CE 852/04. La Ditta appaltatrice dovrà pertanto presentare prima della stipula del contratto il piano HCCP.

Su detto piano l'Ente può proporre osservazioni che dovranno essere recepite dalla ditta aggiudicataria.

#### **ART. 10 – PERSONALE**

Al fine di garantire all'Amministrazione Comunale un'elevata qualità del servizio ed al fine di svolgerlo in maniera ottimale, la Ditta si impegna ad utilizzare personale in numero adeguato, tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato, in relazione al numero dei pasti da fornire ed alla loro distribuzione nella settimana.

Il personale direttamente addetto alla preparazione dei pasti deve essere in possesso di idonea qualifica e/o di comprovata e pluriennale esperienza nel campo della ristorazione, maturata anche attraverso prestazione di servizio in mense scolastiche o strutture con bambini in età scolare.

La Ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

La Ditta aggiudicataria si impegna a comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo ed il recapito del Responsabile del servizio, referente in caso di urgenze o disservizi.

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazioni sugli infortuni sul lavoro, alle

previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Il personale addetto dovrà mantenere un comportamento corretto e dignitoso nell'esecuzione del servizio e nel rapporto con gli utenti, mantenendo un atteggiamento disponibile e collaborativo con il personale della Scuola e del Comune, al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio di refezione scolastica.

Le parti contraenti, concordano momenti di confronto e verifica relativamente agli aspetti connessi alla gestione ed all'organizzazione del servizio, nell'intento di valutare ogni possibile intervento atto a migliorarne l'efficacia e l'efficienza.

L'Amministrazione Comunale, in caso di gravi inadempienze, trascuratezza o ripetuti comportamenti riprovevoli da parte di unità di personale addetto che possano compromettere l'efficienza del servizio, può richiedere alla Ditta aggiudicataria la sostituzione delle figure professionali interessate.

#### **ART. 11 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'acquisto delle derrate alimentari, all'allestimento dei refettori, alla preparazione e sporzionamento dei pasti, al lavaggio delle vettovaglie e dei contenitori termici, alla pulizia delle attrezzature ed al riordino e pulizia delle cucine e locali annessi.

Sono inoltre a carico della Ditta aggiudicataria:

- le spese relative al trattamento economico dovuto al personale impiegato, alle condizioni retributive, normative ed assicurative previste dai contratti collettivi di lavoro;
- le spese relative ai piani di autocontrollo di cui al Reg.CE 852/04 (HACCP) delle cucine, dei locali stoccaggio derrate, dei locali lavaggio stoviglie, dei refettori e relativi servizi dei seguenti plessi scolastici:
  - *Scuola primaria di Sarsina – Largo Alcide Dè Gasperi 8*
  - *Scuola primaria di Ranchio– Ranchio Vicolo dei Giardini 2*
  - *Scuola dell'infanzia di Sarsina –Via XXVIII^Settembre 2 (locale lavaggio stoviglie e zone refettorio)*
- le spese relative alla fornitura del vestiario alle cuoche ed al personale addetto al servizio di refezione scolastica;
- le spese relative alla sostituzione di stoviglie ad integrazione di quelle consegnate (*piatti, teglie gastronorm, caraffe, utensili da cucina, pentolame*);
- le spese relative all'acquisto di prodotti di pulizia ed igienizzanti occorrenti per il lavaggio delle stoviglie e per la pulizia delle cucine e locali annessi (*detersivi, strofinacci, scope, sacchi immondizia, guanti ecc.* );
- le spese relative alla fornitura delle tovaglie cerate per i tavoli dei refettori, da sostituire almeno una volta l'anno e comunque quando presentino un'usura tale da compromettere l'igienicità del servizio, nonché quelle relative all'acquisto di articoli complementari monouso, atossici, necessari al servizio di refezione scolastica (*bicchieri di plastica, tovaglioli di carta ecc*);

#### **ART. 12 – ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE**

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- l'acquisto degli arredi, delle macchine e delle attrezzature occorrenti per le cucine e per i refettori;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi delle cucine e dei refettori;

- il pagamento di tutte le utenze (gas, energia elettrica, acqua ecc. );
- la derattizzazione e disinfestazione periodica dei locali adibiti al servizio di refezione scolastica ed annessi, così come previsto dalla normativa vigente;
- la predisposizione e l'aggiornamento della documentazione inerente la Sicurezza e Salute nei luoghi di lavoro (D. Lgs.81/10) in riferimento ai locali, macchine, attrezzature, impianti ecc. concessi in uso alla ditta appaltatrice. Tale documentazione che dovrà essere prodotta, conservata e/o consegnata in conformità alla normativa vigente assumendosi ogni rischio ed onere per eventuali anomalie e difformità. A titolo esemplificativo e non esaustivo si elencano una serie di documenti e certificazioni che l'Ente appaltante deve obbligatoriamente produrre e possedere: planimetrie dei locali, certificato di agibilità, dichiarazioni di conformità, denuncia degli impianti di messa a terra, scariche atmosferiche, verifica impianti elettrici e impianti di protezione dei fulmini, certificato prevenzione incendi, contratto manutenzione mezzi antincendio, registro controlli periodici, schede di sicurezza dei prodotti ecc. .

### **ART. 13 – PREZZO DEL PASTO E MERENDA - PAGAMENTI**

Con riferimento e ad integrazione dell'allegato menù settimanale, parte integrante e sostanziale del presente dispositivo, il prezzo pasto si intende comprensivo di ogni voce relativa ai costi sostenuti dalla Ditta aggiudicataria per l'acquisto delle derrate alimentari (*comprensive di acqua minerale naturale e prodotti biologici di cui all'art. 6*), al personale ed alla gestione del servizio di refezione scolastica –IVA esclusa.

Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Al termine di ogni mese la Ditta appaltatrice inoltra all'Amministrazione Comunale le relative fatture corredate da rendicontazione mensile dei pasti erogati agli utenti.

Ogni fattura dovrà essere divisa per plesso scolastico ove ha sede il punto cucina: la rendicontazione allegata dovrà essere ulteriormente suddivisa per pasti e sole merende effettivamente somministrati agli alunni (*scuola dell'infanzia e primaria*), pasti erogati agli insegnanti ed al personale ausiliario.

Le fatture saranno liquidate a mezzo bonifico bancario, entro 30 giorni dalla data del ricevimento.

Con l'ultima fattura dovrà essere liquidata a saldo la somma relativa agli oneri per la sicurezza.

### **ART. 14 – VIGILANZA E CONTROLLO**

La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione Comunale ed al personale tecnico dell'A. U. S. L. di Cesena, per tutto il periodo di affidamento dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sanità.

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

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

### **ART. 15 – DIVIETO DI SUB-APPALTO**

E' assolutamente vietato, pena la immediata risoluzione del contratto per colpa del gestore e del risarcimento di ogni danno e spesa all'Amministrazione Comunale, il sub-appalto, anche parziale, della gestione del servizio.

## **ART. 16– PENALITA'**

La Ditta aggiudicataria nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di Leggi e Regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla Ditta, applica sanzioni, per inottemperanze a quanto stabilito nel presente Capitolato, specificatamente riguardo a:

- **penale di € 600, 00** per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- **penale di € 1. 500, 00** nel caso di alimenti contaminati parassitologicamente (*piatti contaminati da parassiti*);
- **penale da € 500, 00 a € 1. 500, 00** nel caso di distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste; la grammatura verrà valutata come peso di cinque porzioni casuali;
- **penale da € 250, 00 a € 1. 500, 00** per ogni caso di utilizzo di derrate alimentari non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche di cui all'art. 6 del presente capitolato
- **penale da € 250, 00 a € 1. 500, 00** per mancato rispetto del menù giornaliero

*Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza prevista nel menù del giorno. La Ditta aggiudicataria può eventualmente apportare variazioni al menù previsto, in seguito a mancata consegna delle derrate alimentari o in seguito al verificarsi di situazioni contingenti e dimostrabili.*

Le eventuali carenze o inadempienze saranno comunicate per iscritto alla Ditta aggiudicataria e si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti effettuata dall'Amministrazione Comunale mediante raccomandata A. R. .

La Ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento dalla lettera di addebito.

L'Amministrazione Comunale procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta aggiudicataria.

L'applicazione delle penalità è indipendente dai diritti al risarcimento del Comune, derivanti da eventuali violazioni contrattuali.

## **ART. 17 - RESPONSABILITA'**

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità in caso di infortunio o danni arrecati in dipendenza di manchevolezze o trascuratezza commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile sia verso L'Amministrazione Comunale, sia verso terzi, della qualità del servizio fornito.

La Ditta appaltatrice sarà responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché di danni procurati a terzi in dipendenza del servizio prestato, esonerando l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità conseguente.

## **ART. 18 – ASSICURAZIONE RESPONSABILITA'**

La ditta aggiudicataria, con effetto dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario Assicuratore, e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente appalto, sui rinnovi e proroghe, un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di:

- a) Responsabilità Civile verso terzi e verso Prestatori di Lavoro (RCT/O): per danni arrecati a terzi (tra i quali l'Ente) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività oggetto del presente appalto, nonché per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta, ed oggetto dell'appalto (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e

non, di cui l'appaltatore si avvalga), comprese tutte le operazioni ed attività necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

RCT:

- € 4/5.000.000,00 per sinistro
- € 2.000.000,00 per persona
- € 1.000.000,00 per cosa

RCO:

- € 2.000.000,00 per sinistro
- €1.000.000,00 per persona

La polizza dovrà prevedere tra le altre condizioni anche la specifica estensione a:

- preparazione, somministrazione, smercio di cibi e bevande, compresa la copertura dei rischi da intossicazione, tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai terzi fruitori dei servizi del presente appalto, nonché di qualsiasi altro danno conseguente alla preparazione e/o alla somministrazione dei pasti.

#### **ART. 19 - CONTROVERSIE**

Per ogni controversia sorta in dipendenza della applicazione del presente appalto la competenza è del Tribunale di Forlì.

#### **ART. 20 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del C. C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 146 del C. C. le seguenti ipotesi:

- inosservanza della vigente normativa
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche
- casi di gravi intossicazioni alimentari
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- interruzione non motivata della fornitura – servizio
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto fa sorgere, a favore dell'Amministrazione comunale, il diritto di affidare il servizio alla Ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra Ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Comunale, oltre all'eventuale incameramento, debitamente motivato, della cauzione definitiva.

#### **ART. 21 – DURATA DEL CONTRATTO**

Il presente contratto ha decorrenza dal 1° OTTOBRE 2015 ed ha validità fino al 30 GIUGNO 2016, salvo i casi di risoluzione di cui al precedente art. 20.

Alla scadenza del periodo di validità del contratto le parti sottopongono a verifica i risultati conseguiti.



## **ART. 22 – RECESSO**

Nel caso in la cui la Ditta Aggiudicataria venga sottoposta a procedimento di liquidazione e/o a procedura fallimentare o cessi la propria attività nel ramo della ristorazione collettiva, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1373 del C. C.

## **ART. 23 – DISPOSIZIONI FINALI**

La Ditta aggiudicataria, si considererà all'atto di assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e attrezzature con cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel seguente capitolato. L'Amministrazione Comunale, notificherà alla Ditta aggiudicataria tutte le disposizioni ed i provvedimenti che comportino variazioni rispetto alla situazione iniziale.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.