



Comune di Stazzano

Provincia di Alessandria

**Servizio di refezione scolastica
per gli aa.ss. 2018-2019 e 2019-2020
con facoltà di ripetizione del servizio
per gli aa.ss. 2020-2021 e 2021-2022**

Capitolato speciale d'appalto

Art. 1 - Oggetto dell'appalto.

L'appalto ha per oggetto l'esecuzione del servizio di refezione scolastica in favore delle Scuole di Stazzano, attraverso la fornitura dei generi alimentari, il loro confezionamento e la distribuzione dei pasti, come di seguito precisato:

- pranzo e merenda per la Scuola dell'Infanzia
- pranzo e merenda per la Scuola Primaria
- pranzo per la Scuola Secondaria di primo grado.

Sulla scorta dei dati di frequenza relativi agli anni scolastici precedenti, nonché delle indicazioni fornite dai plessi scolastici sopraccitati costituenti l'Istituto Comprensivo, per il periodo scolastico di riferimento si prevedono i seguenti quantitativi annui:

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| • Scuola dell'Infanzia | n. 13.700 pasti |
| • Scuola Primaria | n. 7.600 pasti |
| • Scuola Secondaria di primo grado | n. 1.800 pasti |

Le indicazioni di massima che precedono, sono esposte a mero titolo orientativo e pertanto non impegnano né comportano obblighi per il Comune di Stazzano. I quantitativi numerici indicati potranno pertanto subire variazioni, per eccesso o per difetto, senza con questo determinare in alcun modo variazioni di prezzo.

Ancora a mero titolo orientativo, e su eventuale richiesta del Comune di Stazzano, il servizio di refezione scolastica dovrà essere esteso ai bambini del Centro Estivo Comunale e/o comunque per altre occasionali necessità correlate all'attività educativa e parascolastica, alle stesse condizioni del contratto originario, fatte salve le modifiche relative al menù da concordarsi all'occasione.

Per quanto precede, il quadro economico riferito al quadriennio scolastico di affidamento del servizio di refezione scolastica, viene così previsto:

		Euro
a)	<i>Importo servizi soggetto a ribasso - € 4,50 a pasto x n. 64.000 pasti complessivi</i>	€ 297.000,00
b)	<i>Costi della sicurezza relativi alle misure da apprestare per ridurre i rischi di tipo interferenziale non soggetti a ribasso (art. 26 c. 5 D.Lgs. 81/08 e s.m.i.)</i>	€ 1.700,00
a)+b)	Importo contrattuale	€ 298.700,00

E' comunque prevista la facoltà per l'amministrazione comunale di introdurre, durante la durata del contratto, modifiche in aumento o diminuzione alle frequenze dei servizi ed all'entità dei locali, che non comportino variazione del valore del contratto superiori al 20% (ex art. 106 c. 12 D.Lgs. 50/2016 e smi).

I pasti dovranno essere distribuiti dal personale della Ditta nei locali indicati ad uso refettorio dei plessi scolastici utilizzando stoviglie a perdere per gli utenti delle Scuole Elementare e Media e stoviglie tradizionali riutilizzabili per gli utenti della Scuola Materna, fornite dalla Ditta stessa. La Ditta sarà comunque tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle sopra indicate, nel caso di eventuali spostamenti di scuole in altri edifici, senza modifiche nei costi stabiliti.

All'arrivo dei contenitori, il personale preposto dovrà verificare la rispondenza di quanto consegnato a quanto indicato nel registro di consegna e firmare per ricevuta i relativi quantitativi.

La quantità distribuita dovrà essere quella indicata nella rispettiva tabella delle grammature. (allegato A2)

La distribuzione dei pasti dovrà iniziare solo dopo che tutti gli alunni avranno preso posto a tavola.

Art.2 - Descrizione delle prestazioni.

La Ditta che risulterà assegnataria del servizio dovrà adempiere alle prestazioni ed agli oneri di seguito elencati:

- a) acquisto delle derrate alimentari necessarie per il confezionamento dei pasti, così come previsto dalle tabelle dietetiche del menù (allegato A1), dalle tabelle delle grammature (allegato A2) nonché dalle schede merceologiche dei generi alimentari (allegato A3).
- b) preparazione, confezionamento e cottura dei pasti nelle cucine messe a disposizione dal Comune di Stazzano presso le Scuole Materna ed Elementare.
- c) trasporto dei pasti dalla cucina della Scuola Elementare al plesso scolastico distaccato della Scuola Media, con l'utilizzo di appositi contenitori termici e di autoveicoli idonei ai sensi della normativa vigente.
- d) apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti ai tavoli, sparecchiatura dei tavoli, deposito dei rifiuti negli appositi contenitori e pulizia dei refettori.
- e) pulizia di tutti i locali di cucina e di servizio (dispense, servizi igienici, ecc.) e pulizia delle attrezzature. Si precisa che la Ditta assegnataria dovrà assicurare la pulizia dei refettori e della cucina anche alla scadenza dei periodi di vacanza scolastica, o comunque di sospensione delle lezioni, e prima della ripresa dell'attività didattica.
- f) fornitura di tovaglie e tovaglioli in carta nonché di piatti, bicchieri e posate in materiale plastico del tipo cosiddetto 'a perdere' nei refettori della Scuola Elementare e della Scuola Media e delle stoviglie tradizionali riutilizzabili nel refettorio della Scuola Materna.
- g) acquisto dei materiali occorrenti per la pulizia delle attrezzature, dei refettori, dei locali di cucina e di servizio.
- h) manutenzione ordinaria delle attrezzature già in dotazione alle cucine, fornitura di pentolame e minute attrezzature diverse, di cui la Ditta assegnataria ravvisi la necessità.

- i) stipula di apposita polizza assicurativa per le responsabilità inerenti la gestione affidata, come espressamente previsto al successivo art. 18 del presente capitolato.
- j) assunzione delle eventuali spese necessarie per i controlli medico-sanitari del personale nonché per le analisi e gli accertamenti sulle merci e sui prodotti finiti.

Art. 3 – Pagamenti.

Il pagamento dei corrispettivi dovuti a favore della Ditta appaltatrice verrà effettuato a mezzo mandato, su presentazione di fatture mensili, che dovranno pervenire entro i primi 15 giorni successivi alla fine di ogni mese.

Si procederà quindi al pagamento delle fatture entro 30 giorni dal ricevimento della fattura, previa adozione del provvedimento di liquidazione.

Art. 4 – Caratteristiche e requisiti dei pasti.

- Il pasto giornaliero, cosiddetto 'pro-capite', sarà costituito da:
 - un primo piatto
 - un secondo piatto con contorno
 - pane
 - frutta fresca di stagione
 - acqua minerale naturale
 - merenda per gli alunni della Scuola Materna e della Scuola Elementare

I pasti dovranno essere confezionati in rapporto alla diversa età degli utenti ed in relazione a quanto previsto dalle citate tabelle dietetiche, articolate su quattro settimane, su cui è apposto il visto di approvazione dell'Autorità Sanitaria nonché delle schede merceologiche dei generi alimentari. Le tabelle dietetiche e le schede merceologiche potranno essere parzialmente adeguate, anche successivamente, previo accordo tra le parti, senza produrre effetti sul costo/pasto di aggiudicazione.

Si precisa, in proposito, che le grammature indicate nelle tabelle dietetiche e di menù si intendono riferite ai cibi ancora da sottoporre a cottura.

Si fa presente che le grammature indicate nelle tabelle dietetiche sono al netto di eventuali scarti, pertanto nei quantitativi da fornire, occorre prevedere un aumento, stimabile fra il 10% ed il 20% e comunque idoneo a garantire il rigoroso rispetto di tali grammature per quegli alimenti che producono scarti nel processo di preparazione.

Qualora sussistano o emergano necessità dietetiche particolari, evidenziate da apposito certificato medico rilasciato da medico pediatra o allergologo, le stesse saranno concordate, di volta in volta, con il Comune.

Eventuali alternative o sostituzioni dei prodotti, che si rendano necessarie per contingenti particolarità di mercato, dovranno essere comunicate in forma scritta al Comune e da questi preventivamente autorizzate.

E' fatto divieto assoluto di utilizzare cibi precotti di qualsiasi tipo o categoria.

Art. 5 – Locali, arredi ed attrezzature di proprietà comunale in dotazione al servizio di refezione scolastica.

Il Comune di Stazzano mette a disposizione della Ditta assegnataria del servizio di refezione scolastica, i locali di cucina presso le Scuole Materna ed Elementare ed i locali di refettorio e di servizio presso i tutti i plessi scolastici interessati (compresa la Scuola Media), oltre alle attrezzature di cucina, agli arredi dei refettori e dei locali di servizio attualmente esistenti e che formeranno oggetto di apposito inventario sottoscritto dalle parti.

La Ditta assegnataria, almeno 20 giorni prima dell'avvio del servizio di refezione, dovrà verificare se le attrezzature di proprietà comunale siano funzionanti secondo la necessità del servizio. Ove, per assicurare più elevati standard qualitativi e di funzionalità, la Ditta intenda sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie: tali attrezzature, che resteranno di sua proprietà, formeranno oggetto di integrazione dell'inventario di cui al comma precedente.

Alla scadenza del contratto d'appalto, la Ditta assegnataria dovrà riconsegnare al Comune di Stazzano i locali, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso.

Esclusivamente quale requisito di esecuzione del contratto (e non già quale requisito di partecipazione), a garanzia della continuità del servizio, la Ditta dovrà avere la disponibilità di un centro per la preparazione dei pasti, da utilizzare in caso di emergenza, che consenta la preparazione dei pasti, nelle quantità richieste e la consegna degli stessi entro 50/60 minuti dalla cottura (calcolata con il motore di ricerca di Googlemaps), con verifica della temperatura al cuore degli alimenti, all'atto della consegna presso i singoli refettori.

Art. 6 – Sopralluogo degli impianti e delle attrezzature.

Le Ditte che parteciperanno alla gara d'appalto dovranno effettuare apposito e preventivo sopralluogo presso i locali di cucina ed i refettori utilizzati per il servizio di refezione, presso tutti i plessi scolastici interessati, al fine di prendere visione degli impianti e delle generali condizioni di esercizio del servizio.

Tale sopralluogo dovrà essere preventivamente concordato con il Comune e ne sarà redatto apposito verbale da allegarsi alla documentazione di gara.

Art. 7 – Controlli sanitari ed osservanza delle disposizioni di legge.

A suo insindacabile giudizio ed avvalendosi degli organismi competenti, il Comune di Stazzano potrà effettuare e disporre tutti i controlli sanitari, igienici, chimici e batteriologici che riterrà più opportuni sulle derrate alimentari e sui locali in uso.

Tale facoltà di controllo da parte del Comune è riferita a tutte le fasi di passaggio delle derrate alimentari (quali l'approvvigionamento, il trasporto, la conservazione, la preparazione, la lavorazione ed il confezionamento) al fine di garantire la somministrazione di un pasto che corrisponda a tutti i requisiti igienico-sanitari, dietetici ed organolettici.

La Ditta assegnataria del servizio predisporrà inoltre affinché, su richiesta del Comune da presentarsi prima della somministrazione dei pasti nei refettori scolastici, un campione sigillato del pasto sia conservato in apposito contenitore sterile con l'indicazione del contenuto e della data di preparazione.

Tale procedura è finalizzata ad agevolare le analisi di laboratorio, nell'eventualità che si renda necessario individuare la causa di tossinfezioni alimentari. Il campione, se non sottoposto ad accertamento, verrà eliminato dopo che siano trascorse 72 ore dal momento del prelievo.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alla normativa vigente, la Ditta assegnataria del servizio dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione degli alimenti: gli oneri relativi ai controlli, alle analisi nonché all'eventuale integrazione e sostituzione degli alimenti saranno a carico della Ditta stessa.

Per una effettiva funzionalità dei controlli, la Ditta assegnataria è tenuta ad assicurare tutta la collaborazione necessaria consentendo il libero accesso a tutti i locali diversamente utilizzati per il servizio, fornendo tutti i chiarimenti necessari ed esibendo la documentazione richiesta:

- al Comune, ed al personale da lui delegato
- al responsabile scolastico dell'Istituto Comprensivo ed ai docenti cui ha attribuito le funzioni vicarie per ciascun plesso scolastico
- ai funzionari degli enti e delle istituzioni pubbliche incaricate della vigilanza igienico-sanitaria

Il personale e comunque tutte le persone che, a vario titolo, richiedano l'accesso ai locali di cucina e di servizio, dovranno essere in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa vigente.

Art. 8 – Condizioni di fornitura e di risoluzione del contratto.

L'accettazione delle merci e degli alimenti non solleva la Ditta assegnataria dalle responsabilità in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle forniture, non immediatamente rilevati. La Ditta pertanto dovrà provvedere alla conservazione presso i locali di cucina di copia delle bolle di accompagnamento relative alle forniture alimentari, a disposizione del Comune di Stazzano e della Commissione di controllo della mensa scolastica.

In caso di ripetuta inosservanza delle prescrizioni contrattuali, e specialmente di quelle concernenti la qualità ed il termine di consegna dei pasti, il Comune di Stazzano ha diritto di dichiarare la risoluzione del contratto senza necessità di diffida o di altro atto giuridico, provvedendo altrove, come meglio riterrà, fino alla scadenza del termine contrattuale, restando a carico della Ditta decaduta l'obbligo di risarcire ogni eventuale spesa o danno. La Ditta assegnataria dovrà inoltre rispondere di qualunque danno che possa derivare dalla non corretta somministrazione dei pasti. Per i casi di inadempienza e la previsione di penalità, si rimanda a quanto espressamente previsto dal successivo art. 10 del presente capitolato. In caso di fallimento della Ditta, il contratto sarà risolto fatte salve le ragioni di indennizzo al Comune di Stazzano, con privilegio sulla cauzione depositata.

Art. 9 – Modalità di esecuzione del servizio.

La Ditta assegnataria dovrà mettere a disposizione del Comune un suo rappresentante che dovrà essere immediatamente reperibile, incaricato dell'organizzazione, del controllo e della supervisione dei lavori, munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal presente contratto di appalto.

Il servizio di refezione dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali con esclusione del sabato, dei giorni di vacanza scolastica, di eventuali scioperi nell'ambito dell'istituto scolastico e più in generale nei giorni in cui non sono previste attività didattiche e lezioni pomeridiane.

In caso di sciopero da parte del corpo docente o della popolazione scolastica, o comunque di ogni altra interruzione, la Ditta assegnataria ne riceverà comunicazione entro le ore 9.30 del giorno stesso dal Dirigente Scolastico.

In caso di sciopero del personale della Ditta assegnataria, la stessa si impegna ad assicurare in ogni caso il servizio di refezione mediante la fornitura dei pasti previsti dal menù relativo alla giornata interessata. In caso di inadempienza il Comune potrà provvedere direttamente ad acquistare e fornire i pasti con spesa a totale carico della Ditta, la quale dovrà corrispondere altresì la penale prevista all'art. 10 lettera c); qualora il Comune non possa fornire direttamente i pasti, l'importo della penale a carico della Ditta verrà raddoppiato.

Infine nel caso di sciopero generale, e che comunque interessi contemporaneamente le parti, non si avrà né si darà luogo ad alcun rimborso e/o penale.

Il numero delle presenze dovrà essere rilevato giornalmente, entro e non oltre le ore 9.30, a cura della Ditta assegnataria del servizio con la collaborazione dei plessi scolastici interessati al servizio di refezione scolastica. Le schede di rilevazione delle presenze giornaliere, siglate dagli addetti alla rilevazione, saranno consegnate, con cadenza settimanale, al Comune di Stazzano per le opportune verifiche. Le schede relative al riepilogo mensile saranno invece trasmesse in allegato alla fattura commerciale del mese di riferimento.

La Ditta provvederà alla preparazione e distribuzione dei pasti confezionati nei locali di cucina e presso i refettori scolastici all'uopo indicati dall'Amministrazione Comunale, entro gli orari che saranno comunicati all'inizio di ciascun anno scolastico dall'Istituto Comprensivo.

Previo accordo tra le parti interessate, ed in relazione alle specifiche esigenze dei plessi scolastici, il sopraccitato orario di distribuzione dei pasti potrà essere successivamente modificato.

Qualora l'Istituto Comprensivo organizzi uscite didattiche o comunque attività fuori sede, potrà essere richiesta la preparazione di pasti da asporto per gli alunni ed i docenti che fruiscano del servizio di refezione scolastica. In tal caso l'Istituto Comprensivo dovrà darne preavviso non inferiore a due giorni e la consegna dei pasti da parte della Ditta assegnataria dovrà essere assicurata prima della partenza della classe interessata.

Art. 10 – Casi di inadempienza e penalità.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- a. € 400,00.- *nel caso di ripetuti ritardi nei tempi di consegna, con conseguenza sull'efficienza del servizio, dalla seconda segnalazione in poi;*
- b. € 600,00.- *nel caso di consegna parziale;*
- c. € 1.200,00.- *nel caso di mancata consegna;*
- d. € 900,00.- *per grammature inferiori;*
- e. € 1.500,00.- *per cariche microbiche eccessive;*

- f. € 800,00.- per alimenti non conformi;
- g. € 1.500,00.- per rinvenimento negli alimenti di corpi estranei organici ed inorganici o parassiti;
- h. € 450,00.- per mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti presso i vari plessi scolastici;
- i. € 900,00.- per mancanza di personale addetto alla distribuzione rispetto al numero previsto;
- j. € 1.000,00.- per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i plessi scolastici nella preparazione e/o distribuzione ai tavoli.;
- k. da un minimo di € 300,00.- ad un massimo di € 5.500,00 - sulla base della gravità del danno e delle conseguenze recate al servizio, in caso di inadempienza nei casi non indicati espressamente nel presente Capitolato speciale, previa quantificazione del danno da parte del Responsabile del Servizio.

La sanzione sarà applicata, previa contestazione scritta alla Ditta che avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla contestazione.

Le penali saranno trattenute sugli importi delle fatture messe a pagamento.

Art. 11 – Controlli e visite sanitarie del personale della Ditta appaltatrice. Vestiario.

Tutto il personale della Ditta assegnataria del servizio, sia addetto al servizio di confezionamento e distribuzione sia a qualsiasi altro titolo utilizzato, dovrà sottoporsi agli accertamenti sanitari previsti dalle vigenti disposizioni di legge.

Il personale addetto ai locali di cucina ed ai refettori dovrà obbligatoriamente indossare camice e berretto, o comunque gli indumenti eventualmente previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

Detto personale dovrà essere munito di certificazione di idoneità sanitaria e di tessera di identificazione rilasciata dalla Ditta assegnataria.

E' severamente vietato l'accesso ai locali di cucina ai non addetti ai lavori e comunque a qualsiasi persona non in possesso di certificazione di idoneità sanitaria.

E' severamente vietato fumare in tutti indistintamente i locali adibiti al servizio di refezione scolastica.

Art. 12 – Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la pulizia.

I materiali ed i prodotti impiegati per la pulizia dei refettori, dei locali di cucina e di servizio, nonché di tutte indistintamente le attrezzature, dovranno essere di prima qualità, di odore gradevole e senza la possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto, nonché atti ad assicurare il pieno rispetto e la salvaguardia della salute delle persone e degli ambienti.

Tali prodotti non devono essere né tossici né inquinanti.

Art. 13 – Durata del contratto.

Il presente contratto concerne il servizio di refezione scolastica da erogare per gli anni scolastici 2018-2019 e 2019-2020, con possibilità di ripetizione del servizio per gli anni scolastici 2020-2021 e 2021-2022.

Il servizio di refezione viene erogato in coincidenza con il periodo in cui l'Istituto Comprensivo di Stazzano dispone l'avvio dell'attività didattica con lezioni anche pomeridiane; per tale motivo non si effettua il servizio nei giorni di avvio e di conclusione dell'anno scolastico, il sabato e più generalmente in tutti quei giorni in cui l'attività didattica è limitata a lezioni antimeridiane.

Per tale motivo il servizio di refezione scolastica ha durata diversa tra l'attività prescolare (Scuola Materna) e la scuola dell'obbligo (Scuola Elementare e Media): a titolo meramente indicativo il servizio inizia nel mese di settembre per tutti i plessi scolastici interessati e si conclude nel mese di maggio compreso per la Scuola Elementare e Media e nel mese di giugno compreso per la Scuola Materna. La data di avvio e di conclusione del servizio di refezione scolastica, come pure eventuali casi di anticipo e differimento, saranno comunicati in forma scritta alla Ditta assegnataria con preavviso di 15 giorni.

Art. 14 – Oneri dei contraenti.

Sono a carico dell'appaltatore le incombenze e gli oneri di seguito specificati:

- la manutenzione straordinaria o la sostituzione delle attrezzature in dotazione al servizio mensa, del pentolame e di minute attrezzature diverse;

Sono a carico del Comune di Stazzano le incombenze e gli oneri di seguito specificati:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e dei locali;
- le spese per il riscaldamento e le spese diverse di gestione (derivanti dal consumo di gas, acqua ed energia elettrica) riferite ai locali adibiti a cucina e comunque diversamente utilizzati per il servizio;
- i servizi di derattizzazione e disinfestazione dei locali
- gli oneri di IVA sul fatturato.

Art. 17 – Personale della ditta appaltatrice.

Nell'esecuzione delle proprie prestazioni, il personale della Ditta assegnataria dovrà usare la massima diligenza. La Ditta assegnataria è responsabile nei confronti del Comune dei danni che il proprio personale causerà, per incuria o disattenzione, ai beni ed alle attrezzature di proprietà comunale. Per tale motivo il Comune di Stazzano è autorizzato a rivalersi per l'intero ammontare dei danni, anche in occasione del pagamento dei corrispettivi mensili dovuti alla Ditta assegnataria per il servizio espletato.

La Ditta comunicherà al Comune l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, segnalandogli altresì ogni successiva variazione. Tale personale sarà dipendente dalla Ditta assegnataria con la quale, unicamente, intercorrerà a tutti gli effetti il rapporto di lavoro.

Il personale dovrà essere sufficiente, per numero e per qualifica, al completo ed esatto adempimento delle prestazioni lavorative contemplate dal presente capitolato. La Ditta assegnataria ha pertanto il dovere di regolare la capacità ed il numero dei dipendenti in maniera tale che le prestazioni lavorative siano compiute entro i termini previsti.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto dovrà essere costantemente presente nel numero stabilito per ogni refettorio, le eventuali assenze dovranno essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

La Ditta assegnataria dovrà inoltre applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio di refezione scolastica di cui trattasi, tutte le norme relative all'assicurazione dagli infortuni, alla previdenza e ad ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro, oltre che dagli accordi integrativi previsti per le ditte e le cooperative della categoria.

La Ditta assegnataria è inoltre tenuta ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele necessarie ad assicurare e salvaguardare la sicurezza e tutela del personale addetto ai lavori, sollevando in ogni caso il Comune di Stazzano da ogni responsabilità civile e penale anche nei confronti di terzi.

Il personale della ditta appaltatrice dovrà essere munito di cartellino identificativo ed indossarlo sugli indumenti da lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 18 lettera u) ed art. 26 comma 8.

Eventuali inadempienze saranno oggetto di immediata segnalazione da parte del Comune all'autorità competente.

Art. 18 – Responsabilità ed assicurazione.

Ai sensi dell'articolo 103, comma 1, del D.Lgs 50/2016 per la sottoscrizione del contratto l'appaltatore deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione, con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% (dieci per cento). Ove il ribasso sia superiore al 20% (venti per cento), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% (venti per cento).

La garanzia fideiussoria di cui sopra, prevista con le modalità di cui all'articolo 93, comma 4 del D.Lgs 50/2016, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante

Ai sensi dell'art. 103 comma 5, la garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% (ottanta per cento) dell'iniziale importo garantito; lo svincolo è automatico, senza necessità di nullaosta del committente, con la

sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, dell'attestazione dell'avvenuta esecuzione rilasciata dall'amministrazione comunale.

L'ammontare residuo del 20% (venti per cento) della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare ultimazione delle prestazioni; lo svincolo e l'estinzione avvengono di diritto, senza necessità di ulteriori atti formali, richieste, autorizzazioni, dichiarazioni liberatorie o restituzioni.

La Stazione appaltante può avvalersi della garanzia fideiussoria, parzialmente o totalmente, per le spese dei lavori da eseguirsi d'ufficio; l'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale della Stazione appaltante senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'autorità giudiziaria ordinaria.

La Ditta assegnataria assume ogni responsabilità derivante dalla preparazione, somministrazione e consumo dei pasti. La Ditta pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati dall'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, fatti salvi gli interventi a favore della Ditta da parte di società assicuratrici.

A tale proposito la Ditta dovrà contrarre idonea polizza di assicurazione per responsabilità civile verso terzi e verso i prestatori di lavoro, con massimale minimo pari a € 1.000.000,00 (euro unmilionevirgolazero), unico per sinistro e per anno assicurativo. Tra le condizioni speciali l'assicurazione deve comprendere i danni cagionati dai prodotti amministrati.

Art. 19 – Rinvio alle norme generali.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le vigenti disposizioni del Codice Civile nonché alle leggi ed ai regolamenti.

Dalla residenza municipale, Stazzano lì 28.04.2018

Il Responsabile Unico del Procedimento
(Dott. Valter Gianneschi)