

COMPENSORIO ALTO GARDA E LEDRO
PROVINCIA DI TRENTO

Oggetto: capitolato speciale di appalto relativo al servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primaria e secondaria di primo grado nell'ambito del Compensorio Alto Garda e Ledro e per la gestione della mensa comprensoriale in Riva del Garda. -

ARTICOLO 1

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato speciale di appalto (di seguito per semplicità denominato C.S.A.) disciplina il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primaria e secondaria di primo grado nell'ambito del Comprensorio Alto Garda e Ledro, nonché della mensa comprensoriale in Riva del Garda, il cui accesso è consentito unicamente a lavoratori dipendenti operanti nel territorio comprensoriale, a studenti delle scuole superiori del predetto ambito e ad anziani ai sensi della Legge Provinciale 10.08.1978, n. 30 e ss. mm. ii. e relative disposizioni di attuazione.

ARTICOLO 2

Durata dell'appalto

Per le mense scolastiche l'appalto ha la durata di 4 (quattro) anni scolastici, a decorrere dal giorno 1 settembre 2007. La scadenza del contratto è stabilita con la conclusione dell'anno scolastico 2010-2011.

Per la mensa comprensoriale il subentro nell'attuale gestione avverrà a far data dal 15 settembre 2007, con scadenza al 31 agosto 2011.

Il Comprensorio si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto, di disporre la proroga dell'incarico, alle medesime condizioni, per il periodo massimo di anni 2 (due) e quindi:

- per le mense scolastiche fino alla conclusione dell'anno scolastico 2012-2013, dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria entro la scadenza dell'anno scolastico 2010-2011;
- per la mensa comprensoriale fino al 31 agosto 2013.

Con la presentazione dell'offerta e la firma del contratto la ditta aggiudicataria si obbliga alla eventuale proroga come sopra specificata e si obbliga inoltre, alla scadenza originaria o prorogata dell'appalto, a continuare nell'incarico alle medesime condizioni, nelle more del completamento della procedura di individuazione del nuovo contraente, al fine di garantire continuità nell'erogazione del servizio.

Ad aggiudicazione perfezionata e nelle more della formale sottoscrizione del contratto di appalto, la ditta Aggiudicataria si obbliga a dare immediato corso all'esecuzione della prestazione, su semplice richiesta del Comprensorio.

ARTICOLO 3

Riforma istituzionale

La ditta aggiudicataria è obbligata ad onorare il contratto e le eventuali proroghe di cui all'articolo precedente anche con il nuovo soggetto competente in materia di diritto allo studio, come individuato dalla riforma istituzionale di cui alla L.P. n. 3/2006 istitutiva della "Comunità di Valle" e ss. mm. ii., secondo le modalità che saranno esattamente determinate da parte degli Organi competenti con i conseguenti provvedimenti attuativi, alle medesime condizioni e senza oneri aggiuntivi per il Comprensorio o per il nuovo soggetto competente.

ARTICOLO 4

Organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione è prestato presso le mense scolastiche, i punti cottura, le sale mensa e la mensa comprensoriale, come elencati nell'allegato **A** "Punti cottura e sale mensa" al presente C.S.A. e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle prescrizioni tutte nello stesso contenute, nonché delle disposizioni di cui all'allegato **B** "Piano alimentare" ed all'allegato **C** "Manutenzioni".

L'intera responsabilità organizzativa per le mense scolastiche e la mensa comprensoriale è ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria, anche in relazione alla relativa dislocazione sul territorio.

Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo quanto stabilito dal Comprensorio in base alle esigenze determinate dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora necessario. In presenza del doppio turno la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio entro il tempo massimo di quarantacinque minuti, e comunque in tempo utile per consentire la seconda distribuzione entro il termine massimo di un'ora dall'inizio del primo turno.

Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (superiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno), dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio

dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta, qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

La mensa comprensoriale, rimarrà aperta anche nella giornata di sabato, per il servizio di ristorazione dei centri diurni per gli anziani e per gli utenti lavoratori.

Per gli studenti delle scuole secondarie di primo grado la mensa comprensoriale funge da mensa scolastica, quindi la ditta aggiudicataria dovrà fatturare per questa fattispecie l'importo/pasto previsto per gli altri alunni delle mense scolastiche, garantendo menù, scelte e grammature in vigore presso la mensa comprensoriale.

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni-pasto, acquistabili secondo le modalità che saranno specificate di anno in anno dal Compensorio.

E' a completo onere e carico della ditta aggiudicataria la raccolta dei buoni e la predisposizione di idonea distinta del numero dei pasti consumati, che dovranno essere effettuate con personale idoneo presso ogni punto mensa e per ogni giornata di servizio.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire il pasto anche nel caso in cui l'alunno non consegna il buono pasto, trasmettendo specifico elenco riepilogativo al Compensorio, entro il primo mese successivo. Nell'eventualità che lo stesso alunno per numero 5 volte consecutive non presentasse l'apposito buono la ditta aggiudicataria potrà essere autorizzata a non servire il pasto allo stesso.

La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione il personale del comparto scolastico, che potrà usufruire del servizio mensa sulla base di accordi diretti tra gli Istituti scolastici e la ditta aggiudicataria, purché senza pregiudizio per il servizio di ristorazione scolastica.

I casi di utenza esterna potranno essere autorizzati di volta in volta dal Compensorio, previa apposita preventiva richiesta da parte dell'interessato, ove ricorrano motivazioni di interesse generale.

La ditta aggiudicataria dovrà concordare con gli Istituti scolastici, anche mediante apposita convenzione, il costo per i pasti che dovranno essere forniti al personale scolastico avente diritto.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dal Compensorio alla ditta aggiudicataria all'inizio di ogni anno scolastico, come tempestivamente le eventuali variazioni successive.

ARTICOLO 5

Prestazioni della ditta aggiudicataria

Sono a diretto e completo carico ed onere della ditta aggiudicataria le seguenti prestazioni:

- a) l'acquisto e il trasporto in proprio dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro deterioramento;
- b) il confezionamento, la preparazione e distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato **A** "Punti cottura e sale mensa", mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nel piano di servizio presentato in sede di gara;
- c) per ogni centro di cottura, oltre al personale impiegato in via ordinaria per la predisposizione dei pasti, sempre la presenza di un addetto inquadrato in azienda come cuoco. La ditta aggiudicataria dovrà sempre garantirne la immediata sostituzione con addetto di pari qualifica, in caso di assenza od impedimento.
- d) la fornitura dei pasti mediante attivazione di punti di cottura alternativi ubicati a non oltre 30 Km. dalla sede comprensoriale, in caso di inconvenienti anche temporanei ai centri di cottura che ne pregiudichino la possibilità di regolare funzionamento, ed anche nel caso della effettuazione di lavori di ristrutturazione o manutenzione straordinaria o di saturazione dei punti cottura disponibili. La capacità produttiva di tale struttura deve essere non inferiore a 400 pasti/giorno, in conformità alle eventuali esigenze correlabili al venire meno della mensa comprensoriale e/o mense scolastiche (con particolare riferimento alla scuola elementare Pernici – Istituto Comprensivo Riva 1).
- e) il trasporto dei pasti agli studenti presso le sedi mensa prive di centro di cottura, utilizzando automezzi idonei sotto il profilo igienico sanitario, atti a garantire la qualità e tempestività del cibo a destinazione. Saranno invece fornite dal Compensorio le casse termiche per il trasporto, rispondenti alle vigenti normative igienico-sanitarie;

- f) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli e la fornitura delle tovaglie e tovaglioli di carta di buona qualità. Qualora il servizio sia effettuato mediante "self-service", la fornitura di tovagliette di carta da collocare sui vassoi, mentre le posate ed il tovagliolo dovranno essere imbustate;
- g) la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e nei servizi igienici, secondo le quantità necessarie.

ARTICOLO 6

Oneri a carico della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente C.S.A., dalle disposizioni di cui all'allegato **B** "Piano alimentare", dall'allegato **C** "Manutenzioni" e dall'offerta tecnica (Piano di Servizio) presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale, fatto salvo quanto stabilito dal successivo articolo 10.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

- per quanto concerne la prestazione del servizio, a garantire:

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato **B** "Piano alimentare";
- b) il confezionamento dei pasti in giornata ed eccezionalmente nel giorno immediatamente antecedente il consumo, per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata. E' vietato l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'allegato **B** "Piano alimentare";
- c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato **B** "Piano alimentare";
- d) il rispetto del menù giornaliero, la cui predisposizione è di competenza del Compensorio, comunque sempre in conformità ai principi nutrizionali e di sana alimentazione;
- e) l'adozione delle variazioni nei menù che si rendessero necessarie, su indicazione del Compensorio;
- f) l'utilizzo, nella preparazione dei pasti, di prodotti alimentari conformi alle prescrizioni dell'allegato **B** "Piano alimentare" e a quanto indicato nel Piano di servizio presentato in sede di gara, fermo restando il divieto di utilizzare prodotti geneticamente modificati (O.G.M.). In particolare, dovrà essere garantito l'utilizzo di prodotti agricoli biologici, nella misura e nelle tipologie indicate in sede di offerta; la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare preferibilmente prodotti alimentari biologici e tipici, a denominazione di origine protetta (D.O.P.) e a indicazione geografica protetta (I.G.P.), ai sensi dell'art. 59, comma 4, della L. 23.12.1999 n. 488. Sono considerati prodotti biologici esclusivamente quelli prodotti con sistemi di coltura che osservano i dettami del Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e che riportino sull'etichetta di confezionamento le indicazioni di controllo, seguite dal marchio di uno degli organismi di controllo autorizzati espressamente dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- g) la somministrazione, previo accordo con il Compensorio e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato al punto 4 dell'allegato **B** "Piano alimentare".
- h) la conservazione in appositi contenitori, secondo le modalità di buona pratica comunicate al Compensorio, di campioni del cibo confezionato per il tempo necessario (minimo 48 ore) per eventuali esami in seguito a sospette tossinfezioni alimentari; il costo delle indagini e dell'apprestamento degli appositi contenitori è interamente a carico della ditta aggiudicataria;
- i) la puntuale pulizia quotidiana delle mense, delle sale mensa e di tutti i locali annessi (compresi i servizi igienici) e delle attrezzature/arredi/stoviglie/vasellame di cucina e di sala;

- j) gli interventi necessari per garantire il puntuale monitoraggio ed eventuale conseguente disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali mensa, cucina, magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari;
- k) la raccolta e conferimento in maniera differenziata dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza del sistema vigente in ambito comprensoriale e delle relative modalità gestionali. Sono a carico della ditta aggiudicataria le spese, tariffe o eventuali sanzioni connesse;
- l) l'elezione di un domicilio in Riva del Garda, presso un ufficio operativo specificatamente istituito, presso il quale dovrà essere assicurata la presenza quotidiana e continuativa di un addetto dotato di autonomia gestionale e di spesa anche con funzioni di collegamento diretto con il Comprensorio, per le diverse problematiche connesse al servizio.

- per quanto concerne il personale di servizio, a garantire:

- a) l'impiego a proprie spese del personale necessario impiegato per la prestazione del servizio, con l'osservanza delle norme e prescrizioni del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro vigente per i dipendenti della categoria, nonché di tutte le condizioni di miglior favore eventualmente risultanti da accordi provinciali, aziendali ed individuali e da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria ed applicabile nella località di espletamento del servizio stesso; l'obbligo permane anche dopo la scadenza dei contratti sopra indicati e fino alla loro sostituzione; la garanzia alla riassunzione è estesa a tutto il personale in precedenza impiegato dalla gestione uscente (Risto 3 Società Cooperativa, con sede legale in via Commercio 57, Trento) che ne faccia richiesta, sia esso dipendente o socio-lavoratore, assunto a tempo determinato o indeterminato. L'assunzione deve avvenire senza periodo di prova, a condizioni giuridiche, economiche, di inquadramento, di anzianità e di orario non inferiori a quelle riconosciute nella precedente gestione;
- b) la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di un dietista al quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato speciale d'appalto e dal relativo allegato **B** "Piano alimentare";
- c) in ogni caso l'applicazione ai soci-lavoratori di tutte le condizioni previste per i dipendenti non soci. Il Comprensorio ha facoltà di richiedere opportuni accertamenti al competente Ispettorato provinciale; nel caso di accertata violazione degli obblighi di cui sopra il Comprensorio si riserva il diritto di sospendere i pagamenti per l'ammontare che sarà indicato dal Servizio Lavoro della Provincia Autonoma di Trento e/o da INPS e/o INAIL, sino a quando la vertenza non risulti definita;
- d) la puntuale osservanza della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 19.09.1994 n. 626 e ss.mm.. In particolare, la ditta aggiudicataria entro 60 (sessanta) giorni dall'inizio del servizio deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (art. 4, comma 2 lettera a, D. Lgs. 626/1994); il documento deve essere trasmesso al Comprensorio, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 (novanta) giorni dall'inizio dell'attività; è inoltre obbligo della ditta aggiudicataria predisporre, o integrare se esistente, il piano di evacuazione ai sensi dell'art 13 del medesimo D. Lgs. 626/1994;
- e) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti e l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria (cuffie, grembiuli, ecc.) e di quanto indicato nel Piano di servizio presentato in sede di gara; a tal proposito la ditta aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale alle visite mediche periodiche eventualmente previste dalla normativa igienico – sanitaria vigente;
- f) l'esonero del Comprensorio da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze e degli oneri tutti attinenti al personale dipendente. In caso di

inottemperanza, il Comprensorio si riserva la facoltà di provvedere direttamente al pagamento del dovuto, rivalendosi sulla ditta aggiudicataria.

g)

h) la partecipazione da parte del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, secondo quanto indicato nel Piano di servizio presentato in sede di gara, nonché ad eventuali iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dal Comprensorio, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre Associazioni.

- per quanto concerne terzi, ad assumere:

- a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario;
- b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico - sanitarie attinenti il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dall'art. 22 della L.P. 14.07.2000 n. 9 e ss.mm.;
- d) ogni responsabilità nei confronti del Comprensorio e degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori.

In ordine a tale ultimo punto d) è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria compagnia di assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, comprese eventuale proroga, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.), alle condizioni di seguito riportate:

- 1) l'assicuratore risponde delle somme che l'assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi da lui stesso (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dal Comprensorio. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.
- 2) l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
 - R.C.T.: € 3.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
 - R.C.O.: € 3.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di € 1.500.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- 3) l'assicuratore riconosce la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124; Dlgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- 4) l'assicurazione vale anche per i danni determinati da colpa grave dell'assicurato nonché da dolo o colpa grave delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato.
- 5) l'assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi del 1916 del Codice Civile, nei confronti dell'assicurato o di qualsiasi ente o società dell'assicurato, degli amministratori, dirigenti, impiegati ed operai dell'assicurato e loro eredi.
- 6) in caso di recesso dal contratto di assicurazione l'assicuratore si obbliga a darne comunicazione all'assicurato e al Comprensorio, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni. In tale caso è fatto obbligo specifico alla ditta aggiudicataria di stipulare ed attivare nuova copertura assicurativa entro il termine di recesso, con le medesime caratteristiche. Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di Rovereto.
- 7) il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della stessa e non può essere opposto ai danneggiati. Il Comprensorio si riserva la facoltà di provvedere direttamente al pagamento del premio, rivalendosi sulla ditta aggiudicataria.

Qualora la ditta aggiudicataria sia un'Associazione Temporanea di Imprese, giusto il regime della responsabilità disciplinato dall'art. 37 del D.Lgs n. 163/2006, le stesse garanzie assicurative

prestate dalla mandataria capogruppo devono coprire senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria disponga già di coperture assicurative che contengano le garanzie richieste dal presente articolo, potrà eventualmente avvalersene, specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi e i massimali sopra specificati.

In ogni caso, copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere consegnata al Compensorio prima della stipula del contratto; la ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese eventuali proroghe, a trasmettere al Compensorio copia delle quietanze annuali che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza ed in difetto il Compensorio potrà procedere come disposto al punto 7) subito sopra riportato.

- per quanto concerne i locali, gli arredi e le attrezzature, ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dal Compensorio per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere una spesa di almeno 15.000,00 (quindicimila/00) euro/anno I.V.A. esclusa per finanziare manutenzioni alle sedi mensa o per l'acquisto di attrezzature parimenti necessarie per la gestione del servizio, che rimarranno di proprietà del Compensorio e che dovranno essere concordate tra le parti;
- c) le spese per riparazione o sostituzione delle stoviglie e del vasellame in genere, a seguito di guasti e rotture, nonché a danneggiamenti o a sottrazioni quando riconducibili ad incuria o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria;
- d) l'onere della manutenzione ordinaria delle attrezzature, come meglio specificato nell'allegato **C** "Manutenzioni";
- e) l'onere dell'intera spesa per la fornitura del combustibile, di energia elettrica ed acqua utilizzati per lo svolgimento del servizio. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà volturare a proprio nome i relativi contratti di fornitura;
- f) l'onere dell'intera spesa per la rimozione dei rifiuti (come meglio specificato al precedente articolo 6), nonché l'onere delle spese telefoniche sulle eventuali linee interne ai locali mensa;
- g) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche di cui alla lettera i) del primo capoverso dell'articolo 6, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti di tutti i locali attinenti al servizio di ristorazione, quando necessario e comunque almeno trimestralmente. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere in maniera puntuale alle pulizie straordinarie di riapertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura ed al lavaggio degli eventuali tendaggi al termine dell'anno scolastico;
- h) al fine di permettere al Compensorio l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, e ss.mm., riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta aggiudicataria devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Compensorio, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti o merende, devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46);

- per quanto attiene all'informazione:

- a) all'inizio di ogni anno scolastico la ditta aggiudicataria deve mettere a disposizione degli utenti del servizio un opuscolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale; il relativo contenuto deve essere preventivamente approvato dal Compensorio.

ARTICOLO 7

Pagamento dei corrispettivi

I buoni pasto costituiscono titolo per il pagamento da parte del Comprensorio del corrispettivo per singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura mensile.

Qualora in occasione di colonie estive organizzate direttamente dal Comprensorio o tramite enti/associazioni patrocinati dallo stesso, il Comprensorio richiama alla ditta aggiudicataria la fornitura del servizio aggiuntivo per la somministrazione della merenda a metà pomeriggio, il relativo corrispettivo per pasto potrà essere integrato in aumento, previa intesa tra il Comprensorio e la ditta aggiudicataria, ma comunque in misura non superiore al 20%.

Il Comprensorio potrà richiedere che la frutta di mezzogiorno sia distribuita a metà mattina, quale colazione, senza oneri aggiuntivi.

Il pagamento delle singole rate del corrispettivo è subordinato all'accertamento da parte del Responsabile del Servizio Istruzione o suo sostituto della regolare esecuzione della parte del contratto cui la singola rata si riferisce ed avviene entro 60 giorni dall'accertamento stesso, oppure entro 60 giorni dal ricevimento della fattura da parte del Servizio Istruzione, responsabile della gestione del presente contratto, qualora tale fattura sia ricevuta in data successiva a quella di accertamento della regolare esecuzione del contratto.

Il pagamento della rata a saldo del corrispettivo è subordinato all'accertamento da parte del Responsabile del Servizio Istruzione o suo sostituto del regolare assolvimento degli obblighi contrattuali ed avviene entro 60 giorni dall'accertamento stesso oppure entro 60 giorni dal ricevimento della fattura da parte del Servizio Istruzione, responsabile della gestione del presente contratto, qualora tale fattura sia ricevuta in data successiva a quella di accertamento della regolare esecuzione del contratto.

Le parti si danno reciprocamente ed espressamente atto che il termine sopra indicato è sospeso nel caso in cui la fattura sia respinta perché incompleta, contestata od irregolare fiscalmente.

Qualora per fatto imputabile alla Amministrazione il pagamento non sia effettuato entro il termine sopra indicato, l'affidatario ha diritto agli interessi corrispettivi sulle somme dovute, calcolati nella misura del saggio degli interessi legali di cui all'art. 1284 del codice civile.

Qualora per fatto imputabile alla Amministrazione il pagamento non sia effettuato decorsi 30 giorni dalla scadenza del termine sopra indicato, l'affidatario ha diritto dal giorno successivo alla scadenza del trentesimo giorno di ritardo agli interessi di mora, nella misura indicata dal D.Lgs. 09.10.2002 n. 231.

Saranno riconosciute solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati, salvo il caso di assenza degli utenti in misura superiore al 50% in una o più mense, che non sia stata notificata dagli Istituti scolastici ai sensi dell'articolo 4 comma 4 del presente C.S.A. (in questo caso il Comprensorio potrà rifondere alla ditta aggiudicataria l'80% del prezzo dei pasti effettivamente preparati e non consumati, previa motivata richiesta).

In caso di sciopero del personale insegnante o degli addetti alle istituzioni scolastiche, il Comprensorio, se ne acquisirà preventiva notizia, ne darà comunicazione alla ditta aggiudicataria, per consentire l'adozione delle idonee misure organizzative e senza obbligo di corresponsione del corrispettivo per i pasti non consumati.

Al fine di consentire il puntuale controllo contabile, la ditta aggiudicataria consegnerà mensilmente i buoni utilizzati, all'Ufficio Istruzione - 2° piano, entro il giorno 10 del mese successivo, allegando prospetto riepilogativo analitico, specificante, per ogni punto mensa, il numero dei pasti distribuiti giornalmente nel mese di riferimento, separatamente per i buoni pasto ritirati e per gli utenti che ne sono privi.

Previo richiesta scritta da parte della ditta aggiudicataria, a decorrere dall'anno scolastico 2008/2009 e così per ogni successivo anno scolastico di vigenza dell'incarico, il Comprensorio aggiornerà il corrispettivo unitario del pasto, in misura pari alle eventuali variazioni in aumento dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati, intervenute al primo luglio nei confronti dello stesso mese dell'anno precedente, calcolate dall'Istituto Centrale di Statistica per la città di Trento.

L'adeguamento ISTAT del corrispettivo dovuto per la mensa comprensoriale sarà effettuato con le medesime modalità, salvo la decorrenza dell'adeguamento che viene stabilita con il giorno 1 settembre di ciascun anno, a partire dal 1 settembre 2008.

ARTICOLO 8

Oneri a carico del Compensorio

Sono a carico del Compensorio:

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ospitanti le mense, previo assenso delle Amministrazioni comunali proprietarie dei locali (allegato **A** "Punti cottura e sale mensa");
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio (allegato **C** "Manutenzioni"), efficienti e conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, D.Lgs. n. 626/1994. Le attrezzature e gli arredi assegnati e presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria, senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte del Compensorio;
- c) la manutenzione straordinaria delle attrezzature presenti presso le mense (allegato **C** "Manutenzioni").

ARTICOLO 9

Controlli

Il Compensorio, al fine di verificare la corretta e regolare esecuzione del servizio ed il puntuale rispetto di tutte le condizioni pattuite nel presente capitolato speciale d'appalto, potrà accedere con i suoi incaricati ai locali, senza preavviso od obblighi di sorta e senza che la ditta aggiudicataria possa opporre vincoli o sollevare obiezioni. Il Compensorio ha inoltre facoltà di controllare in ogni momento l'idoneità dei prodotti alimentari, anche con prelievo ed analisi di campioni ad opera delle competenti strutture in materia di Igiene e Sanità pubblica, secondo le normative vigenti, per quanto riguarda la quantità, le grammature, la qualità, il confezionamento e le modalità di cottura, il puntuale rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie, generali e/o specifiche, la pulizia dei locali, degli arredi e delle suppellettili, e ogni altro aspetto inerente lo svolgimento del servizio.

Alle "Commissioni mensa" istituite presso ogni Istituto Comprensivo è affidata una funzione di verifica sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riguardo:

- rispetto delle tabelle dietetiche in vigore (corrispondenza del menù del giorno, del mese);
- caratteristiche organolettiche delle pietanze, loro gusto, loro aspetto, presentazione del pasto;
- modalità generali per lo svolgimento del servizio, con particolare riferimento: pulizia ed igiene dei locali, delle suppellettili e degli arredi, modalità di distribuzione del pasto, orario del servizio, aspetti relazionali tra gli alunni ed il personale di cucina e con gli insegnanti addetti alla sorveglianza, nonché tra gli alunni medesimi.

Si elencano inoltre gli altri organi istituzionali preposti alle funzioni di controllo:

- Unità operativa di igiene e sanità pubblica dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari;
- Settori di igiene e sanità pubblica delle Unità operative di assistenza territoriale dei Distretti dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari;
- Nucleo antisofisticazioni dei Carabinieri (N.A.S.), secondo le relative competenze.

Gli stessi Servizi di Prevenzione affiancano a una rigorosa sorveglianza igienico-sanitaria, una sorveglianza dietetico-nutrizionale tramite la rilevazione del numero di pasti somministrati settimanalmente, delle modalità di approvvigionamento degli alimenti deperibili, dei surgelati, della frutta, della verdura e del pane, ecc..

Per i fabbisogni dietetico-nutrizionali sarà accertato in che misura il modello dietetico della struttura monitorata segua le indicazioni contenute nelle tabelle dietetiche provinciali nutrizionali conformi ai L.A.R.N. aggiornati.

ARTICOLO 10

Modifica delle condizioni di appalto

Il Compensorio si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza, ovvero all'eventuale apertura o chiusura di punti cottura e/o sale mensa, di apportare modifiche nel corso dell'anno scolastico in ordine alle modalità di prestazione del servizio, alle sue caratteristiche e dimensioni - nonché per l'apertura o chiusura di punti mensa.

La ditta aggiudicataria si obbliga in particolare ad effettuare il servizio alle medesime condizioni, anche nei nuovi punti mensa eventualmente attivati dal Compensorio.

A semplice richiesta scritta del Compensorio la ditta aggiudicataria si impegna a fornire il servizio di ristorazione anche presso i "Centri Aperti per Minori" o strutture simili già attivati o che saranno attivati dal Compensorio stesso ed in particolare presso al sede di Miralago, alle stesse condizioni economiche e tecniche.

In caso di variazione delle prestazioni contrattuali, la ditta aggiudicataria è obbligata a prestare il servizio alle medesime condizioni previste nel contratto, entro il limite di un quinto del valore originario, secondo quanto stabilito dall'art. 5, comma 4 della L.P. n. 23/1990 e ss. mm. e ii.

Le variazioni in aumento o in diminuzione oltre il limite di un quinto dell'importo originario di contratto e che non mutino la natura della prestazione potranno essere disposte con apposito atto negoziale, in conformità a quanto previsto dall'art. 29, comma 1 della L.P. n. 23/1990. e ss. mm. e ii.

Il Compensorio si riserva, peraltro la facoltà di ridurre o abolire il servizio, in carenza dei finanziamenti provinciali relativi alla L.P. 10.08.1978 n. 30 e ss.mm.ii., senza aggravari per l'Ente.

ARTICOLO 11

Eventi particolari

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire, su richiesta dei Comuni o Associazioni riconosciute dai Comuni stessi, previa autorizzazione scritta del Compensorio, la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste o ricorrenze varie.

In questo caso menù, prezzo del pasto, modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordate direttamente tra la ditta aggiudicataria e i soggetti richiedenti.

Qualora nell'ambito di scambi culturali fra Istituti scolastici o similari, studenti provenienti da altre località siano ammessi dal Compensorio al servizio mensa, il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito per il servizio di mensa scolastica.

ARTICOLO 12

Divieto di subappalto

E' fatto divieto assoluto alla ditta aggiudicataria di subappaltare il servizio, anche parzialmente, nonché di cedere, per qualsiasi motivo, il contratto o il credito relativo, senza la preventiva formale autorizzazione del Compensorio.

Il subappalto potrà essere autorizzato limitatamente a servizi accessori, quali ad esempio il trasporto pasti, la pulizia e/o sanificazione dei locali, comunque contenuti entro il limite massimo del 30%.

Le ditte che intendano affidare in subappalto tali servizi dovranno rendere espressa dichiarazione in sede di partecipazione alla gara (*vedi art. 10 D) del bando*).

L'autorizzazione al subappalto medesimo potrà essere rilasciata, previa specifica richiesta, unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui all'art. 118 D.Lgs. 163/2006 e con assunzione di responsabilità solidale della ditta aggiudicataria per i versamenti dovuti dal subappaltatore in base alla vigente normativa in materia di tutela dei lavoratori, secondo quanto previsto dalla L. 4.08.2006 n. 248, art. 35 commi dal 28 al 34.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di trasmettere al Compensorio, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti dalla ditta aggiudicataria al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

ARTICOLO 13

Penali

Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente C.S.A., e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, il Compensorio potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa.

La penale, il cui importo non potrà in ogni caso essere inferiore ad € 150,00 (centocinquanta/00), sarà stabilita dal Compensorio in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

L'ammontare delle sanzioni, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta del Compensorio essere direttamente trattenuto all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con il Compensorio al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazioni che pervengano dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 15

Risoluzione di diritto del contratto

Inadempienze o mancanze e/o disservizi di grave entità o reiterate, potranno costituire motivo di risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e seguenti del codice civile.

In particolare qualora la ditta aggiudicataria non adempia correttamente agli obblighi contrattuali derivanti, il Compensorio può intimare per iscritto di provvedere entro un congruo termine. Decorso inutilmente detto termine, il contratto si intende risolto di diritto ai sensi dell'art. 1454 del codice civile.

ARTICOLO 16

Recesso anticipato

Il Compensorio potrà in ogni caso recedere anticipatamente alla scadenza di ciascun anno scolastico del periodo contrattuale, previo preavviso di almeno sei mesi alla ditta aggiudicataria, senza alcun onere nei confronti della ditta medesima sia per il mancato guadagno che per gli investimenti già attivati o quant'altro

ARTICOLO 17

Garanzie

La ditta aggiudicataria dovrà costituire, prima della stipulazione del contratto ed a garanzia dei relativi obblighi derivanti, una cauzione definitiva in misura pari al 5% (cinque per cento) dell'importo netto di appalto, riferito al numero complessivo dei pasti nel quadriennio, che ai fini del calcolo vengono individuati in n. 1.448.000 (unmilione quattrocentoquarantottomila) pasti, dei quali n. 1.200.000 presso le mense scolastiche e n. 248.000 presso la mensa comprensoriale.

La cauzione dovrà essere costituita esclusivamente tramite fideiussione bancaria o assicurativa, rilasciata da operatori autorizzati ai sensi del D. Lgs. 01.09.1993 n. 385 o del D. Lgs. 17.03.1995 n. 175.

La cauzione dovrà avere validità fino alla restituzione dell'originale con la formale comunicazione dello svincolo da parte del Compensorio, ad avvenuto accertamento da parte dello stesso dell'insussistenza di pendenze, e comunque non oltre il termine ultimo del giorno 31 ottobre 2011 e, nel caso di proroga biennale non oltre il termine ultimo del giorno 31 ottobre 2013.

La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà inoltre essere prestata nel rispetto delle sotto indicate modalità:

- a) sottoscrizione in calce del Legale Rappresentante del soggetto fideiussore (Compagnia di assicurazione o Istituto di Credito), autenticata ed integrata dalla specifica indicazione dell'esistenza in capo a chi sottoscrive del potere di impegnare validamente il soggetto fideiussore;
- b) espressa indicazione che "la garanzia prestata ha efficacia fino all'avvenuto accertamento del regolare assolvimento degli obblighi contrattuali da parte del Compensorio cui compete la gestione del contratto";
- c) espressa enunciazione di tutte le clausole di seguito indicate:
 - rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944, comma 2, del Codice Civile;
 - impegno incondizionato del soggetto fideiussore a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta scritta del Compensorio, inoltrata mediante raccomandata A.R., senza possibilità di opporre eccezioni di sorta ed entro 30 giorni dalla richiesta stessa;

- inopponibilità al Compensorio del mancato pagamento del premio dovuto per la fideiussione e/o degli eventuali supplementi di premio dovuti;
- indicazione, quale Foro competente per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti del Compensorio, dell'Autorità giudiziaria di Rovereto;
- è inoltre necessaria l'espressa indicazione della seguente ulteriore clausola: "La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta al Compensorio", nel caso in cui la polizza fideiussoria o la fideiussione bancaria contenga la clausola per cui il contraente è tenuto, a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia con altra accettata dal Compensorio, liberando conseguentemente la Società stessa, e/o che in mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza;

Non sarà accettata fideiussione che contenga clausole con le quali siano posti oneri di qualsiasi tipo a carico del Compensorio.

Si precisa che la fideiussione deve essere presentata in carta legale o resa legale e che dovrà essere depositata presso l'Amministrazione compensoriale.

ARTICOLO 18

Autorizzazioni

Le autorizzazioni sanitarie, di polizia amministrativa e per quant'altro necessario per l'espletamento del servizio dovranno essere richieste ed ottenute ad esclusivo onere e cura della ditta aggiudicataria.

Le relative spese saranno a carico della stessa, la quale dovrà assumere inoltre la responsabilità del rinnovo ai fini della continuità del servizio, nonché la responsabilità della gestione del servizio, anche in assenza di tali autorizzazioni.

Competono alla ditta aggiudicataria tutti gli adempimenti procedurali, sanitari ed amministrativi attinenti al servizio.

ARTICOLO 19

Tutela della riservatezza dei dati personali.

E' obbligo della ditta aggiudicataria garantire e mantenere la riservatezza di tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico, e non darne alcuna comunicazione a terzi alcunché senza il permesso del Compensorio e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dal Compensorio se non per gli scopi direttamente connessi con l'incarico.

In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo n. 169/2003).

Il Compensorio, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 20

Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto, che sarà effettuata mediante atto pubblico amministrativo a rogito del Segretario compensoriale (registrazione, imposte, valori bollati, diritti di segreteria, diritti di rogito, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 21

Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del relativo contratto d'appalto, foro competente è quello di Rovereto. Le controversie saranno definite dall'autorità giudiziaria competente. –

* \$ * \$ * \$ * \$ *