

**COMUNE DI BOGOGNO**  
**Provincia di Novara**

**BANDO/CAPITOLATO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
ANNI SCOLASTICI 2015/2016-2016/2017-2017/2018**

**Art. 1) - Oggetto dell'appalto**

Il presente bando/capitolato ha per oggetto:

- a) l'affidamento del servizio di refezione per le scuole dell'Infanzia e Primaria consistente nella preparazione, consegna, scodellamento e distribuzione dei pasti presso i due refettori ubicati, per la scuola dell'infanzia, presso l'edificio della scuola dell'infanzia, e, per la scuola primaria, presso l'edificio della scuola primaria, nonché l'eventuale taglio di alimenti per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- b) la fornitura, come previsto dai contratti di categoria, dei pasti agli insegnanti e ai collaboratori scolastici delle scuole dell'Infanzia, Primaria preposti all'assistenza in mensa, al prezzo di € 2,00 (ultimo costo rimborsato dal Ministero dell'Istruzione);
- c) il trasporto dei pasti alle mense scolastiche con mezzi propri idonei secondo le vigenti normative, in contenitori a perdere aventi i requisiti previsti dalla vigente legislazione, che dovranno essere asportati;
- d) la fornitura:
  - per la scuola primaria di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli e tovagliette in relazione al numero degli utenti della refezione;
  - per la scuola dell'infanzia tovaglioli e tovagliette in relazione al numero degli utenti della refezione, nonché il lavaggio di piatti, bicchieri e posate presenti nella
- e) l'apparecchiatura e la sparcchiatura delle tavole, la pulizia e la manutenzione dei due refettori a servizio delle due scuole, comprensiva della fornitura dei materiali necessari a detto servizio (detersivi, rotolini di carta ecc.);
- f) la fornitura dei blocchetti di buoni pasto;
- g) il conferimento differenziato dei rifiuti connessi alla gestione del servizio, secondo il calendario di raccolta comunale.

**Art. 2) - Descrizione del servizio e prescrizione particolari.**

- a) La preparazione dei pasti deve avvenire con il sistema tradizionale di cottura dei cibi (con esclusione di cibi precucinati) utilizzando derrate alimentari di primissima qualità ed in conformità al menù predisposto dall'Azienda Sanitaria Locale NO.  
I pasti devono essere preparati presso idoneo Centro di cottura, munito dei prescritti requisiti sanitari e delle autorizzazioni previste dalla legge.  
Tutti i predetti requisiti e autorizzazioni devono essere in possesso dell'appaltatore prima dell'inizio dello svolgimento dell'appalto.  
Il pasto deve comprendere un primo, un secondo, contorno di stagione, pane, frutta o dessert, secondo quanto previsto dal menù settimanale. Per la scuola dell'infanzia deve essere fornita anche la merenda. Le qualità e le quantità degli alimenti da preparare sono in stretto rapporto al numero delle presenze giornaliere al servizio di refezione. E' esclusa la fornitura dell'acqua ai pasti.  
La Ditta deve adeguarsi ad ogni variazione del menù e a specifiche variazioni della dieta dipendenti da casi di allergia o intolleranza alimentare individuale e per motivi religiosi.  
Si richiede che le forniture di carne nei menù per islamici provengano da punti riconosciuti.
- b) Il trasporto degli alimenti dovrà essere effettuato secondo le modalità previste dall'art.31 del DPR 327/80.  
La consegna giornaliera dei pasti deve essere effettuata considerando che gli alunni della Scuola dell'Infanzia consumano il pasto alle ore 11:55, gli alunni della Scuola Primaria alle ore 12:55. I predetti orari devono essere rigorosamente rispettati al fine di consentire agli

alunni la regolare fruizione del servizio di refezione, e possono subire variazioni in base alla programmazione scolastica. La consegna e la somministrazione dei pasti dovranno avvenire per gli alunni della Scuola dell'Infanzia presso il locale mensa ubicato nella Scuola medesima, e per gli alunni della Scuola Primaria presso il locale mensa ubicato nella Scuola Primaria.

### **Art. 3) - Specifiche del servizio, controlli e rilievi.**

La ditta appaltatrice è responsabile dell'osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia di igiene dei prodotti alimentari, preparazione alimentare e ristorazione (con particolare riferimento al D.Lgs 155/97).

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, il gestore è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi.

I pasti degli insegnanti e dei collaboratori scolastici dovranno avere le grammature previste per utenti > 18 anni.

L'Amministrazione Comunale si riserva di procedere a controlli sulle derrate:

- *qualitativi*, anche mediante prelevamenti delle stesse ed analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia;
- *quantitativi*, mediante controllo in mensa da parte dei propri incaricati.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio e disporre quanto necessario per verificare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle materie prime e dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche in vigore secondo quanto previsto dall'ASL NO. L'Amministrazione Comunale potrà, in ogni caso, richiedere le certificazioni di qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, il nome delle ditte produttrici e fornitrice nonché ogni altra informazione ritenuta utile.

Il Comune può anche avvalersi, per l'esecuzione dei controlli, di una Commissione Mensa all'uopo costituita.

I componenti di detta Commissione possono procedere a rilevare, in qualsiasi momento e senza preavviso:

- a) il mancato rispetto del menù e dell'orario di consegna;
- b) il difetto di grammatura (da verificare su una media di 3 porzioni);
- c) il controllo dei caratteri organolettici in relazione al tipo di utenza, nonché il controllo delle norme stabilite sulle modalità di cottura e del trasporto, con particolare riferimento al rispetto delle temperature di legge;
- d) l'idoneità dei prodotti utilizzati.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati redigeranno dei verbali con indicazione delle irregolarità riscontrate.

### **Art. 4) – Giorni di servizio.**

I servizi di cui al presente capitolato devono essere espletati per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria tutti i giorni dal lunedì al venerdì, salvo diverse esigenze scolastiche della scuola e secondo il calendario approvato dal Sovrintendente Scolastico della Regione Piemonte.

In caso di richiesta da parte dell'amministrazione, il gestore dovrà garantire la mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi a quelli scolastici (esempio: centri estivi, cestini pranzo per uscite didattiche)

Sono escluse dal servizio le giornate in cui sono sospese le attività scolastiche (vacanze natalizie, festività varie, carnevale, vacanze pasquali, consultazioni elettorali ecc.).

Il calendario di cui sopra per ciascun anno scolastico verrà tempestivamente comunicato alla ditta aggiudicataria del servizio prima dell'inizio delle lezioni.

### **Art. 5) – Determinazione quantità pasti**

In rapporto al numero presunto di pasti annuali stimato in 13.000 l'importo dell'appalto totale, per i tre anni scolastici, è pari a € 173.550,00 IVA esclusa dato da : 13.000 x 4,40, oltre € 0,05 (per costi della sicurezza come da documento unico di valutazione non soggetti a ribasso) X 3 .

Il numero medio annuale dei pasti come sopra determinato sarà suscettibile di modifiche legate al numero della popolazione scolastica interessata al servizio, all'organizzazione dell'orario scolastico in rapporto alle attività pomeridiane didattico/integrative, nonché ai servizi aggiuntivi forniti dall'Amministrazione Comunale (dopo-scuola).

In caso di richiesta da parte dell'amministrazione, il gestore dovrà garantire la mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi a quelli scolastici (esempio: centri estivi)

#### **Art. 6) - Durata dell'appalto**

Il presente appalto avrà la durata di n. 3 Anni Scolastici (2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018).

#### **Art. 7) - Metodi di gara e criteri per l'aggiudicazione dell'appalto**

**L'affidamento del Servizio avverrà mediante ottimo fiduciario ex artt.125 comma 11, D.Lgs.163/06 e s.m. e i. e con il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs 163 del 12.04.2006.** Dovrà essere indicato il prezzo offerto per singolo pasto, che dovrà essere inferiore rispetto a quello posto a base d'appalto, pari a **€. 4,40 / pasto IVA esclusa**. Sono indicati in € 0,05 ogni singolo pasto i costi della sicurezza come da documento unico di valutazione non soggetti a ribasso.

Il prezzo espresso dall'impresa concorrente si intende comprensivo di tutte le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione ad essa favorevole.

Non si accettano offerte in aumento.

In rapporto al numero presunto di pasti annuali stimato in 13.000 l'importo dell'appalto totale, per i tre anni scolastici, è pari a **€ 173.550,00 IVA esclusa** dato da : 13.000 x 4,40, oltre € 0,05 (per costi della sicurezza come da documento unico di valutazione non soggetti a ribasso) X 3 .

#### **CIG (CODICE IDENTIFICATIVO GARA): 618181424B**

#### **Art. 8) - Termini e modalità di presentazione della domanda di partecipazione alla gara e dell'offerta**

Le domande dovranno pervenire, entro le **ore 12.00 del giorno 14 aprile 2015** all'Ufficio Protocollo del Comune di Bogogno, P.zza Dott. O. Plaumbo n. 5, in un plico sigillato e firmato sui lembi di chiusura, che porterà indicato, oltre l'indirizzo sopra specificato, il nominativo della ditta concorrente e la dicitura "OFFERTA PER L' APPALTO DELLA GESTIONE SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA» e che dovrà contenere due buste così contrassegnate: **A) Documenti B) Offerta economica.**

##### **La busta A) DOCUMENTI dovrà contenere:**

- dichiarazione di partecipazione sottoscritta dal legale rappresentante della ditta ALL. A);
- dichiarazione unica, in conformità alle vigenti disposizioni sulla documentazione amministrativa ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 N. 445 e successive modifiche ed integrazioni, attestante il possesso dei **requisiti di partecipazione alla gara (art. 9 ALL. B);**
- dichiarazione relativa ai carichi pendenti e situazione cause ostante ALL. C)
- Ricevuta del versamento della cauzione provvisoria (2%) di €. 3.471,00 o fidejussione bancaria o assicurativa di pari importo, che contenga dichiarazione di espressa rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale,

- accompagnata dall'impegno del fideiussore a rilasciare la fidejussione definitiva di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/06 qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- fotocopia del documento di identità del/i legale/i Rappresentante/i firmatario/i.
  - Quietanza di avvenuto pagamento del contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione.

**Il CIG (codice identificativo gara) è: 618181424B**

**il contributo da versare è pari ad € 20,00**

ISTRUZIONI PER IL VERSAMENTO DELCONTRIBUTO ALL'ANAC – AUTORITA' NAZIONALE ANTICORRUZIONE:

L'operatore economico deve collegarsi al Servizio Riscossione Contributi dell'ANAC Autorità Nazionale Anticorruzione

(<http://www.avcp.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/ServizioRiscossioneContributi> e seguire le istruzioni per il rilascio delle credenziali e il successivo pagamento) con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale intende partecipare. Il sistema consente le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- *on-line* mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento (da stampare e allegare all'offerta) all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta resterà disponibile accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" sul Servizio Riscossione Contributi;
- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio Riscossione Contributi, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. L'operatore economico al momento del pagamento **deve verificare l'esattezza dei dati riportati sullo scontrino rilasciato dal punto vendita (il proprio codice fiscale e il CIG della procedura alla quale intende partecipare). Lo scontrino dovrà essere allegato, in originale, all'offerta.**

**La busta B) OFFERTA ECONOMICA dovrà contenere:**

L'offerta economica redatta in bollo e sottoscritta dal legale rappresentante come da **allegato D**), che dovrà indicare il prezzo offerto per **singolo pasto**, che dovrà essere inferiore rispetto a quello posto a base d'appalto, pari a €. 4,40, IVA esclusa. Sono indicati in € 0,05 ogni singolo pasto i costi della sicurezza come da documento unico di valutazione non soggetti a ribasso.

**Art. 9) - Requisiti di partecipazione alla gara.**

Le imprese partecipanti, a pena di esclusione, devono certificare o attestare in conformità alle vigenti disposizioni sulla documentazione amministrativa ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 N. 445 e successive modifiche ed integrazioni, con dichiarazione in data non anteriore a mesi 6 con allegata fotocopia del documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità:

1. l'iscrizione al C.C.I.A.A.- registro delle imprese che esercitano attività di ristorazione collettiva;
2. l'inesistenza di cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui all'art. 38 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163;
3. l'inesistenza a proprio carico di misure di prevenzione di cui al Decreto Legislativo 06/09/2011 n. 159 (codice delle Leggi antimafia);

4. di non avere in corso piano individuali di emersione (P.I.E.) ai sensi dell'art. 1 Bis comma 14 della Legge 383/2001;
5. il fatturato globale dell'impresa e l'importo relativo ai servizi di ristorazione scolastica realizzati negli ultimi tre esercizi;
6. di essere in possesso del Piano di Autocontrollo Aziendale come da D.Lgs. 26.05.1997, n.155 e direttiva n. 1/1997 Regione Piemonte (HACCP);
7. la regolarità dei versamenti dei contributi INPS e INAIL;
8. di trovarsi nella condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla Legge 12.03.1999, n. 68 (per le imprese che occupano non più di 15 dipendenti e per quelle che occupano da 15 a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000), **ovvero** di essere in regola con le norme di cui alla legge citata;
9. di aver tenuto conto nella predisposizione della propria offerta degli obblighi derivanti dal CCNL di categoria, delle condizioni di lavoro, di previdenza e assistenza;
10. di aver tenuto conto nel formulare la propria offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e prevenzione dei lavoratori, nonché di quanto previsto in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro dal D.Lgs. 9.04.2008, n. 81);
11. di essere in regola con l'osservanza degli adempimenti di cui all'allegato XVII del D.Lgs. 09.04.2008, n. 81;
12. di essere in regola con gli obblighi della sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 9.04.2008, n. 81;
13. di aver acquisito ed esaminato il presente capitolato ed accettato integralmente ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile;
14. di eleggere in caso di aggiudicazione favorevole, un domicilio legale presso il Comune di Bogogno per l'intera durata del contratto;
15. che non intende subappaltare a terzi il servizio né cedere il contratto.
16. la posizione al Casellario Giudiziale del Titolare o del Rappresentante legale se trattasi di ditta individuale, di tutti i componenti del Direttore Tecnico se trattasi di Società in nome collettivo, degli accomandatari se trattasi di Società in accomandita semplice, degli Amministratori muniti di potere di rappresentanza e del Direttore Tecnico per gli altri tipi di Società o Consorzi;

#### **Art. 10) – Deposito cauzionale provvisorio**

L'offerta presentata dall'impresa deve essere accompagnata dalla ricevuta attestante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria di importo pari al 2% dell' importo presunto dell'appalto (€. 4,40, oltre € 0,05 per costi della sicurezza come da documento unico di valutazione non soggetti a ribasso, x 13.000 X 3 anni = €. 173.550,00) uguale a €. 3.471,00.

Il deposito cauzionale provvisorio potrà essere costituito anche mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria, in tal caso si deve dare atto della espressa rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale.

Le fideiussioni bancarie e le polizze assicurative dovranno avere una validità minima di 90 giorni decorrenti dal giorno di scadenza dei termini per la presentazione delle offerte.

Le fideiussioni bancarie e le polizze assicurative dovranno essere presentate contestualmente alle offerte, in ogni caso il deposito cauzionale dovrà essere effettuato con un unico tipo di valori.

La cauzione provvisoria, in qualunque forma venga prestata, deve essere accompagnata dall'impegno del fideiussore a rilasciare la fideiussione definitiva di cui all'articolo 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Nel caso in cui il concorrente intenda avvalersi delle agevolazioni previste dall'articolo 75, comma 7 del D.Lgs. 163/2006 (riduzione della cauzione provvisoria del 50%), dovrà obbligatoriamente allegare alla garanzia la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, in originale o copia autenticata con le modalità previste dal D.P.R. 445/2000.

Tale cauzione provvisoria verrà restituita successivamente all'aggiudicazione.

## **Art. 11) - Apertura delle offerte e aggiudicazione**

L'apertura delle buste si terrà presso il Palazzo Municipale di Bogogno, in P.zza Dott. O. Palumbo n. 5, alle ore 12:00 del giorno 15 aprile 2015;

Si procederà preliminarmente alla verifica della documentazione contenuta nella busta A) e all'ammissione delle ditte. Immediatamente dopo, si procederà all'apertura delle buste B) contenenti le offerte presentate dalle ditte ammesse.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida dall'Amministrazione Comunale; le offerte che arriveranno in ritardo non verranno esaminate.

In caso di pari offerta si procederà ai sensi dell'art. 77 del Regio Decreto 23/05/1924 n. 827.

## **Art. 12) - Responsabile del servizio.**

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà designare un Responsabile del servizio, ai sensi del D.Lgs 155/97, che sarà inoltre incaricato delle seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenimento dei contatti con la commissione mensa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale
- direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Il Responsabile dovrà avere una comprovata esperienza in refezioni scolastiche e garantire la propria presenza e/o reperibilità quotidiana.

## **Art. 13) - Personale addetto al servizio – Controlli sanitari – Disciplina – Scioperi**

- a. L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale, nel numero e nella qualifica che consenta di raggiungere risultati ottimali, relativamente alla sicurezza del lavoro, igienicità rispetto alla corretta lavorazione delle derrate pervenute, al fine di garantire le caratteristiche al momento dell'uso, della qualità e della quantità dei pasti prodotti e dei tempi di somministrazione agli utenti.
- b. Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto, l'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi ad essi.

L'impresa è tenuta a comunicare il numero e i nominativi degli addetti occupati nel servizio in oggetto.

L'Amministrazione rimane estranea ai rapporti che possono intervenire tra l'impresa ed il personale da essa adibito al servizio; al termine dell'appalto lo stesso personale deve cessare dalle sue funzioni senza che possa vantare alcun diritto verso l'Amministrazione Comunale. Qualora il comportamento di taluno/a degli addetti alla mensa dovesse essere ritenuto insoddisfacente, l'impresa a richiesta dell'Amministrazione dovrà provvedere alla sostituzione dell'addetto.

In caso di sciopero o comunque di assenza del personale che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del Servizio, l'impresa dovrà avvisare con anticipo di almeno 4 (quattro) giorni l'Amministrazione Comunale, impegnandosi a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato, in caso di interruzioni dell'attività scolastica per cause di forza maggiore l'Amministrazione si impegnerà a darne tempestiva comunicazione all'impresa appaltatrice.

## **Art. 14) - Responsabilità civile**

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico del gestore.

Sono a carico del gestore la polizza di assicurazione che dovrà essere stipulata presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra tutti i rischi di R.C. nell'ambito della gestione oggetto dell'appalto, con un massimale non inferiore a Euro 1.000.000,00=

Sono a carico del gestore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

#### **Art. 15) - Vincolo giuridico e cauzione definitiva**

Successivamente all'esecutività della determinazione di aggiudicazione, dovrà addivenirsi, presso l'Ufficio di Segreteria Comunale nel termine fissato dal Segretario Generale del Comune, alla stipulazione del formale atto in relazione alla causale del presente capitolato ed a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

Il contratto nascente verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria, sono a carico della ditta aggiudicataria.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà prestare cauzione, in una delle forme ammesse dalla legge, di importo pari al 10% del valore contrattuale e secondo l'art. 113 del d. Lgs. 163/2006.

Tale garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale, nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

La cauzione di cui sopra verrà restituita alla Ditta aggiudicataria previa attestazione, da parte degli uffici competenti, della regolare esecuzione del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Il Comune di Bogogno si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipulazione del relativo contratto.

#### **Art. 16) - Pagamento del corrispettivo**

L'Amministrazione Comunale corrisponderà alla ditta aggiudicataria, per ogni pasto, il corrispettivo risultante dall'atto di aggiudicazione, comprensivo di ogni voce relativa a derrate alimentari, al personale e di ogni altra spesa sostenuta dal gestore, per il servizio come descritto all'art. 1.

Il prezzo di aggiudicazione è vincolante ed impegnativo per tutta la durata dell'appalto.

La ditta ha l'obbligo di presentare alla fine di ogni mese le fatture corredate dal numero dei pasti serviti giornalmente, diviso per alunni ed insegnanti, in ogni plesso scolastico.

I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture.

#### **Art. 17) - Divieto di sub-appalto**

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

#### **Art. 18) - Penali**

Fatto salvo quanto disposto dall'art.8 D.Lgs n. 155/97, si applica la penale di Euro 150,00= per ogni violazione, nei seguenti casi:

- a) mancato rispetto del menù tipo predisposto dall'ASL. Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno. Il gestore può eventualmente apportare variazioni al menù previsto, in seguito a mancata consegna di derrate o ad altri fattori contingenti (dimostrabili).

Si applica una penale di € 150,00= per la prima violazione, aumentata di € 100,00= con progressione aritmetica, per ogni successiva infrazione, nei seguenti casi:

- a) qualora la qualità non sia soddisfacente;

- b) se il peso valutato su una media di dieci porzioni non dovesse corrispondere alle grammature previste per il menù tipo;
- c) per la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti;
- d) per il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari previsti per il consumo;
- e) assenza o irreperibilità del Responsabile del servizio.

L'applicazione delle penali di cui ai commi precedenti deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale il gestore ha la facoltà di presentare le controdeduzioni entro 10 (dieci ) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

La riscossione dell'ammontare delle penalità, da parte del Comune, viene effettuata mediante ritenuta diretta sulla fattura del mese nel quale assunto il provvedimento definitivo del responsabile del servizio.

L'applicazione delle penalità di cui sopra non pregiudica i diritti del Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

#### **Art. 19) - Recesso unilaterale – Clausola risolutiva espressa (art.1453 C.C.)**

L'Amministrazione Comunale, in caso di ripetute inadempienze agli obblighi derivanti dal presente capitolo non sanate in seguito a diffida formale, o anche a seguito di una singola inadempienza che comporti disfunzioni particolarmente gravi o interruzione del servizio, potrà recedere unilateralmente dal contratto con un preavviso di 15 gg. incamerando la cauzione prestata dall'appaltatore, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno, anche conseguente all'affidamento temporaneo a terzi dell'appalto con maggiori oneri per il Comune Al recesso potrà pervenirsi soltanto dopo aver contestato l'addebito ed esaminato le eventuali controdeduzioni.

E' comunque causa di risoluzione del contratto:

- a) la dichiarazione di fallimento del gestore;
- b) il subappalto totale o parziale del servizio o la cessione del relativo contratto;
- c) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

#### **Art. 20) - Controversie**

Nel caso di vertenze tra il Comune ed il gestore, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del tribunale di Novara

#### **Art. 21) – Domicilio legale**

Agli effetti e per l'esecuzione del contratto la ditta aggiudicataria eleggerà domicilio legale in Bogogno all'indirizzo che verrà indicato, all'atto della stipula, nel contratto di appalto.

#### **ART. 22) – Riservatezza delle informazioni e trattamento dati**

Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. n.196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" (di seguito ( di seguito la "Legge") l'Amministrazione contraente fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali alla stessa forniti.

^^^^^^^^  
FINALITA' DEL TRATTAMENTO

I dati richiesti per la presente procedura vengono acquisiti dall'Amministrazione Contraente per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara ed in particolare delle capacità amministrative e tecnico – economiche dei concorrenti richieste per l'esecuzione della fornitura e dei servizi nonché per l'aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi di legge.

I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dall'Amministrazione Contraente ai fini della stipula del contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.

Tutti i dati acquisiti dall'Amministrazione Contraente potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici.

#### MODALITA' DI TRATTAMENTO DEI DATI

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione Contraente in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge e/o dai Regolamenti interni.

#### DIRITTI DEL CONCURRENTE INTERESSATO

Al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. n. 196/2003.

#### TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Titolare del trattamento è il COMUNE DI BOGOGNO con sede in P.zza Dott. O. Palumbo n. 5; Responsabile per il riscontro all'interessato nel caso di esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs.n.196/2003 è il Responsabile del Servizio: dott. ssa Lorenzi Dorella – Servizi Amministrativi – Comune di Bogogno – P.zza Dott. O. Palumbo n. 5 – tel. 0322.808805 – fax 0322.809942 – e mail: bogogno@cert.ruparpiemonte.it.