



CITTA' DI TRAVAGLIATO

PROVINCIA DI BRESCIA

AREA SERVIZI ALLA PERSONA – UFFICIO ISTRUZIONE

Piazza Libertà, 2 – 25039 TRAVAGLIATO BS

Tel. 030/661961 Fax 030/661965 Cod. Fisc. 00293540175

Sito internet: www.comune.travagliato.bs.it

P.E.C.: protocollo@pec.comune.travagliato.bs.it

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI TRAVAGLIATO PER L'ANNO SCOLASTICO 2016/2017. CIG: 6732598B9E.

ARTICOLO 1 OGGETTO

Il servizio ha per oggetto la fornitura di pasti presso la Scuola Primaria e presso la Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo Statale di Travagliato, secondo le seguenti specifiche:

Scuola Primaria:

Sede: presso le sale refezione della Scuola Primaria di Travagliato (BS) Piazzale Ospedale n. 9

Servizio organizzato in due turni giornalieri per 2 – 3 – 5 rientri settimanali;

Alunni iscritti attualmente al servizio: 267 + insegnanti addetti alla sorveglianza secondo gli standard di legge.

Servizio richiesto:

- preparazione, fornitura, trasporto e distribuzione dei pasti;
- apparecchiatura dei tavoli con fornitura del materiale necessario, ripristino e pulizia delle sale refezione per il servizio organizzato in due turni, che dovranno essere effettuate utilizzando attrezzature e prodotti per le pulizie forniti dall'affidatario;
- assistenza agli alunni durante i pasti da parte di DUE persone.

Scuola dell'Infanzia – Servizio organizzato in unico turno

Sede: locali della Scuola dell'Infanzia Statale di Travagliato, presso il Polo scolastico dell'Infanzia in via del Gabaneto.

Alunni iscritti attualmente al servizio: 52 + insegnanti addetti alla sorveglianza secondo gli standard di legge.

Servizio richiesto:

- preparazione, fornitura, trasporto e distribuzione dei pasti;
- apparecchiatura dei tavoli con fornitura del materiale necessario, ripristino e pulizia delle sale refezione, pulizia dei locali adibiti al servizio refezione, che dovranno essere effettuate utilizzando attrezzature e prodotti per le pulizie forniti dall'affidatario.

Le caratteristiche dei pasti sono le seguenti:

SCUOLA	TIPOLOGIA DI PASTO
Scuola Primaria	Monoporzione con stoviglie a perdere
Scuola dell'Infanzia	Multiporzione con stoviglie a perdere

Si precisa che la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria per l'espletamento del servizio è a carico dell'aggiudicatario: le sale di refezione sono dotate esclusivamente di tavoli e sedie.

ARTICOLO 2 DURATA DEL CONTRATTO E CALENDARIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il Contratto avrà la durata dell'anno scolastico 2016/2017, fatta salva la possibilità di rinnovo per l'anno scolastico 2017/2018, previa apposita determinazione della Responsabile dell'Area Servizi alla Persona, ed esclusivamente nel caso di servizio svolto nel rispetto:

- degli standard di qualità previsti nel presente capitolato;
- dell'offerta tecnica formulata;
- delle specifiche condizioni di esecuzione descritte nei successivi articoli.

Lo svolgimento del servizio avverrà attenendosi all'articolazione del calendario scolastico deliberato dalla Direzione Scolastica, sulla scorta degli indirizzi stabiliti in merito della Regione Lombardia.

ARTICOLO 3 VALORE DELL'APPALTO

L'importo complessivo massimo presunto del presente appalto per l'anno scolastico 2016/2017 è di euro - 187.761,55 - (IVA esclusa), corrispondente ai seguenti importi:

- euro 182.814,75, oltre iva 4% per la fornitura dei pasti,
- euro 4.946,80, oltre iva al 22% - non soggetti a ribasso in quanto indicati come clausola di esecuzione del contratto - per l'assistenza scolastica aggiuntiva ed eventuale.

Tale importo è riferito ad un numero massimo stimato annuale di n. 47.484 pasti per anno scolastico, ad un costo pasto a base di gara di euro 3,85 IVA 4% esclusa.

La stima presunta di ore di assistenza scolastica, aggiuntive rispetto all'assistenza già prevista nel costo pasto, come di seguito dettagliato, è di 332 ore, ad un costo fisso stabilito dall'amministrazione, di euro 14,90 + IVA 22%.

Il prezzo è comprensivo di tutti i costi connessi all'erogazione delle prestazioni, quali spese per il personale, spese per lo spostamento sul territorio degli operatori (con mezzi propri o della ditta), nonché ogni spesa inerente strutture, attrezzature ed utenze relative ad eventuale sede del servizio da costituirsi nel Comune di Travagliato.

Nel caso di riduzione delle iscrizioni al servizio, tale valore stimato può ridursi, senza che l'aggiudicatario possa richiedere risarcimento danni.

Il Comune ha comunque la facoltà di adeguare, con formale provvedimento ed alle stesse condizioni previste in sede di formulazione di offerta, il numero di pasti previsto (in misura non superiore comunque al 20%), sempre in relazione al numero degli utenti ammessi.

Considerati l'oggetto e le modalità organizzative del presente appalto, i relativi specifici costi della sicurezza non soggetti a ribasso sono stimati pari a zero.

ARTICOLO 4 DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati, ad eccezione del solo servizio di assistenza ai pasti di cui al successivo articolo 9. In caso di associazioni di imprese e di consorzi non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati alle rispettive imprese.

Il contratto non potrà essere ceduto a terzi, anche in caso di cessazione dell'attività da parte dell'impresa aggiudicataria o di fallimento della stessa.

ARTICOLO 5 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio mensa per la scuola primaria di Travagliato consiste in:

- a. acquisto e stoccaggio di tutte le derrate sufficienti a garantire la produzione del menù stabilito nelle porzioni e quantità richieste;
- b. preparazione dei cibi, da realizzarsi presso il Centro di cottura dell'affidatario e confezionamento in pasti monoporzionati termosigillati con stoviglie a perdere fornite dall'affidatario del servizio;
- c. ricevimento, entro le ore 09:00, delle prenotazioni del giorno, per conoscere il numero dei pasti giornalieri e delle eventuali diete speciali;

- d. trasporto dei pasti presso la sala di refezione;
- e. fornitura di tovagliette "usa e getta", tovaglioli di carta, piatti, posate, bicchieri, stuzzicadenti, condimenti necessari (olio oliva, limone, sale, parmigiano e vari necessari), acqua in bottiglietta da 1/2 litro
- f. apparecchiatura dei tavoli;
- g. distribuzione dei pasti in monoporzione presso la scuola primaria in doppio turno;
- h. raccolta delle stoviglie e riassetto dei locali adibiti a refezione;
- i. pulizia e sanificazione dei locali con prodotti forniti dall'affidatario;
- j. il corretto conferimento dei rifiuti ai punti di raccolta ubicati all'esterno del centro di cottura e dei refettori;
- k. servizio di assistenza durante la mensa effettuato da DUE persone a 10 ore settimanali cad. (2 ore/giorno), compreso nel costo pasto;
- l. servizio di assistenza durante la mensa effettuato da una persona a 10 ore settimanali (2 ore/giorno), qualora richiesto dall'appaltante, al costo definito come condizione di esecuzione nel disciplinare di gara.

Il servizio mensa per la scuola dell'Infanzia di Travagliato consiste in:

- m. acquisto e stoccaggio di tutte le derrate sufficienti a garantire la produzione del menù stabilito nelle porzioni e quantità richieste;
- n. preparazione dei cibi in multiporzione, da realizzarsi presso il Centro di cottura dell'affidatario;
- o. ricevimento, entro le ore 09:00, delle prenotazioni del giorno, per conoscere il numero dei pasti giornalieri e delle eventuali diete speciali;
- p. trasporto dei pasti presso la sala di refezione;
- q. fornitura di piatti a perdere, tovagliette, tovaglioli di carta, piatti, posate, bicchieri, condimenti necessari (olio oliva, limone, sale, parmigiano e vari necessari), acqua in bottiglietta da 1/2 litro;
- r. apparecchiatura dei tavoli;
- s. scodellamento e distribuzione dei pasti presso la scuola dell'infanzia;
- t. raccolta delle stoviglie e riassetto dei locali adibiti a refezione;
- u. pulizia dei locali con prodotti forniti dall'affidatario;
- v. eventuale organizzazione e realizzazione del servizio con stoviglie non monouso e relativo lavaggio, allo stesso prezzo offerto in sede di gara, qualora richiesto dall'appaltante.

L'aggiudicatario con la sottoscrizione del contratto assume formale impegno in merito al rispetto di quanto indicato nel presente capitolato.

ARTICOLO 6 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE

Il vitto fornito, in linea calda, dovrà essere organizzato con menù settimanali a rotazione su 4 settimane e su due stagioni.

Prima dell'avvio di ogni menù, questi andranno visionati dal Comune per le eventuali richieste di modifiche.

Nei casi di patologie accertate con certificato medico, l'affidatario è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti dietetici, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Istruzione del Comune di Travagliato, senza variazione di prezzo.

Per i casi di intolleranza o di costante rifiuto di determinati piatti, l'affidatario fornirà in alternativa al secondo piatto formaggio o prosciutto. Il numero dei piatti dovrà essere comunicato all'affidatario al momento dell'ordinazione dei pasti.

Per il servizio organizzato in doppio turno, la filiera di produzione dovrà essere organizzata su doppio turno per tutte le preparazioni, ad eccezione che per la produzione di cibi a lunga cottura (arrostiti, ecc.) che prevedono necessariamente, ai fini di un loro corretto trattamento, il preventivo abbattimento della temperatura.

Il vitto, una volta preparato, sarà trasportato presso la sede della scuola con automezzo e contenitori idonei sotto ogni profilo, soprattutto igienico, in conformità con le vigenti disposizioni sanitarie.

L'affidatario dovrà organizzare il piano dei trasporti, in doppio turno per il caso della scuola primaria, in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano compresi di norma in un massimo di 60 minuti, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali degli stessi.

Il servizio è da effettuarsi, compatibilmente con gli alunni iscritti all'anno scolastico 2016/2017, dai tempi scuola prescelti entro le quantità presunte evidenziate dal seguente prospetto:

<u>Scuola</u>	<u>giorno</u>	<u>N.pasti settimanali (indicativi)</u>	<u>Termine consegna</u>	<u>Inizio pasto</u>
Primaria (pasti monoporz.)	Lunedì, mercoledì e venerdì Martedì e giovedì secondo le iscrizioni effettuate		Ore 11:40	Ore 12:10
			Ore 12:40	Ore 13:10
	TOTALE STIMATO SETTIMANALE	<u>1150</u>		
Infanzia (pasti multiporzione)	Dal lunedì al venerdì		Ore 11:20	Ore 12:00
	TOTALE STIMATO SETTIMANALE	<u>190</u>		

La variazione del 20% in + o in – sul numero dei pasti forniti non comporterà variazione nel costo del pasto, che dovrà restare invariato per tutta la durata del contratto

Possibili modifiche in corso di appalto

Si precisa che gli orari sopraindicati potrebbero subire modifiche, eventualmente anche ad anno scolastico già avviato, in relazione ad esigenze di riorganizzazione della disposizione delle classi che dovessero emergere con l'avvio dei lavori di ampliamento e riqualificazione della Scuola Primaria, il cui inizio è programmato per Gennaio 2017.

In caso di eventuale completamento di tali lavori, potrebbero inoltre rendersi necessarie modifiche anche alla attuale organizzazione in monoporzione che potrebbe diventare, a richiesta dell'Amministrazione, pluriporzione, allo stesso costo offerto in sede gara.

ARTICOLO 7 CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA

L'affidatario deve disporre, in uso esclusivo, di un centro cottura con caratteristiche tecniche che rispondono ai requisiti richiesti dalle attuali normative in tema di corretta prassi igienica alimentare e di sicurezza sul luogo di lavoro; all'uopo, sia strutturalmente che organizzativamente, devono essere previsti percorsi "tutto avanti" e "nessun incrocio", con adeguati spazi per il ricevimento e lo stoccaggio delle merci dai fornitori, per la preparazione, la cottura, l'organizzazione per il trasporto dei pasti finiti e per il lavaggio delle stoviglie che si svolge solo a fine preparazione derrate, evitando quindi incroci sporco-pulito da e per la zona cottura. Strutturalmente il centro deve essere caratterizzato da finestre apribili che garantiscono una buona illuminazione ed una buona aerazione, dalle pareti rifinite in materiale lavabile per un'altezza non inferiore a 2 metri e dal pavimento con una corretta pendenza per essere facilmente lavabile e sanificabile.

Le caratteristiche tecnologiche dovranno essere garantite dalle attrezzature installate nel centro cottura, il più possibile di nuova generazione, rispondenti alle regole di buona tecnica e conformi alle normative CEE ed antinfortunistiche.

Le caratteristiche produttive devono essere garantite dal personale impiegato, di provata esperienza nel settore della ristorazione e oggetto da sempre di continui e costanti percorsi di informazione e formazione (come prescritto e reso obbligatorio dal D. Lgs 193/2007 e dai Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 178/2002) per operare secondo le norme di una corretta prassi igienica.

Il centro cottura deve avere una capacità produttiva ampiamente sufficiente a soddisfare la produzione richiesta, secondo turni che impediscano il crearsi di condizioni a rischio igienico-sanitario di affollamento di materiale, prodotti e personale durante il ciclo produttivo.

ARTICOLO 8 ELENCO DEI PRINCIPALI FORNITORI

Per ottimizzare tutte le procedure e le istruzioni sopradescritte l'affidatario dovrà avere effettuato una selezione dei fornitori in modo che possano garantire la qualità delle derrate con costanza nel tempo. L'elenco completo

dei fornitori scelti, la loro valutazione e tutte le schede tecniche dei prodotti, oltre che le procedure di valutazione e selezione, sono a richiesta disponibili per il Comune.

ARTICOLO 9 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO ASSISTENZA AL PASTO

L'affidatario effettuerà il servizio di sorveglianza degli alunni per il periodo di refezione, anche in subappalto. Il servizio si svolgerà presso l'Istituto Comprensivo Statale di Travagliato - Scuola primaria - tutti i giorni di utilizzo del servizio mensa, per un monte ore complessivo di 20 ore alla settimana con due persone incaricate per 10 ore settimanali cadauna. Sarà cura della direzione scolastica organizzare gli insegnanti per il supporto alla vigilanza delle rispettive classi.

ARTICOLO 10 QUALITA' DEI PASTI

I pasti forniti e distribuiti dall'affidatario devono avere le seguenti caratteristiche:

- a. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità e secondo le caratteristiche indicate in sede di offerta tecnica;
- b. essere confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche, ed attenendosi a tecniche di cottura in grado di evitare contaminazioni ed insudiciamento degli alimenti, nonché capaci di garantire una buona cottura di tutte le parti dell'alimento stesso ad una temperatura minima di 65°C ed alle prescrizioni e raccomandazioni di cui alla normativa igienico sanitaria in vigore;
- c. rispettare i limiti microbiologici previsti dalla normativa igienico sanitaria in vigore.

E' escluso, di norma, l'utilizzo di frittura di alcun tipo e di pasti precotti, nonché il trasporto di pasti già cotti da una cucina all'altra, salvo casi di emergenza autorizzati di volta in volta dal Comune.

Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori dei centri di cottura indicati nell'offerta. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso e dovrà essere utilizzata linea di confezionamento dedicata.

Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.

Per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- grado di freschezza della materia prima;
- rapido utilizzo della materia prima;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti;
- conservazione del prodotto in luogo diverso da quello dagli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa;
- trasporto in contenitori idonei.

L'affidatario deve garantire, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale, l'approntamento di diete speciali e diete personalizzate per gli utenti che ne dimostrino la necessità; i pasti devono essere preparati secondo le indicazioni riportate sulla documentazione fornita in merito dalla Amministrazione Contraente e sotto la supervisione di un dietista incaricato.

ARTICOLO 11 MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'affidatario dovrà utilizzare mezzi di trasporto idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al REG. CE n. 852/2004.

La ditta dovrà essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste.

I mezzi utilizzati, al fine di contenere l'impatto ambientale del trasporto, dovranno essere di categoria non inferiore ad euro 4 o alimentati a metano/gpl.

Quanto necessario per il trasporto ed il mantenimento delle corrette temperature, dovrà essere forniti dalla ditta.

I contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere idonei ai sensi del DPR 327/1980 e del REG. CE n. 852/2004 e garantiti per mantenere la temperatura dei pasti entro i 60° per i piatti caldi, ed inferiore ai 10° per i piatti freddi per almeno 60 minuti.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

ARTICOLO 12 MENU' E GRAMMATURE

I pasti dovranno essere composti da un primo, un secondo con contorno di verdura fresca o cotta, acqua minerale naturale (da fornire in bottiglia da 1/2 litro), frutta e pane.

Ogni giorno, su richiesta, potranno essere somministrati piatti alternativi al menù giornaliero sia per i primi che per i secondi.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli indicati in sede di offerta tecnica e/o comunque concordati con l'Amministrazione Comunale e dovranno essere in relazione all'età e alla tipologia dell'utenza.

Il menù dovrà essere analogo al menù previsto e potrà subire modifiche solo eccezionalmente per esigenze particolari dell'utenza; tali modifiche saranno comunque contenute e non dovranno produrre eccessive variazioni sul costo delle derrate.

Particolare attenzione dovrà essere comunque riservata a tutti i casi di esigenze specifiche o di diete speciali, previa intesa ed indicazione da parte dell'Autorità Sanitaria competente.

E' consentito tuttavia una variazione dei menù previsti nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

I pasti veicolati dovranno essere forniti dalla ditta in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù stabiliti.

I menù vengono ridefiniti stagionalmente in accordo con il Comune, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

I menù proposti devono essere unicamente quelli stabiliti in accordo con il Comune.

L'affidatario verrà informato del calendario scolastico entro l'avvio del servizio, tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione e dal dirigente scolastico.

Comunicazioni di eventuali modifiche per scioperi o altri eventi non stabiliti nel calendario annuale verranno effettuate almeno 3 giorni prima.

Annullamenti del servizio, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 35% della frequenza media giornaliera, dovranno essere comunicati alla ditta appaltatrice almeno 48 ore prima del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica che telematica o via telefax.

L'affidatario è tenuto a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti dal Comune o dal medico curante degli utenti, per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dall'affidatario, da parte di personale diverso da quello indicato dal Comune.

ARTICOLO 13 IGIENE DI PRODUZIONE

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici e di produzione previsti dalle leggi vigenti.

Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:

- la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature,
- la lotta contro gli animali infestanti;
- l'igiene personale;
- la formazione del personale;
- le caratteristiche delle attrezzature;
- le caratteristiche dei locali;
- modalità arrivo merci;
- qualifica dei fornitori;
- modalità di lavoro;
- modalità conservazione alimenti;
- modalità trasporto alimenti.+;

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

ARTICOLO 14 SISTEMI DI AUTOCONTROLLO

Il centro cottura utilizzato per la fornitura dei pasti dovrà essere in possesso di un Piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (REG. CE n. 852/2004 D.Lgs. 193/2007).

In suddetto Piano dovranno essere analizzate tutte le lavorazioni e le fasi di produzione attivate presso il centro cottura, per poter limitare al massimo e tenere sotto controllo tutti i punti critici del sistema.

L'affidatario della produzione dei pasti dovrà essere in possesso di certificazione di qualità, specifica per il sito di produzione interessato, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008.

ARTICOLO 15 ORGANICO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale dovranno essere affidati ad un referente per la gestione del contratto, con mansioni di interlocutore diretto, anche in caso di consorzio. Il nominativo andrà ufficialmente comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

La consistenza numerica e i nominativi del personale impiegato nella gestione del servizio oggetto del presente appalto, la loro qualifica, nonché tutte le eventuali variazioni, in caso di richiesta, dovranno essere comunicate all'Amministrazione Comunale.

La consistenza numerica del personale impiegato nel servizio, al fine di garantirne la qualità ed efficienza, dovrà essere sempre tale da garantire lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.

In particolare:

- l'attività del centro di cottura dei pasti dovrà essere coordinata da un operatore dell'affidatario, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore, che costituirà anche il referente per l'Amministrazione relativamente alla gestione dei pasti dell'appalto;
- il servizio di assistenza ai pasti dovrà essere effettuato da personale formato per poter svolgere tale sorveglianza al meglio anche se non necessariamente professionalmente preparato.

L'affidatario è tenuto al rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 39/2014 in materia di acquisizione obbligatoria del certificato penale del casellario giudiziale di propri dipendenti o collaboratori che prestino servizio a contatto con i minori, dal quale risulti l'assenza di condanne per i reati a danno di minori.

ARTICOLO 16 CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Ai sensi dell'articolo 50 del D. Lgs. 50/2016, quale clausola sociale ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali, è previsto l'obbligo di utilizzare in via prioritaria i lavoratori del precedente appalto, alle medesime condizioni economiche e livelli retributivi acquisiti (precisamente scatti d'anzianità maturati e maturandi), anche in caso di modifica del contratto di lavoro applicabile.

Ai sensi dell'articolo 100 del D. Lgs. 50/2016, rilevate le esigenze sociali presenti sul territorio relativamente alla presenza di situazioni di svantaggio lavorativo, ed al fine di perseguirne un miglioramento, viene stabilito, quale specifica condizione di esecuzione del contratto, che, in caso di necessità di nuovo personale da adibire al servizio (es. terzo assistente ai pasti), l'assunzione venga effettuata nell'ambito di un programma di lavoro protetto predisposto dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Travagliato secondo i seguenti vincoli:

A. Servizio di allestimento della sala refezione, distribuzione, pulizia e riassetto

Per tale servizio dovrà essere previsto l'inserimento di personale che rientri nell'ambito di una delle seguenti categorie, possibili beneficiarie di programmi di lavoro protetti:

1. risponda ai requisiti di cui all'articolo 4 comma 1 della L. 381/1991 ("persone svantaggiate" o "persone disabili");
2. rientri nella definizione di "lavoratore svantaggiato" di cui al Regolamento UE N. 651/2014 articolo 2 punti 3) e 4);

B: Servizio per l'assistenza agli alunni presso la mensa della scuola primaria

Per tale servizio dovrà essere previsto l'inserimento di personale che rientri nella definizione di lavoratore svantaggiato di cui al Regolamento UE N. 651/2014 punto 4).

Per il personale per il quale è posta la riserva di cui ai punti A e B è obbligatoria la predisposizione di un progetto personalizzato di inserimento lavorativo, redatto dal soggetto affidatario dell'appalto e sottoscritto congiuntamente con l'Assistente Sociale del Comune e/o con gli specialisti che seguono il caso appartenenti al Servizio pubblico.

La formazione obbligatoria, l'affiancamento e la verifica di continuità e di miglioramento saranno impegno preciso dell'affidatario del servizio, nonché responsabilità specifica del referente per la gestione del contratto/responsabile sociale dell'appalto.

Si precisa che è comunque fatta salva la condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico - organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

L'affidatario, o l'eventuale subappaltatore del servizio di assistenza, si riservano pertanto di valutare l' idoneità del personale individuato, secondo quanto meglio specificato nel successivo articolo 17.

Le condizioni di esecuzione sopradescritte costituiscono vincolo contrattuale inderogabile, il cui mancato rispetto rientra nelle cause di risoluzione del contratto.

ARTICOLO 17

MODALITA' DI INSERIMENTO LAVORATIVO PROTETTO:

Fatto salvo l'obbligo di riassunzione del personale in servizio presso la mensa scolastica di Travagliato, in caso di eventuali future ulteriori necessità di assunzioni di personale (in particolare con riferimento alla eventuale terza assistente), l'inserimento lavorativo protetto dovrà essere effettuato secondo il seguente schema:

a. Esame preliminare

Le richieste e le proposte di inserimento lavorativo di soggetti che rientrano nelle tipologie di cui al precedente articolo 16 dovranno essere presentate dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune direttamente all'affidatario, includendo i cittadini in condizione di bisogno, e dovranno essere corredate, da relazione sociale attestante il tipo di svantaggio e gli obiettivi che si intendono raggiungere.

In caso di necessità, potrebbe essere previsto per alcuni soggetti un periodo breve di osservazione, al termine del quale sarà dato corso al progetto personalizzato di inserimento lavorativo all'interno del quale saranno indicati:

- la durata presumibile dell'inserimento;
- la periodicità dei momenti di verifica;
- gli obiettivi dell'azione di intervento;
- le mansioni e i compiti da affidare alla persona.

b. Valutazione dell'inserimento lavorativo di casi problematici

Qualora l'inserimento risulti controproducente o incompatibile, il funzionario dell'Ufficio Servizi Sociali e il responsabile sociale dell'affidatario, dopo l'esame del caso, decideranno in merito, anche per la sospensione o annullamento dell'inserimento lavorativo.

c. Valutazione periodica

Annualmente, e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, verrà effettuata una verifica complessiva del progetto. Alla verifica saranno presenti: il funzionario dell'Ufficio Servizi Sociali, il responsabile sociale dell'affidatario, il soggetto in percorso e l'operatore che lo affianca.

d. Verifiche durante il percorso all'interno ditta affidataria

Oltre a quanto previsto a livello di verifica tra Ente e impresa affidataria, quest'ultima si impegna, qualora richiesto dal Servizio Sociale competente e secondo le modalità dallo stesso definite, a monitorare l'andamento dell'inserimento lavorativo

e. Documentazione ed archiviazione

Il progetto individuale personalizzato redatto e aggiornato congiuntamente con gli operatori del/dei servizi coinvolti, sarà conservato a cura del responsabile sociale dell'affidatario e corredato dalla documentazione complementare necessaria alla narrazione del percorso svolto dall'utente rispetto agli obiettivi definiti, alle criticità emerse e alle risorse attivate. Tali documenti saranno conservati come stabilito dalle norme della Privacy . Il responsabile sociale vincolerà ogni operatore eventualmente coinvolto al riserbo su ogni informazione ritenuta sensibile. La documentazione (cartella) dell'utente inserito conterrà:

- il progetto individuale personalizzato redatto in ogni sua parte
- eventuale documentazione complementare
- il diario delle attività e degli interventi svolti a supporto dell'inserimento

Ogni incontro di valutazione e verifica verrà verbalizzato in apposito documento ed archiviato a cura del Responsabile Sociale.

ARTICOLO 18 TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

L'aggiudicatario si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e dei soci lavoratori condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli eventuali accordi integrativi territoriali. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'aggiudicatario è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale.

Il Comune potrà richiedere all'aggiudicatario in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola, DM10 e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

L'aggiudicatario, nel rispetto dell'articolo 37 del CCNL delle cooperative sociali del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo, visti i frequenti cambi di gestione che si producono nel settore delle cooperative sociali, salvaguarderà e tutelerà il salario dei lavoratori e soci/lavoratori, a garanzia dei diritti acquisiti e riconoscerà in busta paga l'anzianità ed i livelli retributivi acquisiti, e precisamente: scatti d'anzianità maturati e maturandi.

ARTICOLO 19 ADEMPIMENTI PER LA SICUREZZA

In seguito alla assegnazione dell'incarico, il datore di lavoro assegnatario dovrà:

- comunicare il nominativo del responsabile della Sicurezza;
- redigere e consegnare al Comune il proprio DVR (Documento unico di valutazione dei rischi specifico) riferito alle attività svolte dal proprio personale in relazione al servizio affidato, ai fini dell'eventuale aggiornamento del DUVRI allegato al presente capitolato;
- provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, ottemperando a tutti gli obblighi e prescrizioni previsti dal D.lgs. n. 81/2008.

ARTICOLO 20 CAUZIONI

Ai fini della partecipazione al presente appalto deve essere costituita, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da idoneo Istituto, una cauzione provvisoria pari all'1% del valore stimato dell'appalto, valida per almeno 180 giorni.

Tale cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario, fatte salve peraltro, ulteriori richieste di danno da parte del Comune.

La cauzione provvisoria è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Alle ditte non aggiudicatrici la stessa verrà riconsegnata entro 30 giorni.

A garanzia di tutti gli obblighi derivanti dal presente capitolato, entro 30 gg. dall'aggiudicazione dell'appalto, l'affidatario dovrà costituire, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, garanzia definitiva, mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da idoneo Istituto, pari al 5% dell'importo complessivo, che dovrà avere validità fino al termine del contratto.

Si precisa che l'importo delle cauzioni si considera già ridotto del 50%, come previsto per gli operatori in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, in quanto il possesso della certificazione di qualità è condizione di partecipazione alla presente procedura.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dall'aggiudicazione.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'appaltatore; in particolare si richiamano:

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
- irregolarità contributiva;
- risoluzione contrattuale.

In ogni caso resta al Comune pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale il Comune di Travagliato dovesse risultare creditore a qualsiasi titolo. Sulla Ditta appaltatrice graverà l'obbligo, sotto pena di decadenza dell'affidamento dell'appalto, di reintegrare a proprie spese la cauzione ogni volta che ciò si rendesse necessario, entro il termine stabilito nel provvedimento e comunque non oltre 15 (quindici) giorni dalla data di notifica del provvedimento stesso.

Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà nell'automatica perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

La cauzione non potrà venire svincolata se non ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e la ditta appaltatrice, sempre che all'Amministrazione Comunale non competa il diritto di incameramento della cauzione o parte della stessa.

Le fidejussioni dovranno contenere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale nonché l'impegno del fideiussore ad erogare al Comune le somme dovute dietro semplice richiesta scritta entro 15 (quindici) giorni dalla medesima.

ARTICOLO 21 ASSICURAZIONI E RESPONSABILITA'

E' a totale carico dell'affidatario, senza riserve od eccezioni, ogni onere e responsabilità, sia civile che penale, per danni che dovessero derivare agli utenti, all'operatore stesso, a terzi e a cose, in relazione all'espletamento del servizio oggetto del presente affidamento o a cause ad esso connesse.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di stipulare polizza di responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera, in relazione all'oggetto dell'appalto, per danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio, o a terzi, nel corso dello svolgimento dell'attività, ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni, per un massimale unico non inferiore ad €. 2.000.000,00, con estensione specifica ai danni causati a terzi da tutti coloro che svolgano, a qualsiasi titolo, inclusi volontari, attività per conto dell'impresa. La copertura R.C.T. dovrà inoltre comprendere i danni subiti da detti soggetti nell'espletamento della loro attività a favore dell'aggiudicatario.

La suddetta polizza dovrà espressamente contenere la copertura di Responsabilità personale degli operatori dell'aggiudicatario che presteranno servizio.

ARTICOLO 22 CORRISPETTIVO

Il corrispettivo offerto resterà invariato e valido per tutta la durata del contratto, fatto salvo per la determinazione del costo del lavoro come previsto dalla normativa vigente.

Alla liquidazione del corrispettivo si procederà, previa verifica della effettività del servizio reso, entro trenta giorni dal ricevimento al protocollo comunale di fattura elettronica rispondente alle norme di legge, con specificato il CIG del contratto sottoscritto con l'amministrazione, la descrizione del servizio, il numero di pasti somministrati, il numero di ore di assistenza aggiuntive eventualmente prestate ed il costo unitario applicato. Il pagamento della fattura è subordinato alla verifica da parte dell'Ente della sussistenza del requisito della regolarità contributiva.

Non si darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate, fatto salvo in ogni caso l'esito positivo del controllo da parte dell'Ufficio Istruzione dell'effettiva prestazione del servizio.

Sono a carico dell'aggiudicatario le relative commissioni bancarie.

ARTICOLO 23 PENALITA'

Fatte salve le implicazioni di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni, l'Amministrazione Comunale applicherà all'impresa penalità, sotto forma di sanzioni pecuniarie, secondo i seguenti importi massimi, definiti per ogni tipologia di infrazione.

Si precisa che l'importo minimo è fissato per tutte le sanzioni in misura pari al 20% del valore massimo applicabile.

L'importo delle sanzioni che potranno essere applicate per ciascun caso verrà determinato a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale:

SANZIONI MASSIME APPLICABILI :

1) Qualità merceologica €. 2.000,00

Qualora la qualità delle derrate detenute o distribuite non corrisponda a quella stabilita dal presente capitolato o nell'offerta tecnica

2) Alimenti scaduti €. 5.000,00

Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi

3) Menù €. 2.000,00

L'Impresa può apportare variazioni al menù previsto previa segnalazione e consenso da parte dell'Amministrazione Comunale.

Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di una qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno, senza che vi sia stata regolare segnalazione ed autorizzazione dall'Ufficio Istruzione

4) Diete €. 2.000,00

Per mancata o erronea consegna di dieta speciale

5) Grammature €. 2.000,00

Qualora la grammatura, effettuata sulla media di 5 porzioni, della pietanza distribuita non corrisponda a quella stabilita

6) Corpi estranei €. 3.000,00

Per rinvenimento di corpi estranei e/o insetti frammisti

7) Tecniche di manipolazione/procedure €. 3.000,00

Qualora le procedure di conservazione e manipolazione non corrispondessero a quanto previsto dalla normativa vigente o dal presente capitolato o dall'offerta tecnica

8) Sanificazione €. 3.000,00.

Mancanza d'igiene presso il Centro cottura o i terminali di distribuzione

9) Organigramma ed organizzazione del lavoro €. 3.000,00

Qualora l'organizzazione del servizio non corrispondesse per numero e qualifica a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica.

10) Responsabile del Servizio €. 1.000,00

Per sostituzione del Responsabile non corrispondente per qualifica a quello dichiarato in sede di gara

11) Personale €. 2.000,00

Personale non corrispondente per numero a quello previsto, per più di tre giorni consecutivi o di cinque giorni nell'arco di ventuno giorni lavorativi

12) Mancanza del rispetto del divieto di fumare €. 2.000,00

Nei locali adibiti alla preparazione o distribuzione dei pasti o mancato rispetto dell'obbligo di indossare la divisa completa obbligatoriamente prevista.

13) Analisi €. 2.000,00

Nel caso in cui le analisi microbiche risultassero non conformi

14) Temperatura €. 2.000,00

Temperatura di conservazione delle derrate e dei pasti pronti non conforme

15) Ritardi €. 2.000,00

Ritardi nella consegna e/o nella distribuzione delle vivande che superino di 15 minuti i tempi indicati nel presente capitolato

16) Rifiuto pietanze €. 2.000,00

Rifiuto di una preparazione a causa di accertata imperizia o uso improprio di ingredienti o di erronee tecniche di cottura

17) Inadempienze varie diverse dai punti precedenti €. 2.000,00

Le inadempienze ed irregolarità riscontrate saranno contestate con comunicazione scritta, da trasmettersi, anche a mezzo fax, alla ditta, che dovrà, entro 5 giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento della lettera, produrre per iscritto le proprie controdeduzioni; trascorso il tempo suddetto l'Ente appaltante deciderà nel merito, applicando le relative penali, secondo quanto stabilito al primo comma del presente articolo nonché, se ne ricorra il caso, secondo quanto stabilito dal successivo articolo 24.

Nell'ipotesi in cui l'aggiudicatario incorra in più di 3 sanzioni pecuniarie, anche di natura diversa, durante il periodo di vigenza dell'appalto, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza naturale, procedendo nei confronti dell'affidatario alla determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi ed agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

E' fatto salvo in ogni caso il diritto, in capo al Servizio Istruzione, al risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti direttamente o indirettamente imputabili alle inadempienze sopra descritte.

Ai fini della riscossione pecuniaria delle penali, nella misura del relativo ammontare, sarà applicato il principio della compensazione, ex articolo 1241 c.c. con i crediti dell'appaltatore derivanti dal contratto o, qualora i crediti non siano ancora venuti in essere, con l'ammontare della cauzione che, in tal caso, dovrà essere integrata immediatamente nel proprio "quantum" iniziale.

La persistenza o la reiterazione delle inadempienze contestate costituiscono comunque causa di risoluzione del contratto.

ART. 24 RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Nel caso di ripetute inadempienze come sopra definito, il Comune si riserva il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 C.C., previa contestazione scritta, e successiva diffida con preavviso di giorni 30 (trenta), e fatto salvo il diritto di controdeduzioni da parte dell'impresa, secondo le modalità di cui all'articolo precedente.

Tra le cause di inadempimento che possono indurre l'Amministrazione Comunale alla risoluzione a suo insindacabile giudizio del contratto sono previste, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti:

- per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
- abbandono dell'appalto, salvo che per comprovate cause di forza maggiore;
- in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- nei casi di subappalto non effettuato in conformità a quanto previsto nel presente capitolato, nonché di cessione del contratto a terzi;
- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relative alle conduzioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'impresa.;
- interruzione non motivata del servizio;
- mancato impiego delle unità lavorative giornaliere stabilite dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

La risoluzione del contratto interverrà inoltre, secondo l'iter sopra descritto:

- per tutti gli altri comportamenti/inadempienze indicati come motivo di risoluzione del contratto nel presente capitolato, con particolare riferimento alle condizioni di esecuzione specificate agli articoli 16 e 17;
- nel caso di mancato rispetto dell'offerta tecnica formulata in sede di gara, in particolare con riferimento ad ogni elemento che sia stato oggetto di attribuzione di punteggio tale da determinare l'aggiudicazione dell'appalto a favore dell'impresa;

In caso di risoluzione del contratto per gravi inadempienze:

- il Comune riscuoterà la fideiussione a titolo di risarcimento del danno e addebiterà alla parte inadempiente le maggiori spese sostenute;
- il Comune interdirà la partecipazione della ditta a nuove gare per un periodo di 4 anni.

La risoluzione del contratto per gravi inadempienze contrattuali, fa insorgere a favore del Comune il diritto di affidare il servizio al prestatore di servizi che segue immediatamente nella graduatoria.

L'esecuzione in danno non esclude l'azione per eventuali responsabilità civili o penali del prestatore di servizi, se è a lui addebitabile l'evento che ha determinato la risoluzione.

ARTICOLO 25 RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI)

In ordine al procedimento instaurato da questo capitolato si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti all'individuazione dell'affidatario del servizio in oggetto; le modalità di trattamento sono limitate alla raccolta dei dati strettamente necessari oltre che al loro raffronto ed utilizzo;
- il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi un appalto, deve rendere la documentazione richiesta all'Amministrazione comunale in base alla vigente normativa;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
 - il personale interno dell'Ufficio implicato nel procedimento;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 241/1990 ss.mm.ii.;
 - i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 196/2003, cui si rinvia;

Soggetto attivo della raccolta dei dati é l'Amministrazione comunale di Travagliato.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- comporta sanzioni penali
- costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione alla presente gara ed alle successive gare per ogni tipo di appalto;

- comporta l'incameramento della cauzione provvisoria, nonché la segnalazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione.

ARTICOLO 26 STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

L'aggiudicatario è obbligato alla stipulazione del contratto, con l'osservanza dei principi generali di cui agli artt. 1337-1338-1375 c.c., improrogabilmente entro il termine che verrà assegnato dall'Amministrazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

Saranno a carico dell'aggiudicatario, senza diritto di rivalsa, le spese contrattuali (imposta di bollo, diritti di scritturazione, diritti di segreteria, ecc.) determinate ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

In considerazione della particolare tipologia di utenza, e della conseguente rilevanza del servizio oggetto di affidamento, che non può subire interruzioni senza un grave danno all'interesse pubblico, nelle more della stipula del contratto sarà possibile autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione ai sensi di quanto previsto dall'art. 32 comma 8 del D. Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 27 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'articolo 3 della L. 136/2010, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente appalto costituisce causa di risoluzione del contratto.

Il Comune si riserva di verificare in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ARTICOLO 28 CONTROVERSIE

Le controversie relative al presente contratto dovranno di norma essere risolte di comune accordo. Nel caso in cui ciò non fosse possibile, si farà ricorso ad un arbitro nominato congiuntamente.

Per ogni controversia che non dovesse comunque essere risolta tra le parti, è competente il Foro di Brescia.

ARTICOLO 29 APPLICAZIONE DELLE NORME GENERALI SULLE OBBLIGAZIONI

Al presente Capitolato, per quanto non specificamente previsto o contemplato, si applicano le disposizioni normative contenute negli articoli 1218 e seguenti del codice civile.

ALLEGATI

- 1) Elenco personale
- 2) Menu tipo
- 3) DUVRI
- 4) Planimetrie
- 5) Patto per l'integrità approvato con Deliberazione G.C. n. 81 in data 21/06/2016