

**PROGETTO DEL SERVIZIO DI MENSA E REFEZIONE
SCOLASTICA PER IL PERIODO 01/09/2011 – 30/06/2014**

Indice degli elaborati

- A) Relazione illustrativa
- B) Indicazioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza
- C) Calcolo della spesa;
- D) Capitolato speciale prestazionale;
- E) Schema di contratto d'appalto.

A) Relazione illustrativa

Mediante la progettazione del servizio in oggetto, l'Amministrazione intende procedere all'affidamento di un servizio completo di mensa scolastica.

Il servizio di mensa scolastica prevede la preparazione e distribuzione in loco dei pasti agli alunni della scuola elementare presso locale idoneo situato all'interno del plesso scolastico di via G. Marconi n. 3.

I pasti debbono essere preparati seguendo menù dietetici predisposti dal competente servizio dell'Ulss n. 17, con l'impiego di prodotti freschi, di primaria qualità, biologici o provenienti dal territorio, secondo quanto indicato dal Capitolato speciale prestazionale.

Per il trasporto dei pasti deve essere impiegato personale e mezzi idonei e muniti di tutte le autorizzazioni necessarie.

B) Indicazioni relative ai documenti sulla sicurezza

Le norme in materia di sicurezza da seguire, sono previste dal Testo unico per la sicurezza D.Lgs. n. 81/08.

La mensa scolastica è collocata presso l'edificio scolastico situato in via G. Marconi n. 3 di Megliadino san Fidenzio.

I locali presentano caratteristiche e dimensioni adeguate, con idoneo rapporto di aereazione /illuminazione tra la superficie pavimentata e la superficie finestrata, i pavimenti e le pareti sono realizzati con materiali lavabili, i pavimenti non presentano dislivelli, rischi di inciampo o di scivolamento, gli impianti tecnologici rispettano le norme previste dal D.M. n. 37/2008, gli ambienti si trovano in buone condizioni igienico sanitarie.

Per i lavoratori presenti nella struttura, deve essere garantita la superficie minima di movimento e l'idoneo spazio in volume/cubatura, le postazioni di lavoro dovranno possedere i requisiti dimensionali e ergonomici previsti dalla Legge.

Gli spazi di lavoro, le caratteristiche e la disposizione degli arredi devono garantire movimenti agevoli senza impedimenti e ostacoli per gli spostamenti.

Gli spazi di lavoro devono essere distribuiti e dimensionati in modo da non creare situazioni di rischio per gli operatori, il locale dispensa deve essere dotato di scaffalature per gli alimenti non deperibili e per le stoviglie, di altezza tale da permettere il loro utilizzo in modo agevole e sicuro.

La ditta fornitrice del servizio, deve consegnare la seguente documentazione:

- DURC (documento unico di regolarità contributiva)
- DVR (documento di valutazione dei rischi)
- Libretti e marcature CE delle attrezzature utilizzate
- DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi interferenti)
- Elenco degli addetti utilizzati nella struttura
- Manuale di autocontrollo (HACCP)

C) Calcolo della spesa

L'importo complessivo presunto della spesa è dato dal costo unitario per pasto di euro 4,00, dal costo unitario per pasto, moltiplicato per il numero annuo di pasti, moltiplicati per gli anni di servizio. I costi unitari sono soggetti ad offerta di ribasso.

L'Amministrazione si riserva di richiedere la ripetizione dei servizi analoghi ai sensi dell'art. 57 comma 5 lett. b) del d. lgs. n. 163/2006. In tal caso, come previsto da tale norma, all'importo presunto dell'appalto, come sopra determinato va aggiunto l'importo annuo del costo del servizio, per un massimo di cinque annualità

RIEPILOGO DEI DATI PER ANNO

Numero di pasti veicolati	7.920
Costo unitario	€. 4,00
Costo annuo	€. 31.680,00
Costo complessivo dell'appalto per tutta la durata	€. 95.040,00
Costo dell'opzione ripetizione servizi analoghi	€. 190.080,00

N.B. tutti gli importi sopra indicati sono IVA esclusa.

ALLEGATO D)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA NELLA SCUOLA ELEMENTARE DI MEGLIADINO SAN FIDENZIO (PD) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2011/2012 2012/2013 E 2013/2014.

Articolo 1

Il presente capitolato speciale ha per oggetto il servizio di mensa scolastica nella scuola elementare di Megliadino San Fidenzio (PD) per gli anni scolastici 2011/2012 2012/2013 e 2013/2014.

Articolo 2

Il centro di cottura (cucina) dove saranno prodotti i pasti dovrà operare secondo il proprio manuale di autocontrollo (HACCP) che dovrà essere presentato agli incaricati del Comune prima dell'inizio del servizio.

I pasti dovranno essere preparati utilizzando prodotti aventi le caratteristiche merceologiche di seguito specificate e con la scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche allegate fornite dall'Ente appaltante.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise

caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipienti.

Gli ortaggi, se non freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi.

L'azienda deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche: le carote devono essere di prima qualità; i piselli devono essere di qualità fini; i fagiolini di qualità semifini; i finocchi devono essere di prima scelta, senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10 %.

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Le forniture devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto e il peso lordo.

Per la fornitura della frutta l'azienda deve attenersi alle seguenti regole:

1. la frutta deve essere di prima scelta;
2. le arance, i mandarini e le clementine devono essere di prima qualità;
3. le mele devono essere di prima qualità (di tipo golden delicious, stark delicious);
4. le pere devono essere di prima qualità;
5. l'uva da tavola deve essere di prima qualità (di tipo Italia regina);
6. le pesche devono essere di prima qualità (di tipo polpa gialla e polpa bianca);
7. le albicocche devono essere di prima qualità (di tipo precoce gialla, boccuccia);
8. le banane devono essere di prima qualità.

Il prosciutto cotto deve essere privo di additivi, di coscia, affettato, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Non deve essere usato quello affettato confezionato sottovuoto. Inoltre:

1. la fetta deve essere compatta, di colore rosso, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
2. non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimentare, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e igiene del caso.

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato. Non si deve usare margarina. Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve essere cresciuta muffa, non deve essere microbiologicamente contaminato.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità Parmigiano Reggiano o Grana Padano, prodotto da latte vaccino, non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Il formaggio da taglio deve essere: primo sale, certosino o stracchino, asiago tenero, fontal, caciotta. I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne. Devono essere accompagnati da una dichiarazione che riporta le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, norme del venditore, eventuali additivi consentiti aggiunti, peso di ogni forma o confezione, data di scadenza.

La carne di vitello, di pollo, di tacchino, di maiale, deve essere fresca e di prima qualità priva di additivi e di estrogeni secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico - sanitaria.

Il pesce deve essere solo surgelato e privo di lisce.

La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzatura o tagli.

La pasta deve essere indenne da infestazioni o parassiti o larve di alcun tipo o da muffe o da altri agenti infestanti.

Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Non deve presentare difetti tipici: striatura, varolatura interna. Il riso deve essere di tipo Perboiled, Cristallo, Razza 77.

L'olio usato per la cottura deve essere esclusivamente extravergine di oliva di ottima qualità, e non deve contenere più dell'1,50 % in peso di acidità, espressa in acido oleico e rispondenti alle vigenti norme d'igiene.

Aceto: si richiede di dare a ogni singola scuola una fornitura pari a un litro di aceto, di puro vino, secondo le esigenze.

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr. 55/60 e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

Il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato, omogeneizzato.

Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda (prosciutto, formaggio, uova sode) devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti, onde evitare contaminazioni.

Poiché il servizio mensa, oggetto del presente capitolato, riguarda gli alunni della scuola elementare che effettueranno il tempo prolungato, i quali hanno rientro sempre negli stessi giorni della settimana, **il menù deve essere alternato e vario e approvato dall'ASL.**

Articolo 3

La ditta appaltatrice sarà tenuta, a propria cura e spese, a recapitare e distribuire i pasti presso la sala mensa della Scuola Elementare (circa 60 pasti).

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di provvedere in proprio alla distribuzione dei pasti nel plesso scolastico.

I pasti che vengono forniti alla predetta Scuola comprendono:

- n. 1 primo pluriporzione (con il personale idoneo che provvederà alla porzionatura);
- n. 1 secondo monoporzionamento per affettati e formaggio, pluriporzionamento per gli altri piatti;
- n. 1 dessert (macedonia di frutta, gelato o yogurt di frutta, crostata di frutta, ponendo particolare attenzione al corretto abbinamento ai cibi giornalieri;
- n. 1 pane;
- acqua pari a 500 cc per ogni pasto, da fornire con bottiglie da 1500 o 2000 cc..

La ditta appaltatrice dovrà fornire la necessaria quantità di acqua minerale naturale e/o gasata, in confezione da 1500 o 2000 cc., il cui numero sarà pari al prodotto dei pasti giornalieri per 500 cc. a pasto.

La ditta appaltatrice sarà tenuta anche a fornire per ogni pasto servito fuori dalla sala mensa della Scuola Elementare l'occorrente posateria a perdere (n. 1 tovaglietta grande, n. 2 salviette, n. 1 coltello, n. 1 forchetta, n. 1 cucchiaio, n. 1 bicchiere in plastica).

Il trasporto dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti, onde consentire il mantenimento della temperatura a un livello non inferiore a 65° al momento dell'utilizzo da parte degli studenti.

Il trasporto e la consegna dei pasti alla Scuola Elementare dovrà avvenire con apposita bolla di accompagnamento, sulla quale dovranno inoltre essere indicate la data e l'ora di consegna. Tale bolla sarà sottoscritta da un incaricato della Scuola stessa.

Articolo 4

L'appalto come sopra specificato verrà eseguito presso i locali della Scuola Elementare di Megliadino San Fidenzio nei giorni dal lunedì al giovedì.

Restano esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Detto numero di utenti (giornaliero circa 60 pasti) è da ritenersi comunque fluttuante per cui la ditta appaltatrice sarà tenuta a fornire alle stesse condizioni contrattuali, senza pretendere compensi aggiuntivi o indennità di sorta sul prezzo unitario, un maggiore o minore numero di pasti, senza limite alcuno, rispetto a quello sopra indicato.

L'erogazione dei pasti sarà comunque subordinata ai calendari scolastici così come determinati dall'autorità scolastica competente.

La data di inizio e cessazione delle relative forniture verranno comunicate alla ditta appaltatrice in tempo utile a cura della Amministrazione Comunale.

L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero dei pasti da fornire verrà comunicata telefonicamente alla ditta direttamente dalle Scuole entro le ore 9,30 del giorno di fornitura.

Articolo 5

Gli oneri a carico della ditta appaltatrice sono i seguenti:

- la preparazione dei pasti in multiporzione da somministrarsi da parte del personale della stessa ditta appaltatrice e così composti:
 - primo;
 - secondo;
 - contorno;
 - pane;
 - frutta;
- tutte le materie prime necessarie alla preparazione;
- tutte le spese del personale e relativi oneri sociali nonché la garanzia assicurativa per la responsabilità civile derivante dall'attività del servizio (a richiesta della Stazione Appaltante dovrà essere prodotta la relativa documentazione);
- la preparazione della sala mensa;
- la somministrazione dei pasti;
- la pulizia della sala mensa;
- il vestiario del personale addetto al servizio;
- la applicazione del manuale di autocontrollo nello svolgimento del servizio;

Articolo 6

Gli oneri a carico della Stazione appaltante sono:

- tutte le energie necessarie al funzionamento della mensa (acqua calda e fredda, gas, riscaldamento, forza motrice, ecc.)
- le manutenzioni ordinarie e straordinarie.

Articolo 7

La vigilanza del servizio compete all'Amministrazione Comunale e all'ASL n. 17 di Este Monselice Conselve, con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei, comprese operazioni di verifica su laboratorio bromatologico.

Il Comune e l'U.L.S.S., tramite i rispettivi settori incaricati, potranno conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, e quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e, in particolare, la corresponsione qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alla tabella dietetica di cui al precedente art. 2, nonché effettuare il controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali e al magazzino, e fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

All'Amministrazione Comunale compete il controllo contabile e quantitativo dei pasti consegnati con la collaborazione dell'Autorità scolastica.

Articolo 8

In caso di mancata e ritardata consegna totale o parziale dei pasti, oppure quando gli stessi venissero riscontrati non corrispondenti ai requisiti richiesti ed offerti, l'Amministrazione Comunale - su proposta dei soggetti preposti ai controlli - avrà la facoltà di:

- non corrispondere alla ditta appaltatrice il prezzo relativo ai pasti non consegnati o contestati;
- applicare a carico della ditta appaltatrice una sanzione pecuniaria pari al 30 % del valore delle razioni non consegnate o contestate;
- acquisire presso altri fornitori i pasti non consegnati entro i termini di cui all'art. 3 o contestati, addebitandone alla ditta appaltatrice il maggior costo;
- respingere le razioni contestate che dovranno essere ritirate senza indugio e a spese e rischio della ditta appaltatrice.

In pendenza o mancanza del ritiro, la merce rimarrà nella scuola a disposizione della ditta appaltatrice senza alcuna responsabilità da parte del Comune, anche per ulteriori deprezzamenti che la merce stessa dovesse subire.

Articolo 9

In caso di sciopero programmato del personale delle Scuole e/o degli alunni la ditta appaltatrice dovrà essere preavvisata dall'autorità scolastica possibilmente 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 9,00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi non programmati, la ditta appaltatrice dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica entro e non oltre le ore 9,30 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta appaltatrice, quest'ultima dovrà darne comunicazione all'Ufficio Comunale competente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative per la fornitura dei pasti alle Scuole.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In casi di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti) tali da impedire la produzione di pasti caldi la ditta appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

Non è ammesso alcun ritardo nella consegna dei pasti.

Articolo 10

Dopo tre formali contestazioni alla ditta appaltatrice o, comunque, qualora si verificassero da parte della stessa ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, il contratto di appalto dovrà intendersi risolto di diritto con la comunicazione del Comune della intenzione di avvalersi di siffatta clausola risolutiva.

In tal caso lo stesso Comune determinerà i danni eventualmente subiti in conseguenza degli inadempimenti della ditta appaltatrice, rivalendosi sulla cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento degli ulteriori danni subiti.

Articolo 11

Per qualsiasi contestazione che non possa essere definita in via bonaria resta convenuta la competenza esclusiva del Foro di Padova.

Articolo 12

La ditta appaltatrice dovrà prestare una cauzione definitiva pari al 10 % dell'importo contrattuale.

Articolo 13

L'autorità scolastica, tramite i suoi incaricati, prenoterà i pasti entro le ore 9.30 di ogni giorno. Gli incaricati delle scuole provvederanno alla sottoscrizione della bolla di accompagnamento, verificando la corrispondenza del numero dei pasti indicato nella stessa bolla con il numero degli utenti che hanno usufruito del servizio e con il numero dei "buoni pasto" raccolti .

I pagamenti alla ditta appaltatrice saranno effettuati dall'Amministrazione Comunale mensilmente in via posticipata entro il termine massimo di sessanta giorni dalla data di ricevimento della fattura.

A tale scopo la ditta appaltatrice dovrà presentare apposita fattura entro i primi giorni del mese al fine della liquidazione dei pasti forniti nel mese precedente.

Con la liquidazione delle suddette fatture si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, ecc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto.

Articolo 14

Il servizio riguarda gli anni scolastici *2011/2012 2012/2013 e 2013/2014*.

L'Amministrazione Comunale si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio.

Articolo 15

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato speciale e con esplicita rinuncia da parte della stessa ditta ad avanzare riserve e/o pretese in merito alla consistenza e caratteristiche dello stesso servizio.

Articolo 16

La ditta appaltatrice è la sola responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto di appalto del servizio.

E' vietato il subappalto totale o parziale nonché la cessione del contratto di appalto del servizio.

Articolo 17

Tutte le spese relative alla stipulazione del contratto di appalto del servizio nonché le relative imposte e ogni altra eventuale spesa sono a carico della ditta appaltatrice.

Articolo 18

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale, si rinvia alla vigente normativa in materia di contratti e servizi pubblici prevista dagli artt. 65, 68 e 225 del D. lgs. N. 163/2006 e dal D.P. n. 207/2010.

D) Schema contratto d'appalto

COMUNE DI MEGLIADINO SAN FIDENZIO

(Provincia di PADOVA)

Rep. n. del

OGGETTO: APPALTO DEL SERVIZIO IL SERVIZIO DI MENSA E REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01/09/2011 – 30/06/2014

R E P U B B L I C A I T A L I A N A

L'anno , il giorno del mese di alle ore , nella residenza Municipale di Megliadino San Fidenzio, avanti a me dott. Segretario comunale abilitato a ricevere e rogare contratti nella forma pubblica - amministrativa, nell'interesse del Comune, ai sensi dell'art. 97, 4 comma, lett. c), del D. LGS. n. 267/2000, senza assistenza dei testimoni per avervi le parti concordemente e con il mio consenso rinunciato, sono comparsi i sigg.:

- Responsabile del Servizio, il quale dichiara di agire esclusivamente per conto dell'Ente che rappresenta, ai sensi dell'art. 107 del D. LGS. n. 267/2000;
- , nato a il , e residente in Via (Codice Fiscale), il quale interviene al presente atto in qualità di della ditta , con sede in ;

Tutti i componenti, cittadini italiani e non parenti in linea retta, della cui identità personale e rappresentanza, io ufficiale rogante mi sono accertato a termini di legge, dichiarano di essere qui convenuti e costituiti per stipulare il presente contratto:

P R E M E S S O

- che con deliberazione della Giunta comunale n. del , esecutiva, veniva approvato il progetto del servizio di mensa e refezione scolastica per il periodo oggetto del contratto;
- che con determinazione del Responsabile del Servizio n. del si disponeva l'avvio della procedura previo esperimento di gara a procedura aperta, con il criterio di aggiudicazione

dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, comma 1 del D. Lgs n. 163/2006, **per l'appalto del servizio di mensa e refezione scolastica per il periodo 1° settembre 2011 – 30/06/2014**, per l'importo complessivo per tutta la sua durata di Euro

, IVA esclusa, determinati sui costi unitario dei pasti, soggetti a ribasso d'asta;

- che a mezzo del medesimo provvedimento veniva, altresì, approvato il bando di gara;
- che con determinazione del Responsabile del Servizio n. del , si disponeva l'approvazione dell'aggiudicazione provvisoria del servizio all'impresa ;
- che con successiva determinazione del medesimo Responsabile si disponeva l'aggiudicazione definitiva in capo al medesimo concorrente per l'importo di Euro ();
- che dalla verifica del possesso dei requisiti generali richiesti per lo svolgimento di pubblici servizi sull'aggiudicatario, non sono emerse cause ostative e, pertanto, la suddetta aggiudicazione definitiva è divenuta efficace;
- che nelle more di stipula del contratto d'appalto, sotto riserva di legge, per le motivazioni d'urgenza indicate nel provvedimento di aggiudicazione definitiva, si procedeva a disporre l'avvio del servizio a decorrere dal 1° settembre 2011;
- che sono ampiamente decorsi i termini dilatori di giorni 35 dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione definitiva ed è, pertanto, possibile, procedere alla stipula del contratto;
- che il servizio è interamente finanziato con fondi di bilancio;
- che l'Impresa ha provveduto all'onere della cauzione definitiva mediante garanzia fidejussoria del % dell'importo del contratto, pari ad Euro = (euro), mediante polizza fidejussoria n. del ,
del ,
contratta con - Agenzia di ,
per la garanzia, secondo i limiti e le modalità previste dall'art. 113 del d. lgs. n. 163/2006;

- che sono state espletate le formalità amministrative relative alla pubblicità degli esiti di gara e che si è provveduto all'acquisizione di tutta la documentazione occorrente, così come era stato indicato nel bando relativo alla gara di appalto;
- CHE è intenzione delle parti, come sopra costituite, tradurre in formale contratto la reciproca volontà di obbligarsi.

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO APPRESSO

- 1)- Di approvare, riconoscere e confermare la premessa narrativa, come parti integranti e sostanziali del presente contratto.
- 2)- Il Comune di Megliadino San Fidenzio, qui rappresentato dal responsabile del servizio, concede in appalto all'Impresa _____, con sede in _____, che accetta, **l'appalto del servizio di mensa e refezione scolastica dal 1° settembre 2011 al 30 giugno 2014**, secondo la disciplina e prescrizioni tecniche di cui al Capitolato speciale d'appalto, allegato al progetto del servizio ed approvato con deliberazione della Giunta comunale n. _____ del _____, esecutiva, che si allega al presente contratto sub A).
- 3)- Il prezzo unitario dell'appalto è stabilito in Euro = (diconsi euro _____), IVA esclusa, per pasto veicolato, pari all'importo risultante dall'offerta in sede di gara.
- 4)- Il sig. _____, per conto dell'Impresa _____, che rappresenta, dichiara di accettare la commissione dell'appalto stesso, comprese le migliorie eventualmente offerte in sede di gara, il quale viene concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta ed imprescindibile delle norme, condizioni, patti, modalità e prezzi, dedotti e risultanti, dal Progetto di servizio, dal Capitolato Speciale di Appalto e dagli atti tecnici allegati.
- 5)- L'appaltatore si obbliga inoltre a rispettare specificatamente le seguenti prescrizioni del Progetto di servizio - Capitolato Speciale d'Appalto, allegato al presente contratto sotto la lettera A), che viene dalle parti firmato unitamente a me, Segretario comunale:

-
-

6)- I pagamenti avverranno in rate mensili posticipate entro 60 giorni dalla data di acquisizione al protocollo delle relative fatture. Il corrispettivo indicato nell'art. 5) rimarrà fisso ed invariato per il primo anno di servizio. L'adeguamento delle tariffe potrà avvenire solo su base ISTAT, a richiesta motivata dell'appaltatore, a decorrere dalla data di inizio del secondo anno di servizio. Al riguardo si precisa che la liquidazione del relativo mandato di pagamento sarà intestato all' Impresa

, con sede in _____, con quietanza di pagamento sul c/c n. _____ ABI
CAB presso _____ – Filiale di _____

Tutti i pagamenti relativi all'appalto saranno effettuati sul suddetto conto corrente. Delegati ad operare sul suddetto conto sono i sigg.ri.....Codice fiscale.....
L'appaltatore.....assume tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 ed in caso di inadempimento dei propri subappaltatori/subfornitori/subcontraenti degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, darà immediata comunicazione al Comune ed alla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo competente. Nel caso in cui le transazioni afferenti il presente contratto siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A., il Comune potrà esercitare la risoluzione del contratto.

7) - Il contratto avrà la durata di anni tre, a decorrere dal 1° settembre 2011 e termine al 30giugno 2014. L'Amministrazione si riserva di esercitare l'opzione della ripetizione dei servizi analoghi, ai sensi dell'art. 57 comma 2 lett. b) del d. lgs. n. 163/2006. Le parti danno atto che il servizio ha preso avvio in data _____, sotto riserva di legge, nelle more di stipula del contratto d'appalto.

8) - La ditta appaltatrice sarà responsabile verso l'Amministrazione comunale del buon andamento del servizio. Le inadempienze agli obblighi contrattuali da parte dell'assuntore comporteranno una

riduzione del compenso pattuito per il minor servizio prestato, fatto salvo comunque il risarcimento dei danni arrecati, nonché l'applicazione delle sotto segnate penali o provvedimenti.

9) – Per le infrazioni si fa riferimento all'art. 19 del Capitolato speciale. E' stabilita, per ognuna di esse, una penalità da un minimo di €. 250,00 ad un massimo di Euro 2.500,00, commisurata alla gravità dell'infrazione, che sarà trattenuta dalla cauzione definitiva, con obbligo di ripristino immediato. La comunicazione dell'infrazione dovrà essere effettuata in forma scritta e potrà essere trasmessa anche via fax. **Tutte le predette penalità sono cumulabili.**

L'importo delle eventuali penali applicate dall'appaltante all'appaltatore potrà, altresì, essere detratto dalla rata immediatamente successiva alla loro applicazione.

10) - In caso di più gravi infrazioni, come previsto dall'art. 20 del Capitolato speciale, l'Amministrazione eserciterà la risoluzione del contratto.

In tal caso il committente potrà affidare la continuazione del servizio ad altri concorrenti, scorrendo la graduatoria ed addebitando l'eventuale maggior costo all'appaltatore inadempiente, avvalendosi sia del credito sia dei depositi cauzionali dell'assuntore stesso e fatta salva la possibilità di ogni azione legale per il recupero dei maggiori danni.

11) - E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni, ad eccezione di quanto previsto dall'art. 16 del Capitolato speciale d'appalto-

12) – E' esclusa la clausola arbitrale. Per la definizione delle controversie è, pertanto, competente il Giudice Ordinario del Foro di Padova.

13)- Per quanto non previsto nel presente contratto e negli atti ad esso allegati, le parti, di comune accordo, pattuiscono di fare rinvio alle norme del Codice Civile, del Progetto di servizio - Capitolato Speciale d'Appalto, del d. lgs. N. 163/2006, che si intendono qui riportate per intero, note e ben conosciute dalle parti medesime, che le approvano, rimossa ogni eccezione.

14)- Il conferimento del presente appalto all'Impresa _____ è stato consentito (ex Legge n. 47/1994, D. LGS. n. 490/1994 e D.P.R. N. 252/98), previa certificazione Antimafia rilasciata dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di _____ – Ufficio Registro delle Imprese - in data _____, in quanto trattasi di contratto il cui valore complessivo supera euro 154.937,07 / L. 300 milioni (art. 2, lett. e), del D.P.R. 3.6.1998, n. 252);

15)- Nella esecuzione del servizio che forma oggetto del presente contratto d'appalto, l'Impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione e assistenza dei lavoratori.

Ai sensi di cui alla legge 12.03.1999 n. 68 “ Norme per il diritto al lavoro dei disabili ”, le parti danno atto che l'appaltatore ha dichiarato di

16)- I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto e nel Capitolato Speciale d'Appalto operano di pieno diritto, senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

17)- A tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio presso la Sede Municipale. Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata.

18)- Ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006, è assolutamente vietata la cessione del contratto d'appalto. Possono invece essere assentite le cessioni del credito ai sensi dell'art. 117 comma 1 del d. lgs. n. 165/2006 e secondo la disciplina ivi indicata. Sono assentite, altresì, le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione, nonché il trasferimento e affitto di azienda con le modalità e nei limiti di cui all'art. 116 del d. lgs. n. 163/2006.

19)- Tutte le spese contrattuali, ivi comprese quelle per bollo, tasse, registrazioni, imposte e diritti, nessuna esclusa od eccettuata, nonché quelle relative agli eventuali contributi per le Casse di Previdenza dei propri professionisti sono a carico dell'Impresa appaltatrice.

20)- Ai fini della registrazione e dell'applicazione dei relativi tributi, le parti dichiarano che l'appalto oggetto del presente contratto, è sottoposto al regime fiscale dell'I.V.A., a carico del Comune, nella

misura di legge, per cui è applicabile l'imposta in misura fissa a mente del D.P.R. 26.4.1986, n.131, art. 40.

21)- Ai sensi della legge n. 241/90, il Responsabile del procedimento amministrativo di cui al presente contratto d'appalto, è designato nella persona del .

22)- Il Comune di Megliadino San Fidenzio, ai sensi dell'art. 13 del D. LGS. n. 196/03, informa l'appaltatore che tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.

Io sottoscritto, Segretario Comunale, a richiesta delle parti qui convenute e costituite come sopra espresso, ho ricevuto il presente atto, il quale ad alta ed intelligibile voce, ho poi letto alle parti stesse, le quali, da me interpellate, lo hanno riconosciuto per forma e contenuto conforme alla loro volontà, liberamente manifestatami secondo la legge, lo confermano pertanto in ogni sua parte, (ivi compresi gli allegati, dei quali, essendo ben noti e cognitivi alle parti, ho ommesso la lettura), sottoscrivendolo insieme a me Segretario, in calce alla presente pagina e firmando il margine esterno dei fogli intermedi.

E' redatto mediante mezzi informatici da persona di mia fiducia e si compone di numero pagine e quanto della presente sin qui.

Allegati:

A) Progetto di servizio.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

L' APPALTATORE

IL SEGRETARIO COMUNALE

