

COMUNE DI FRAGAGNANO

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE CON PASTI VEICOLATI ALLE SCUOLE SECONDARIE DI 1°GRADO.

- ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ARTICOLO 2 - DURATA DELL'APPALTO
- ARTICOLO 3 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA
- ARTICOLO 4 - RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE
- ARTICOLO 5 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO
- ARTICOLO 6 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E REQUISITI MINIMI
- ARTICOLO 7 - SCIOPERI
- ARTICOLO 8 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- ARTICOLO 9 - TABELLE DIETETICHE E MENU'
- ARTICOLO 10 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI
- ARTICOLO 11 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI
- ARTICOLO 12 - QUANTITA' PRESUNTA DEI PASTI
- ARTICOLO 13 - PREZZO UNITARIO DELL'APPALTO
- ARTICOLO 14 - REVISIONE PREZZI
- ARTICOLO 15 - CORRISPETTIVI
- ARTICOLO 16 - IMPORTO A BASE DI GARA
- ARTICOLO 17 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI
- ARTICOLO 19 - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO
- ARTICOLO 20 - COMITATO TECNICO DI VALUTAZIONE
- ARTICOLO 21 - PENALITA' - ESECUZIONE IN DANNO
- ARTICOLO 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ARTICOLO 23 - RESPONSABILITÀ E RISCHI DELL'APPALTO
- ARTICOLO 24 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA
- ARTICOLO 25 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE
- ARTICOLO 26 - ONERI A CARICO DEL COMUNE
- ARTICOLO 27 - DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO O DEL CREDITO - SUBAPPALTO
- ARTICOLO 28- DOMICILIO
- ARTICOLO 29 - FORO COMPETENTE
- ARTICOLO 30 - DISPOSIZIONI FINALI E PERIODO DI PROVA

Articolo 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'appalto relativo:

1. SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONSEGNA E SPORZIONAMENTO DEI PASTI

I pasti destinati al servizio di ristorazione scolastica nella scuola statale secondaria di 1° grado sita del Comune di Fragagnano devono essere preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti), devono essere consegnati all'interno dei plessi scolastici e distribuiti agli utenti.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, una pietanza, un contorno, pane e da un frutto di stagione.

“Lo sporzionamento dei pasti” comprende le seguenti operazioni:

- predisposizione e riempimento delle caraffe con acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico;
- apparecchiatura dei tavoli con apposite tovagliette e tovaglioli monouso, nonché stoviglie con materiale a perdere in monouso negli spazi destinati al consumo dei pasti in ciascuna sede di distribuzione;
- ricevimento dei pasti nelle singole sedi di distribuzione, controllo della corrispondenza tra i pasti prenotati e quelli ricevuti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi, tenuta della
- documentazione relativa secondo quanto indicato nel Manuale HACCP della ditta, ed eventuali preparazioni finali dei pasti (es. miscelazione dei cibi e dei condimenti, ecc);
- porzionatura e distribuzione con il metodo self-service nella scuola secondaria di 1° grado, compresa la distribuzione delle diete personalizzate e dei pasti alternativi;
- porzionatura e distribuzione al tavolo, compresa la distribuzione delle diete personalizzate e dei pasti alternativi;
- sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli, con adeguati prodotti, mezzi ed attrezzature a carico della ditta.

- pulizia e sanificazione del lavello prima e dopo la ristorazione e pulizia del pavimento del locale cucina.
- Per tutti i pasti, il servizio è comprensivo di tutti gli oneri accessori di seguito indicati e descritti in dettaglio negli articoli seguenti:
 - trasporto e consegna dei pasti pronti;
 - attività di recupero delle eventuali eccedenze alimentari;
 - gestione dei rifiuti nelle singole sedi di distribuzione;

Articolo 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto del servizio oggetto del presente capitolato **ha durata di un anno**, a far tempo dal 16 /11/2009 e fino al 31.05.2010 E' fatto salvo il diritto di recesso anticipato dell'Amministrazione qualora il servizio risultasse, a giudizio motivato dell'Amministrazione stessa, eseguito in maniera non soddisfacente.

Alla scadenza naturale, la stazione appaltante potrà, qualora ritenuto idoneo e conveniente, e senza che ciò costituisca in alcun modo un obbligo, rinnovare l'appalto per una volta per un ulteriore anno, con specifico provvedimento alle condizioni di legge. E' in ogni caso vietato il rinnovo tacito del contratto.

Nel caso in cui, al termine del contratto, il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova attribuzione dei servizi, potrà prorogare l'appalto con specifico provvedimento alle condizioni di legge. A tale fine l'Appaltatore è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di appalto e comunque per un periodo non superiore ad un anno scolastico dalla scadenza.

Articolo 3 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara la Ditta, **pena l'esclusione** dalla stessa, deve attenersi scrupolosamente a quanto previsto nel presente articolo.

In particolare la ditta dovrà presentare:

1. tutta la documentazione, prevista nell'avviso d'asta che risulta necessaria per essere ammessi alla gara;
2. offerta economica indicante lo sconto **unico** percentuale, in cifre ed in lettere, da applicare ai prezzi unitari posti a base di gara indicati nel successivo art. 13.

L'offerta economica, convalidata con marca da bollo di Euro 14,62 dovrà essere sottoscritta per esteso esclusivamente dalle persone che rivestono la legale rappresentanza e specificare il numero di partita I.V.A. e C.F.

L'offerta economica deve essere sigillata in apposita busta nella quale non devono essere inseriti altri documenti e riportare la dicitura "*offerta economica*"; la busta dovrà quindi essere incluse in un unico plico a sua volta sigillato dove sarà contenuta anche altra busta contenente tutta la "*documentazione amministrativa*"; tale plico dovrà riportare in buona evidenza il nome della ditta partecipante l'indirizzo comprensivo di fax ed e-mail e la dicitura **NON APRIRE**: "*Offerta servizio ristorazione scolastica*" scadenza 09/11/2009 ore 12.

Le offerte redatte in lingua italiana dovranno pervenire, entro e non oltre il 09/11/2009; le offerte inviate a mezzo raccomandata postale con avviso di ricevimento, entro le ore 12 dello stesso giorno; le offerte recapitate a mano, a mezzo corriere o posta celere direttamente al seguente indirizzo: Ufficio Protocollo del Comune di Fragagnano, via Cesare Battisti n. 1, 74022 Fragagnano. La ricezione delle offerte avviene nei soli seguenti orari: dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle ore 13 ed il martedì ed il giovedì anche dalle ore 15 alle ore 17. Oltre detto termine non sarà valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Articolo 4 - RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE

Sono ammesse a presentare offerte anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi ed agli effetti dell'art. 37 D.Lgs 163/2006 Ciascuna delle imprese del raggruppamento dovrà possedere i requisiti specificati nel bando di gara secondo le percentuali in esso indicate.

L'offerta congiunta, sottoscritta da tutte le imprese che si impegnano a formare l'associazione temporanea, deve specificare le parti dell'appalto che saranno eseguite dalle associate.

Non saranno ammesse altre offerte presentate singolarmente da ciascuno dei partecipanti al raggruppamento medesimo.

Articolo 5 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, alla Ditta (intendendosi d'ora in poi per ditta o impresa o appaltatore anche i raggruppamenti di imprese e/o i Consorzi), che avrà offerto il prezzo più basso sull'importo a base d'asta.

Il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione e/o di ammissione di una sola offerta valida, se ritenuta conveniente, o di non aggiudicare l'appalto, qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

Articolo 6 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E REQUISITI MINIMI

L'appaltatore provvederà:

1. **all'acquisto dei generi alimentari** occorrenti e alla **preparazione dei pasti** secondo il menù e le grammature indicativamente riportate nelle tabelle allegate alle quali - previo accordo con l'appaltatore - potranno essere apportate varianti nei quantitativi, nella qualità organolettica e tipologia dei generi alimentari e menù, se richieste dall'Autorità Sanitaria o da esperti nutrizionisti di fiducia del Comune.

2. alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura; i pasti dovranno essere preparati secondo il legame fresco-caldo, sistema legato alla preparazione, cottura, e distribuzione immediata dei pasti pronti dopo la fase di trasporto presso i terminali di distribuzione. Tutte le fasi di preparazione dei pasti devono avvenire nella giornata stessa della somministrazione; non sono consentite preparazioni anticipate. Il servizio dovrà essere organizzato di regola in multiporzione. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere il servizio con il sistema delle monoporzioni (ovvero singoli pasti contenuti all'interno di vaschette sigillate a perdere che ne salvaguardano la temperatura), per particolari situazioni legate anche all'organizzazione scolastica.

3. al trasporto dei pasti pronti ai terminali di distribuzione. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire, nel rispetto della vigente normativa, con idonei automezzi e con contenitori adeguati .

La fase di trasporto deve essere organizzata in modo da non superare il limite massimo di due ore tra il termine della cottura e/o la preparazione e l'orario di ristorazione scolastica; le temperature dei pasti durante la fase di trasporto fino alla fase di somministrazione non devono essere inferiori a +60°C per i pasti caldi e non devono essere superiori a +10°C per i pasti freddi in regime di temperatura controllata.

Per il trasporto dei pasti l'appaltatore si impegnerà ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità attualmente offerte dalla tecnica, come ad esempio contenitori coibentati riscaldati mediante insufflazione di vapore per il trasporto dei pasti caldi e di contenitori refrigerati mediante CO2 liquida per i prodotti refrigerati o altri sistemi sovrapponibili.

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo da far sì che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano compresi in un intervallo massimo di due ore. Nelle scuole con doppio turno di mensa, si dovranno effettuare due consegne pasto, distinte in relazione agli orari di ristorazione.

4. allo sporzionamento e distribuzione all'utenza presso i terminali di distribuzione, seguendo scrupolosamente le norme igienico-comportamentali; in particolare per lo sporzionamento è richiesta la presenza di almeno un operatore ogni 60 (sessanta) commensali per ciascun turno salvo particolari situazioni di emergenza, per lavori o quant'altro, o per particolari situazioni logistiche che andranno comunque e sempre concordate con l'Istituzione.

Il Pasto dovrà essere distribuito il lunedì al mercoledì di ogni settimana indicativamente alle ore 13,15 per le scuole medie. Eventuali modifiche d'orario saranno tempestivamente comunicate all'appaltatore.

Il pasto caldo dovrà arrivare nei centri di ristorazione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali.

La frutta dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo e alla conservazione delle sue caratteristiche organolettiche.

I pasti caldi devono essere conservati in appositi scaldavivande elettrici, forniti dalla ditta Aggiudicataria, che ne garantiscano il mantenimento della temperatura al cuore del prodotto almeno di +60°C per tutta la durata della fase di distribuzione.

Gli scaldavivande elettrici devono essere dotati di supporto (possibilmente con ruote), protezione igienica e scorriavaso.

Sarà a carico dei collaboratori scolastici l'accensione degli scaldavivande. Restano a carico dell'aggiudicatario eventuali danni a cose e persone provocati in seguito a tale accensione e/o derivanti da una cattiva manutenzione e/o predisposizione (ad esempio mancanza o insufficiente presenza di acqua) degli stessi.

Il servizio all'interno dei refettori è comprensivo della sanificazione dei tavoli, immediatamente prima della ristorazione e/o, dove la struttura lo permette, l'utilizzo di tovaglie monouso, di pulizia e riordino dei tavoli e delle sedie dopo la ristorazione, di pulizia e sanificazione degli scaldavivande, delle caraffe, dei mestoli, dei vassoi, del loro riponimento, nonché della rimozione dei contenitori termici utilizzati e dello smaltimento dei rifiuti secondo le norme di legge.

5. alla dotazione dei terminali di distribuzione di tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio, in particolare:

La Ditta aggiudicataria provvederà, con onere a proprio carico, alla fornitura alle mense della stoviglieria a perdere in confezione monouso comprendente bicchieri forchette, coltelli e cucchiari di plastica e tovaglioli di carta, vassoi con relative tovagliette in carta, piatti a uno e due scomparti, delle caraffe per l'acqua, dei mestoli e attrezzature per la distribuzione e dei bidoni portarifiuti.

Fornirà i carrelli da utilizzare per trasportare i contenitori dei pasti, dall'esterno all'interno della scuola, fino ai locali adibiti a ristorazione scolastica, in quanto tali contenitori non devono essere appoggiati a terra né sui carrelli che sono utilizzati nei refettori per la distribuzione delle vivande.

Sarà a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura dei sacchi necessari allo smaltimento dei rifiuti prodotti durante la ristorazione scolastica.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutti i prodotti e materiali necessari per le fasi di pulizia e sanificazione inerenti al servizio di ristorazione. Dovrà inoltre fornire un armadio dotato di serratura per la conservazione dei prodotti e materiale di pulizia stessi. Fornirà inoltre, appositi armadietti a doppio scomparto per gli abiti civili e da lavoro del proprio personale (uno per ogni operatore).

Tutte le attrezzature fornite devono essere mantenute in buono stato di conservazione. E' a carico della Ditta aggiudicataria la manutenzione delle attrezzature in uso nella mensa.

Ove per cause accidentali ed impreviste, l'appaltatore non fosse in grado di fornire i pasti caldi come pattuito, lo stesso si impegna a fornire un equivalente **pasto freddo** alle stesse condizioni.

Il pasto freddo, al sacco, deve essere fornito anche su richiesta dell'Ufficio Servizi Scolastici in occasione di eventuali gite scolastiche.

Il pasto freddo e/o al sacco sarà costituito da: due panini farciti, uno al formaggio e uno al prosciutto crudo di Parma, ½ litro di acqua oligominerale (solo per le gite) un frutto; una merenda dolce e un succo di frutta se l'uscita è di un'intera giornata.

Il piano di autocontrollo secondo i principi HACCP adottato dalla Ditta Aggiudicataria in ottemperanza al Reg.Ce 852/2004 deve essere predisposto e rispettato per tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione pasti, trasporto, consegna, sporzionamento/somministrazione agli utenti.

Il piano di autocontrollo deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL nelle scuole in cui è effettuato il servizio di ristorazione.

L'Aggiudicatario dovrà fornire all'Amministrazione del Piano di Autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004, nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. CE 178/2002.

L'Amministrazione ha facoltà, di richiedere, in qualsiasi momento della durata del Contratto, evidenza oggettiva dell'effettiva applicazione dell'organizzazione del servizio e del rispetto dei requisiti minimi richiesti, così come da capitolato.

L'Amministrazione porterà a conoscenza dell'Aggiudicatario, con opportuni mezzi, tutte le deliberazioni, ordinanze, provvedimenti che comportino variazioni della situazione iniziale.

Articolo 7 - SCIOPERI

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta Aggiudicataria, dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno cinque giorni.

Qualora, invece, la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità di cui al successivo art. 29.

In caso di interruzione totale non prevedibile dell'attività scolastica, in orario successivo all'ordine ma, comunque prima dell'uscita dei pasti dal centro di produzione, l'Amministrazione riconosce alla ditta aggiudicataria un equo indennizzo pari al 30% del valore della fornitura prevista.

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, il servizio è da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi degli artt. 1 e 2 della L. n. 146/90, indipendentemente dalla natura giuridica del rapporto di lavoro instauratosi, con conseguente necessità di garantire la continuità delle prestazioni all'interno delle strutture interessate nel periodo dell'appalto (art. 1 del C.C.N.L. - Comparto Regioni, EE.LL.); pertanto è consentito all'appaltatore di esercitare il diritto di sciopero - con un preavviso scritto minimo di 5 (cinque) giorni - solo in caso di astensione dal lavoro per l'intera giornata da parte del personale impegnato nella preparazione dei pasti. In tutti gli altri casi (sciopero inferiore alla giornata oppure sciopero che si protrae per più di un'aggiornata) l'astensione è ammissibile per la sola quota di personale non impegnata a garantire l'erogazione delle suddette prestazioni indispensabili.

Ove l'esercizio del diritto di sciopero da parte del personale non impegnato direttamente nella produzione e distribuzione dei pasti comportasse comunque per l'utenza alcuni disagi (ad es. riduzione nella giornata dello sciopero degli addetti allo sporzionamento), la ditta appaltatrice è tenuta ad avvisare l'amministrazione appaltante sempre con un preavviso minimo di 5 (cinque) giorni.

In caso di sciopero del personale delle scuole statali sarà cura dell'Amministrazione sollecitare i Dirigenti scolastici a comunicare tempestivamente alla Ditta Aggiudicataria le eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario che possono incidere sullo svolgimento del servizio di ristorazione.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come dell'Amministrazione che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Articolo 8 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L'Amministrazione comunale, in conformità a quanto disposto dalla L.R. 02.08.1997 N°28 e dalla L.R. 4.1 1.2002 n. 29 intende inserire elementi qualificanti nell'ambito della ristorazione scolastica, promuovendo, in particolare, comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzati alla prevenzione della salute dei bambini utenti del servizio.

I seguenti generi alimentari devono obbligatoriamente possedere le caratteristiche sottoelencate:

- A. **Prodotti a denominazione di origine protetta:** il prosciutto crudo e il Parmigiano Reggiano.
- B. **Prodotti provenienti dal commercio equo e solidale:** banane.
- C. **L'olio deve essere del tipo extravergine d'oliva.**
- D. **Pane di produzione locale nei seguenti formati:** filoncino, panino, rosetta, coppiette
- E. ferraresi
- F. **Le carni suine ed avicunicole, le uova fresche ed il latte fresco sono richiesti di provenienza**
- G. **nazionale.**

.Articolo 9 - TABELLE DIETETICHE E MENU'

L'Aggiudicatario si impegnerà a:

- seguire la programmazione dietetica inserita nel capitolato. Tale programmazione potrà essere variata in condivisioni degli organismi competenti, al fine di favorire il buon andamento della ristorazione scolastica.
- Il menù autunno/inverno (dalla prima settimana di Ottobre all'ultima settimana di Marzo) e il menù

- primavera/estate (dalla prima settimana di Aprile all'ultima di Settembre) sono articolati su quattro settimane e per ogni mese successivo, la settimana inizierà con il menù del lunedì e così via sempre a scalare di un giorno, per variare i menù dei moduli scolastici che rientrano sempre nella stessa giornata.
- effettuare le singole preparazioni seguendo un ricettario formalizzato ed approvato dall'Amministrazione
- fornire le schede degli alimenti che compongono i menù in vigore;
- utilizzare per il condimento esclusivamente olio extra vergine d'oliva.
- utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato.
- è vietato l'utilizzo di glutammato di sodio (dado da brodo).
- fornire pane biologico di produzione locale nei seguenti formati: filoncino o panino o rosetta o coppietta.

Per i bambini che risultano affetti da patologie attestata da relativo certificato medico o con particolari esigenze alimentari dettati da scelte religiose, sarà predisposto un menù differenziato, che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto. Tali diete dovranno seguire per quanto possibile i menù giornalieri e assicurare una adeguata varietà delle pietanze proposte. Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo sigillata contrassegnata dal nome e cognome del bambino, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Il personale addetto allo sporzionamento deve essere dotato dell'elenco nominativo dei bambini che devono seguire un particolare regime dietetico.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso ai livelli termici sopra indicati.

La ditta deve predisporre e produrre i seguenti menù costituiti da diete e pasti speciali, senza alcun aggravio di costo per l'Ufficio Servizi Educativi:

PASTO IN BIANCO in caso di lievi disturbi gastrointestinali, previa richiesta dei genitori, senza certificazione medica; le diete in bianco sono costituite da pasta o riso, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano, da una verdura (fresca o cotta) e da una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri, oppure prosciutto crudo, bresaola, parmigiano reggiano, frutta; merenda a base di frutta;

DIETA PERSONALIZZATA per bambini con problemi di salute (allergie, intolleranze alimentari, celiachia, problematiche psicorelazionali, ecc..), documentate da certificazioni mediche ed autorizzate dal pediatra dell'Azienda Usl, con validità annuale salvo modifiche successive segnalate dal medico curante; le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome e nome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici;

DIETA MODIFICATA rispettosa di posizioni etiche o religiose familiari, con validità annuale; le diete modificate devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome e nome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici;

DIETA TRANSITORIA: percorso alimentare transitorio, documentato da certificazioni mediche, per bambini che necessitano di abituarsi gradatamente all'assunzione degli alimenti previsti nel menù ordinariamente adottato;

PASTO ALTERNATIVO AL MENU' DEL GIORNO, su richiesta del genitore, per i bambini che nonostante l'azione educativa dell'educatore/insegnante, si rifiutano di mangiare il cibo proposto; il pasto alternativo è costituito da pasta condita con olio d'oliva extravergine e parmigiano reggiano, formaggio o prosciutto crudo o bresaola, frutta; relativamente alla scuola primaria il pasto alternativo deve prevedere la variazione di giorno in giorno, durante la settimana, del tipo di formaggio proposto;

6. CESTINI DA VIAGGIO in luogo del pasto normale, composti da: n. 2 panini da 50 gr. cadauno (n. 2 panini da 40 gr. cadauno (per i bambini della scuola dell'infanzia) con prosciutto crudo/bresaola e formaggio – 1 frutto - acqua minerale cl. 50 – tovaglioli di carta – bicchiere; un succo di frutta in tetrapack – una merenda confezionata se l'uscita è di una intera giornata.

Articolo 10 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003.

1). I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento della presente gara e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità dell'Amministrazione, incluse le finalità relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D.Lgs. n. 163/2006 e dal Regolamento comunale per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari (per l'individuazione dei tipi di dati ed operazioni eseguibili).

2). Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata al precedente punto 1; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.

3). Il trattamento sarà effettuato sia con modalità manuali che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

4). I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste

dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 196/2003.

5). Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Fragagnano.

6). Il Responsabile del trattamento per l'Amministrazione è il Responsabile dei servizi educativi è Antonio Tanucci.

7). Al Titolare del trattamento o al Responsabile ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato, così come previsto dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003.

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L.241/90 e succ.ve mod.ni ed int.ni e secondo la disciplina di cui al regolamento approvato con D.P.R. n. 184/2006, oltre che nei termini indicati all'art. 13 del D.Lgs.n. 163/2006, l'Amministrazione consentirà l'estrazione di copia di tutta la documentazione di cui sarà stata data lettura nelle sedute pubbliche di gara, essendo la stessa già resa conoscibile all'esterno.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, ad eccezione delle parti coperte da segreti tecnici/commerciali non autorizzate con motivata e comprovata dichiarazione ed espressamente specificate in sede di presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti della cui documentazione viene richiesto l'accesso, salvo il disposto del comma 6 dell'art. 13 del D.Lgs.n. 163/2006.

Articolo 11 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

Il centro di produzione pasti utilizzato dall'aggiudicatario deve rispettare i requisiti previsti dal reg. CE 852/2004 e dal Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica.

Prima dell'inizio del servizio l'aggiudicatario dovrà presentare una certificazione rilasciata dai Servizi della Prevenzione dell'A.U.S.L. competente, attestante che "il centro di produzione pasti è in buone condizioni igienico-sanitarie, che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture ed attrezzature e che la produzione giornaliera del numero dei pasti richiesti dal presente capitolato appare compatibile con le potenzialità del centro che non dovrà, durante tutta la durata dell'appalto, superare le proprie capacità produttive".

Il centro di produzione pasti deve essere in possesso, quantomeno, dei seguenti requisiti:

- separazione fisica fra "area grigia" (lavaggio verdure, lavaggio stoviglie) e "area bianca" (preparazione
 - verdure, preparazione carni, cottura e porzionatura alimenti cotti) con ulteriore separazione almeno
 - funzionale fra i singoli reparti citati;
 - superficie dei reparti di cucina nel loro insieme non inferiore a 150 mq.;
 - presenza di abbattitore di temperatura, celle refrigerate differenziate a seconda della tipologia delle materie prime, superfici di lavoro distinte per ognuno dei reparti di cucina citati, termografi in tutte le celle per
 - surgelati e congelati, termometri in tutti i frigoriferi e scaldavivande utilizzati presso i refettori;
 - nel caso in cui siano interposti nella rete idrica addolcitori, autoclavi, cisterne e boiler, l'aggiudicatario dovrà presentare trimestralmente un certificato di potabilità dell'acqua utilizzata per la preparazione dei pasti e si dovranno impegnare ad eseguire almeno trimestralmente un controllo di tipo C2 sull'acqua potabile a livello di un rubinetto di distribuzione e a comunicarne tempestivamente l'esito al SIAN e all'Istituzione dei servizi educativi.

Articolo 12 - QUANTITA' PRESUNTA DEI PASTI

I pasti settimanali da fornire durante l'anno scolastico sono previsti mediamente in n° circa.

I quantitativi sono presunti e determinati in base alla popolazione scolastica che si ritiene sarà interessata dal servizio.

Giornalmente il numero dei pasti risulterà differenziato in rapporto alle attività pomeridiane didattico/integrative: tempo pieno, tempo prolungato e moduli.

Nel corso dell'anno l'organizzazione del servizio potrà variare per garantire una maggiore funzionalità dello stesso, anche su richiesta del personale scolastico. Questa nuova organizzazione potrebbe richiedere l'aumento o la diminuzione dei punti self e/o del personale impegnato, senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante. L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero dei pasti da consegnare sarà comunicata telefonicamente e/o via Fax all'appaltatore direttamente dalle singole scuole entro le ore 9 del giorno di fruizione del pasto.

Articolo 13 - PREZZO UNITARIO DELL'APPALTO

Il prezzo unitario offerto per il **pasto in multiporzione (che deve comprendere la merenda mattutina, frutta di stagione)** non dovrà superare l'**importo unitario a base di gara pari a Euro 5,00 (IVA esclusa)**

Il prezzo unitario relativo all'eventuale fornitura di **pasti in monoporzione senza sporzionamento** sarà pari all'80% del prezzo offerto per il pasto in multiporzione.

Articolo 14 - REVISIONE PREZZI

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti, nella tipologia sopradescritta e indicata dall'offerta dell'impresa, è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa aggiudicataria.

I prezzi unitari dei pasti, nella tipologia sopradescritta e indicata dall'offerta dell'impresa, si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto che si andrà a stipulare per tutte le forniture, fatta salva la revisione periodica del prezzo.

Articolo 15 - CORRISPETTIVI

Le condizioni economiche alle quali sarà aggiudicato l'appalto rimarranno ferme per l'intera durata contrattuale secondo quanto stabilito all'atto della aggiudicazione, senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo.

I corrispettivi della prestazione del servizio di ristorazione scolastica saranno liquidati in relazione al numero di pasti e delle colazioni e merende consegnati ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici comunali effettuato sui documenti di trasporto e sulla documentazione a riscontro delle ordinazioni fornita dalle scuole interessate.

Articolo 16 - IMPORTO A BASE DI GARA

Considerata l'intera durata contrattuale (art. 2) e i prezzi unitari a base di gara (art. 15), l'importo complessivo presunto a base di gara (I.V.A. esclusa) tenuto conto delle previsioni nelle presenze in mensa di adulti e bambini, viene a quantificarsi in **Euro** (oneri fiscali esclusi) così determinato:

Quantità

prevista

Prezzi

unitari

Totale a base di gara (IVA esclusa) Euro

L'importo complessivo stimato per l'intera durata dell'appalto, inclusa la previsione di un eventuale rinnovo ai sensi, modalità e condizioni dell' art. 2, ammonta ad **Euro** (I.V.A esclusa).

Sull'importo complessivo a base di gara deve applicarsi la percentuale di ribasso offerta dalle ditte partecipanti alla gara, ai fini della determinazione del prezzo più conveniente e dell'attribuzione del punteggio previsto al precedente art. 5.

Lo sconto percentuale unico offerto dalla ditta poi risultata aggiudicataria dell'appalto, sarà applicato ai prezzi unitari sopra citati per la determinazione degli importi unitari contrattuali.

Ai prezzi così calcolati sarà applicata l'I.V.A., se dovuta ai sensi di legge.

I quantitativi indicati relativi alle presenze sono puramente indicativi e non sono quindi vincolanti per l'Amministrazione e potranno subire quindi variazioni sia in aumento che in diminuzione, ferme restando le condizioni di aggiudicazione e senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e pretendere indennità.

Articolo 17 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Tutti gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato, saranno compensati con la corresponsione - da parte dell'ente appaltante - del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di consumazioni erogate..

L'appaltatore dovrà presentare al termine di ogni mese, fattura in duplice copia, per ogni struttura scolastica servita. Ogni fattura deve specificare il numero di pasti forniti.

Il pagamento sarà effettuato unicamente a mezzo mandato entro 90 (novanta) giorni dalla data di presentazione delle fatture all'Ufficio Protocollo Generale dell'Amministrazione.

Articolo 18 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

A garanzia dell'offerta presentata e delle obbligazioni derivanti dal servizio, la ditta dovrà costituire apposite cauzioni

Le cauzioni possono essere costituite mediante uno dei seguenti modi previsti dalla Legge n°348 del 1 0/6/1982:

- fidejussione prestata da aziende di credito;
- polizza assicurativa, rilasciata da compagnie debitamente autorizzate ed operanti nel territorio italiano;

La cauzione provvisoria se costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa dovrà avere durata non inferiore al periodo di validità dell'offerta presentata (180 gg.).

La cauzione provvisoria sarà restituita alle ditte non aggiudicatarie entro 30 giorni dall'aggiudicazione, mentre alla ditta aggiudicataria, sarà restituita all'atto di costituzione della cauzione definitiva.

Qualora la garanzia sia costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dal relativo atto deve risultare che il fidejussore si obbliga, incondizionatamente e senza riserva alcuna, dietro semplice richiesta della stazione appaltante ed entro 15 giorni dal ricevimento della relativa raccomandata, a versare la somma dovuta, con esclusione, in ogni caso, quindi, del beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c. ed, in ogni caso, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del cod. civ.

Il deposito cauzionale definitivo rimane vincolato per tutta la durata del contratto ed è restituito dopo aver accertato che la ditta ha adempiuto tutti i suoi obblighi e l'Amministrazione Comunale nulla ha più a pretendere.

Articolo 19 - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE, CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni ed in materia assistenziale e previdenziale.

E' inoltre tenuto al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale.

La Ditta aggiudicataria è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza la stazione appaltante.

Articolo 20 - COMITATO TECNICO DI VALUTAZIONE

E' costituito un organismo collegiale interistituzionale denominato: - **Comitato Tecnico di valutazione** - rappresentativo dell'Amministrazione Comunale di Ferrara, delle Autonomie Scolastiche, delle famiglie e dell'ASL.

Detta Commissione avrà il compito di favorire il buon andamento della ristorazione scolastica nel rispetto del ruolo che ogni rappresentante istituzionale può svolgere per assicurare, tramite la funzione di vigilanza, il benessere e la salute di tutti i fruitori del Servizio.

Articolo 21 - PENALITA' – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione committente invierà formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente testo.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dall'Aggiudicatario non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, si procederà in casi particolari all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) in caso di mancato rispetto della disposizione di cui all'art. 7 (limitazione del diritto di sciopero) sarà applicata una penalità di €. 1.550,00 (millecinquecentocinquanta);
- b) qualora si verificasse una variazione - non concordata preventivamente - nella tipologia di prodotti alimentari utilizzati e nel tipo di stoviglieria a perdere fornita ai refettori, rispetto a quanto dichiarato e presentato in sede di gara (vedere il precedente art. 3) e rispetto a quanto richiesto nelle tabelle allegate, sarà applicata una sanzione pari a €. 300,00 (trecento);
- c) qualora non fosse rispettato l'orario di consegna e il tempo massimo previsto in due ore fra la preparazione e la distribuzione del pasto presso i terminali di consumo, sarà applicata una penale di €. 600,00 (seicento);
- d) in caso di ritardo dell'erogazione del servizio che confligga col normale svolgimento delle attività didattiche, sarà applicata una penale pari a € 300,00 (trecento);
- e) qualora le grammature dei piatti fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, sarà applicata una penalità pari a € 500,00 (cinquecento) e analoga penale sarà applicata in caso di mancato rispetto del menù che non sia imputabile a causa di forza maggiore non dipendente dalla volontà della ditta;
- f) In caso di mancata consegna di pasti regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari a € 25,00 (venticinque) per ciascun pasto non consegnato;
- g) Per mancanza di riscontro oggettivo (lettera o Fax) a seguito di non conformità rilevate, richieste di chiarimenti e/o informazioni relative al servizio offerto o a quant'altro richiesto per far fronte alla continua evoluzione normativa del settore è prevista una penale di euro 300,00 (trecento);
- h) Se i mezzi utilizzati dai vettori e le modalità di consegna dei pasti non corrispondono a quanto previsto dal presente Capitolato e sugli stessi non sia rispettato quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 sarà applicata una penale di euro 600,00 (seicento);
- i) In caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito dall'art.6 ("Organizzazione del Servizio e Requisiti Minimi") sarà applicata una penale di euro 600,00 (seicento);
- j) In caso di mancato rispetto di quanto stabilito dall'art.8 ("Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari") sarà applicata una penale di € 600,00 (seicento);
- k) Nel caso di mancata consegna in tempi utili per il consumo di un pasto destinato a soggetto con dieta
- l) certificata, sarà applicata una penale di 300,00 (trecento);
- m) Nel caso di somministrazione, a soggetto con dieta certificata, di alimenti proibiti dalla dieta specifica (per errori di preparazione, di confezionamento, di identificazione delle confezioni termosigillate, di somministrazione sul terminale di distribuzione o altro), sarà applicata una penale pari a 500,00 (cinquecento);
- n) In caso di una variazione rispetto alla programmazione richiesta, inserita nel presente capitolato (vedi art.9) che non sia stata preventivamente concordata, sarà applicata una penale di € 600 (seicento);
- o) Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente capitolato, non sanzionate da penalità, saranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto all'Amministrazione Comunale ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.

In caso d'inadempimento dell'aggiudicatario è inoltre prevista la possibilità, per l'Amministrazione committente, di reperire i pasti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti. Il corrispettivo per i pasti in questione sarà recuperato dalla stessa amministrazione mediante compensazione sulle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Articolo 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo tre formali contestazioni per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato nell'arco dello stesso anno solare, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto incamerando la cauzione.

Nel caso in cui gli Uffici sanitari competenti rilevino gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto.

Nei casi di risoluzione del contratto l'aggiudicatario risponderà anche dei danni derivati all'amministrazione per la parte eccedente l'importo della cauzione.

Articolo 23 - RESPONSABILITÀ E RISCHI DELL'APPALTO

L'aggiudicatario assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato del deterioramento dei generi alimentari e dei pasti, qualunque ne sia l'entità e la causa, ed è responsabile dei danni che possono subire persone e cose, all'interno o fuori dei locali comunali, per fatti od attività connessi con l'esecuzione del presente appalto.

L'aggiudicatario sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad essi appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, a tale titolo, l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

Esso, conseguentemente, è tenuto a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose) con un massimale non inferiore a €. 750.000,00 (settecentocinquantamila) per danni alle persone, e non inferiore a €. 25.000,00 (venticinquemila) per danni a cose, trasmettendo copia della polizza all'amministrazione committente prima della firma del relativo contratto d'appalto.

Articolo 24 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto. Si ricorda in particolare che la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

A tale fine dovrà fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Appaltante o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente. Si precisa a tale proposito che non si è ritenuto opportuno, in questa fase, procedere alla redazione del DUVRI, in quanto tale documento verrà redatto congiuntamente con l'aggiudicatario, anche sulla base delle informazioni da esso fornite, anteriormente alla stipula del contratto;

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale dell'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

Articolo 25 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Le spese di bollo, aggiudicazione ed ogni altra spesa accessoria inerente al presente contratto, sono a completo carico della Ditta aggiudicataria.

Articolo 26 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Saranno a carico del Comune i costi relativi ai consumi d'energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento degli scaldavivande e per l'eventuale lavaggio della stoviglieria non a perdere.

Articolo 27 - DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO O DEL CREDITO - SUBAPPALTO

E' assolutamente vietata la cessione del contratto.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione committente.

Articolo 28 - DOMICILIO

L'aggiudicatario, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio legale in Provincia di Taranto.

Articolo 29 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente contratto, comprese quelle inerenti alla validità del contratto stesso, è competente il Foro di Taranto.

Articolo 30 - DISPOSIZIONI FINALI E PERIODO DI PROVA

Per quanto non previsto nel presente capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano le norme in materia del D.Lgs 163/2006 del R.D. 18/11/1923 n. 2440, del R.D. 23/5/1924 n. 827, e le successive modificazioni ed integrazioni, nonché le altre norme vigenti in materia, in quanto applicabili.

Per i primi sei mesi l'appalto s'intenderà conferito a titolo di prova, allo scopo di consentire all'Amministrazione di verificare la regolarità d'esecuzione del servizio.

Durante tale periodo l'Amministrazione potrà a suo insindacabile giudizio recedere in qualsiasi momento dal contratto, mediante semplice preavviso di trenta giorni. In tale eventualità spetterà alla ditta il solo corrispettivo delle forniture eseguite, escluso ogni altro rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo.