

PREMESSO che, con deliberazione di Giunta Comunale n. 76 del 10.07.2012, veniva stabilito di gestire in forma associata con il Comune di Decollatura il Servizio Mensa Scolastica nelle Scuole Comunali dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado, per la durata di anni uno, e veniva affidato al Responsabile dell'Area Amministrativa di questo Comune l'incarico di valutare la fattibilità del Progetto e di predisporre gli atti relativi;

CONSIDERATO che il servizio in forma associata è stato quindi effettuato nell'anno scolastico 2012/2013 e confermato anche per il successivo anno scolastico 2013/2014;

PRESO ATTO della volontà di entrambi i Comuni di riproporre la gestione associata del servizio anche per il prossimo anno scolastico 2014/2015 e della delega al Comune di Soveria Mannelli, in qualità di capofila della convenzione stipula tra i due Enti, all'effettuazione della procedura di gara;

VISTO l'allegato Capitolato Speciale d'Appalto, completo di tabelle degli alimenti e menu settimanali, e ritenuto conforme alla volontà delle due Amministrazioni;

RITENUTO dover pertanto autorizzare il Responsabile del Servizio all'espletamento della procedura di gara, stabilendo in Euro 2,70 oltre IVA l'importo del prezzo a base d'asta di ciascun singolo pasto;

DATO ATTO infine che si procederà all'impegno della spesa occorrente contestualmente all'aggiudicazione del servizio, quando sarà possibile calcolarne con maggiore esattezza il costo in base al prezzo di aggiudicazione, presuntivamente ipotizzabile, sulla base del prezzo a base d'asta e delle statistiche di frequenza dell'anno precedente, in Euro 75.000,00 annuali per ciascun Comune esclusa IVA;

Con voti favorevoli unanimi;

DELIBERA

1. DI CONFERMARE la gestione in forma associata con il Comune di Decollatura del Servizio Mensa Scolastica nelle Scuole Comunali dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado, per la durata di anni uno.
2. DI AUTORIZZARE l'affidamento in appalto del suddetto Servizio Mensa nei Comuni di Soveria Mannelli e di Decollatura per l'anno scolastico 2014/2015, con prezzo a base d'asta di Euro 2,70 al pasto oltre IVA, delegando il Responsabile Area Amministrativa all'adozione di tutti gli atti e provvedimenti per l'esperimento della procedura di scelta del contraente.
3. DI APPROVARE a tal fine il Capitolato Speciale d'Appalto, completo di tabelle dietetiche e di menu, che viene allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale.
4. DI DARE ATTO che si procederà all'impegno della spesa occorrente per la gestione del Servizio Mensa Scolastica contestualmente all'aggiudicazione dello stesso, quando sarà possibile calcolarne il costo con maggiore esattezza sulla base del prezzo offerto dalla Ditta aggiudicataria, specificando che, sulla base del prezzo a base d'asta e delle statistiche di

frequenza dell'anno precedente, l'importo dell'appalto può essere presuntivamente quantificato in Euro 75.000,00 escluso IVA.

5. DI DICHIARARE la presente immediatamente eseguibile, stante l'urgenza ed il voto unanime a tal fine espresso, ai sensi dell'art. 134 - comma 4 - del DLgs 267/2000.
-

COMUNE DI SOVERIA MANNELLI
Provincia di Catanzaro

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER AFFIDAMENTO SERVIZIO
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE MENSE SCOLASTICHE NELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI
SOVERIA MANNELLI E DECOLLATURA – ANNO SCOLASTICO 2014/2015**

ART. 1 - L'appalto ha per oggetto l'organizzazione e la gestione delle mense scolastiche, compreso: allestimento/completamento di una cucina industriale (forni - bollitore - piani di cottura - congelatori - frigoriferi) presso il Centro di Cottura sito nella Frazione Adami del Comune di Decollatura; allestimento e/o completamento refettori, sistemazione e messa a norma degli stessi; manutenzione ordinaria sia del Centro di Cottura che dei refettori; nonchè la fornitura di tutte le suppellettili eventualmente mancanti, in acciaio inox, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione.

I pasti, confezionati a cura dell'appaltatore con merce propria, dovranno essere preparati utilizzando i locali comunali adibiti a centro cottura, siti nella Frazione Adami del Comune di Decollatura, e comprenderanno un primo piatto, un secondo, un contorno e frutta fresca secondo le qualità e le quantità indicate nelle tabelle allegate al presente Capitolato; comprenderanno inoltre acqua minerale naturale, imbottigliata presso fonti locali, con contenuto di calcio pari o superiore a 200 mgr/l.

In particolare, i seguenti alimenti: passata di pomodoro e/o pomodori pelati – legumi (in scatola), dovranno provenire da colture biologiche, e la Ditta aggiudicataria dovrà produrre adeguata certificazione attestante detta provenienza (AIAB o equivalente).

Il sale dovrà essere iodato.

E' tassativamente escluso l'uso di cibi precotti o preconfezionati.

I pasti, confezionati in piatti singoli e sigillati e collocati in appositi contenitori termici, dovranno essere trasportati dal Centro di Cottura ai singoli plessi con almeno quattro furgoni isotermini muniti di autorizzazione sanitaria per trasporto pasti.

Il Comune di Decollatura concede in uso all'appaltatore l'immobile ove è installata la cucina centralizzata, gli impianti e le attrezzature attualmente esistenti nell'immobile stesso, che la ditta dovrà riconsegnare, al termine del servizio, nelle stesse condizioni.

Il Comune di Decollatura concede, altresì, all'appaltatore la possibilità di utilizzare l'acqua potabile, l'energia elettrica e di usufruire del servizio di raccolta dei rifiuti solidi urbani, per tutto il periodo in cui si svolgerà il servizio oggetto del presente Capitolato.

L'appaltatore verserà, alla scadenza del contratto, sul c/c n. 12390886 intestato alla Tesoreria Comunale Decollatura, la somma complessiva forfettaria di € 1.032,00, a titolo di rimborso.

La Ditta concorrente dovrà obbligatoriamente dichiarare:

- a) di avere preso visione del Capitolato Speciale d'Appalto approvato con delibera della Giunta Comunale di Soveria Mannelli n. 97 del 2.08.2012 e di accettarne tutte le clausole;
- b) di avere preso visione del centro di cottura sito nella frazione Adami del Comune di Decollatura e dei refettori dislocati nei singoli plessi di entrambi i Comuni, ed in generale dei luoghi dove dovrà svolgersi il servizio, constatando le circostanze che possono avere influito sulla determinazione del prezzo offerto, allegando apposita dichiarazione rilasciata dal Responsabile del Servizio del Comune di Decollatura;
- c) di impegnarsi a non utilizzare cibi precotti tassativamente esclusi dal Capitolato;

- d) di obbligarsi ad utilizzare gli alimenti provenienti da colture ed allevamenti biologici, producendo relativa certificazione AIAB o equivalente, nonché sale iodato ed acqua minerale naturale in bottiglia, per come previsto dall'art. 1 del Capitolato;
- e) di impegnarsi ad allestire e/o completare, entro 10 giorni dalla lettera di aggiudicazione, a spese proprie, una cucina industriale (forni - bollitore - piani di cottura - congelatori - frigoriferi) nonché a fornire tutte le suppellettili eventualmente mancanti, in acciaio inox, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione;
- f) di impegnarsi a sistemare e mettere a norma tutti i refettori delle singole scuole dove si svolgerà il servizio;
- g) di impegnarsi ad effettuare la manutenzione ordinaria sia del Centro di Cottura che dei refettori;
- h) di essere in possesso di almeno 3 (tre) furgoni isotermitici muniti di autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'ASP competente per territorio, che verranno adibiti al trasporto dei pasti;
- i) di essere in possesso di almeno n.30 contenitori isotermitici, che verranno utilizzati per il trasporto dei cibi dal centro di cottura ai singoli plessi, che dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ASP competente per territorio e contrassegnati e/o numerati singolarmente (art.5 –comma c - del capitolato);
- j) di essere in possesso da almeno un anno di un Centro di Cottura alternativo, regolarmente autorizzato per mense scolastiche, ed ubicato nel raggio massimo di 100 km dal Centro di cottura di Adami, presso cui preparare i pasti in caso di mal funzionamento o ritardata attivazione di quest'ultimo;
- k) di impegnarsi ad adibire al servizio personale in numero sufficiente a garantire l'espletamento del servizio, cioè almeno una unità per plesso presente al momento della somministrazione dei pasti e fino al termine della refezione (8 unità complessive), cinque unità in servizio presso il Centro di Cottura, di cui una con diploma di "Cuoco" (totale 13 unità);
- l) di obbligarsi ad effettuare la fornitura al prezzo offerto, che riconosce remunerativo e compensativo, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità revisionale dello stesso, o qualsiasi maggiorazione per trasporto od altro;
- m) di impegnarsi a versare, alla scadenza del contratto, la somma complessiva forfettaria di € 1.032,00 sul c/c n. 12390886 intestato alla Tesoreria Comunale Decollatura, quale rimborso per l'utilizzo dell'immobile ove ha sede il Centro di Cottura, dell'acqua potabile, dell'energia elettrica e del servizio di raccolta dei rifiuti solidi urbani del medesimo Ente;
- n) di essere disposta ad accettare visite ispettive di terza parte commissionate dall'Ente appaltatore;
- o) di essere in regola con la normativa che disciplina la sicurezza dei lavoratori, giusto DLgs 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni;
- p) di impegnarsi, nei termini che saranno indicati dall'Amministrazione Comunale, ad implementare il sistema HACCP ed a presentare il manuale ed il registro di autocontrollo redatti secondo la medesima metodologia, con relativa documentazione applicativa riferita a: cicli di lavorazione, conservabilità derrate alimentari, evidenza oggettiva del controllo dei punti critici di natura fisica, chimica e microbiologica, e di ottemperare alle disposizioni di cui al DLgs 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- q) di avvalersi della consulenza o di avere alle proprie dipendenze da almeno un anno un biologo/nutrizionista che si occuperà del monitoraggio del processo produttivo, sistema HACCP, e della gestione di eventuali problemi con le autorità sanitarie;
- r) di essere in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni ed i pagamenti dei contributi di sicurezza sociale e con il pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o la legislazione dello stato di residenza;
- s) **di essere in regola** con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art.17 della Legge 12.3.99 n.68), **ovvero che la Ditta non è tenuta** al rispetto di tali norme, avendo alle

- proprie dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici (scegliere una delle alternative);
- t) di non aver commesso alcun errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, e che nei propri confronti non è stata pronunciata alcuna condanna, con sentenza passata in giudicato, per alcuno dei reati che incidono sulla moralità professionale;
 - u) **non aver avuto, nell'ultimo quinquennio, risoluzioni contrattuali per gravi inadempienze nei servizi oggetto dell'appalto;**
 - v) di non trovarsi nella condizione di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione, di cui al Dlgs 231/2001 e al D.L. 223/2006, convertito in Legge 248/2006;
 - w) di avere fatturato, negli ultimi tre esercizi finanziari antecedenti la data di pubblicazione del presente bando, un importo globale pari ad almeno Euro 450.000,00;
 - x) di avere fatturato, in ognuno degli ultimi tre esercizi finanziari (2011 – 2012 – 2013), per servizi identici (refezione scolastica), un importo non inferiore a quello del presente appalto (Euro 150.000,00);
 - y) **di avere fornito nell'ultimo anno scolastico 2013/2014, almeno 60.000 pasti nei servizi di refezione scolastica delle scuole pubbliche, di cui almeno 25.000 pasti forniti ad un unico soggetto pubblico;**
 - z) di avere allegato alla presente dichiarazione referenze bancarie di almeno due istituti di credito.

La mancata dichiarazione di quanto sopra elencato, costituirà motivo di non ammissione alla gara. L'eventuale riscontro della mancanza dei requisiti sopra descritti nel corso dello svolgimento del servizio e/o del mancato utilizzo degli alimenti biologici sopra descritti, nonché del sale iodato e dell'acqua minerale naturale, costituirà motivo di rescissione del contratto.

ART. 2 - L'aggiudicazione sarà effettuata con la procedura di cui all'art. 125 del Codice dei Contratti (DLgs 163/06) ed il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa sul prezzo a base d'asta di € 2,70 oltre IVA al 4% per ogni singolo pasto, con esclusione di offerte in aumento e verifica delle offerte anormalmente basse, ai sensi dell'art. 83 del medesimo decreto legislativo.

La valutazione sarà effettuata sulla base dei seguenti elementi:

Relazione tecnica: fattore ponderale 65

Criteria di valutazione

	OFFERTA TECNICA :	
1	Progetto tecnico relativo a: -allestimento e/o completamento della cucina industriale presso il centro di cottura della Frazione Adami del Comune di Decollatura; -modalità di svolgimento e organizzazione del servizio; -caratteristiche del centro di cottura alternativo di emergenza.	Punti max 15
2	Campagne di informazione/educazione alimentare, da concordare con le Amministrazioni Comunali.	Punti max 10
3	Prodotti provenienti da agricoltura biologica; prodotti di provenienza calabrese, DOP e IGP; prodotti locali a chilometro zero; qualifica e selezione dei fornitori.	Punti max 10
4	Numero di addetti che si intende destinare al servizio, distinti per livello di professionalità, qualifiche, titolo di studio, livello di inquadramento e orari di lavoro giornalieri. Corsi di aggiornamento e formazione.	Punti max 13

5	Certificazioni, Attestazioni e organico in capo all'Azienda (Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 per il servizio di "Ristorazione e pulizie" : punti 5; Certificazione SA 8000:2008 per l'attività di "Ristorazione e Pulizia": punti 3; Certificazione UNI 10854:1999, per l'attività di "Ristorazione e Pulizia": punti 1; Certificazione ISO 22000:2005, per l'attività di "Ristorazione e Pulizia": punti 1; Certificazione UNI EN ISO 14001:2004: punti 1; Attestazione di iscrizione all'A.i.c - Associazione Italiana Celiachia: punti 1)	Punti max 12
6	Eventuali proposte migliorative, riferite sia al numero degli addetti che alla qualità degli alimenti e del servizio, nonché all'utilizzo di sistemi innovativi ed ecostenibili di smaltimento dei rifiuti, compresi gli oli esausti.	Punti max 5

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato con il metodo aggregativo – compensatore di cui all'allegato G) al D.P.R. 207/2010 e secondo la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}]$$

dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale di requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a)i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed 1;

\sum_n = sommatoria;

I coefficienti $V_{(a)}$ di natura qualitativa saranno determinati per come indicato al punto a2 del metodo aggregativo-compensatore dell'allegato G) al D.P.R. 207/2010 attraverso la trasformazione in coefficienti variabili tra zero ed uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari, mediante il "confronto a coppie", seguendo le linee guida sottoriportate.

Una volta terminati i confronti a coppie, si sommano i valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari. Tali somme provvisorie vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme provvisorie prima calcolate.

Nel caso in cui le offerte da valutare siano inferiori a tre i coefficienti per i quali è previsto il "confronto a coppie" saranno determinati con la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

La Commissione Giudicatrice procederà alla c.d. "riparametrazione" dei punteggi attribuiti per gli elementi qualitativi.

Offerta economica: fattore ponderale 35

All'offerta economica per ogni singolo pasto indicante il prezzo unitario inferiore, verranno assegnati 35 punti, ed alle rimanenti verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$x = 35 \times \frac{Py}{Px} \text{ dove: } \begin{array}{l} x = \text{coefficiente totale attribuito al concorrente;} \\ Px = \text{Prezzo formulato dal concorrente;} \\ Py = \text{Prezzo più basso offerto.} \end{array}$$

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Il valore finale si otterrà sommando il punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo e risulterà aggiudicataria la Ditta che avrà conseguito il punteggio più alto.

ART. 3 - È facoltà dell'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio:

- a) non dare luogo ad alcuna aggiudicazione;
- b) procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- b) invitare eventualmente le Ditte che abbiano formulato uguale offerta ritenuta conveniente ad un esperimento di migioria, partendo dal prezzo da esse indicato;
- c) prorogare il termine per la presentazione delle offerte qualora intervengano esigenze amministrative.

ART. 4 - L'incarico per l'organizzazione e la gestione del Servizio Mense Scolastiche nei Comuni di Soveria Mannelli e Decollatura verrà affidato con comunicazione ufficiale da parte dell'Amministrazione di Soveria Mannelli, nella quale saranno indicate le date di inizio e termine del servizio.

ART. 5 - La Ditta aggiudicataria dovrà fornire ed assicurare i seguenti servizi:

a) Organizzazione e gestione completa delle mense delle Scuole dell'infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado dei Comuni di Soveria Mannelli e di Decollatura, consistente in: allestimento e/o completamento di una cucina industriale presso il Centro di Cottura sito nella Frazione Adami del Comune di Decollatura; allestimento e/o completamento refettori, sistemazione e messa a norma degli stessi; manutenzione ordinaria sia del Centro di Cottura che dei refettori; preparazione e distribuzione pasti, raccolta e pulizia utensili, stoviglie e biancheria da tavola, pulizia completa suppellettili e locali utilizzati (refettori e cucine); fornitura piatti, bicchieri e tovaglioli di carta; fornitura posate di plastica (tris monouso preconfezionato e sigillato); fornitura detersivi e materiale per pulizia; fornitura gas per impianti cucine.

Si precisa che la pulizia delle stoviglie e/o altre suppellettili utilizzate presso i singoli plessi dovrà essere effettuata presso il Centro di Cottura, non essendovi - presso i refettori - idonei locali all'uopo attrezzati. Nei dieci giorni immediatamente successivi alla comunicazione di aggiudicazione, la Ditta appaltatrice dovrà assicurare l'allestimento della cucina industriale presso il Centro di Cottura; l'allestimento, la sistemazione e la messa a norma dei refettori di tutte le scuole interessate, nonché la perfetta pulizia sia del Centro di Cottura che dei refettori con proprio personale; le medesime operazioni di pulizia e sistemazione di tutti i locali utilizzati per il servizio dovranno essere effettuate alla chiusura dello stesso.

Prima dell'inizio dell'attività di somministrazione dei pasti, la Ditta appaltatrice dovrà inoltre produrre all'Amministrazione il Documento di Registrazione Impresa Alimentare, ai sensi dei Regolamenti CEE 852, 853, 854/2004 e del DLgs 193/07.

b) Il numero effettivo degli utenti del servizio, presuntivamente indicato in n. **200** giornalieri per il Comune di Soveria Mannelli e n. **250** giornalieri per il Comune di Decollatura, dovrà essere richiesto giornalmente, a cura dell'appaltatore, ai responsabili dei singoli plessi, tenendo presente che le mense dovranno essere assicurate per cinque giorni alla settimana nelle Scuole dell'Infanzia e Primaria di entrambi i Comuni, per tre giorni settimanali nelle scuole Secondarie di primo grado di Soveria Mannelli e per due giorni settimanali nelle scuole Secondarie di primo grado di Decollatura. Ove tale periodicità dovesse subire modifiche per intervenute disposizioni da parte delle Autorità Scolastiche, la Ditta aggiudicataria dovrà adeguare il proprio servizio senza reclamare e senza nulla pretendere.

c) Trasporto pasti con n. 3 (tre) mezzi propri ed in idonei contenitori termici, in numero minimo di 30 (trenta) dal Centro di Cottura sito nella Frazione Adami del Comune di Decollatura presso i seguenti plessi:

Cerrisi: infanzia 5 gg. Settimanali
San Bernardo: infanzia e primaria 5 gg. Settimanali
Casenove: primaria 5 gg. e media 2 gg. settimanali

Colla: infanzia e primaria 5.gg. settimanali
Soveria Centro: primaria 5 gg. settimanali
Soveria Centro: infanzia 5 gg. settimanali
Scuola Media 3 gg. settimanali

d) Controllo preventivo dei generi alimentari usati quotidianamente per la preparazione dei pasti, al fine di verificarne la rispondenza - per qualità, quantità e tipologia - alle tabelle dietetiche ed ai menu allegati al presente Capitolato, la cui composizione potrà essere variata dall'Amministrazione a suo insindacabile giudizio. Le quantità dei beni da fornire hanno comunque valore indicativo e non tassativo, pertanto l'appaltatore è tenuto a consegnare quanto richiesto, sia per maggiori che per minori quantità rispetto a quelle indicate, senza diritto a reclamare indennità e compensi di sorta.

e) I menu settimanali e la tabella delle caratteristiche tecniche e merceologiche degli alimenti sono allegati al presente capitolato. Ogni eventuale variazione dovrà essere concordata preventivamente con l'Amministrazione. Variazioni non concordate del menu comporteranno per la Ditta aggiudicataria la perdita del diritto al pagamento da parte dell'Amministrazione Comunale per la giornata in cui è stata riscontrata l'irregolarità.

ART. 6 - Il personale dovrà essere in numero sufficiente a garantire l'espletamento del servizio, cioè almeno una unità per plesso presente al momento della somministrazione dei pasti e fino al termine della refezione (8 unità complessive), cinque unità in servizio presso il Centro di Cottura, di cui una con diploma di "Cuoco" (totale 13 unità). I nominativi e le qualifiche del personale adibito alle mense scolastiche, dovranno essere comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale una settimana prima dell'inizio del servizio, unitamente a copia del contratto sottoscritto dalle parti. Sempre per iscritto dovranno essere comunicate eventuali sostituzioni. La Ditta appaltatrice dovrà inoltre comunicare per iscritto il nominativo ed il recapito telefonico del Responsabile del Centro di Cottura, al quale si potrà fare capo giornalmente per eventuali osservazioni e problemi da parte delle Scuole, dei genitori o delle Amministrazioni Comunali stesse, e che interverrà alle sedute del Comitato di Vigilanza sulle mense Scolastiche in rappresentanza della Ditta, ogni qualvolta sarà convocato. Gli oneri relativi al personale, sanciti dai rispettivi contratti di lavoro delle categorie interessate, saranno a carico della Ditta appaltatrice.

ART.7 - È fatto divieto alla Ditta aggiudicataria, pena la decadenza dell'appalto, di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, l'incarico affidatole.

ART. 8 – La fornitura e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti tecnologici e la manutenzione ordinaria dei locali del centro di cottura sono a carico della Ditta appaltatrice, che dovrà curarne la perfetta messa in opera prima della data di inizio del servizio mensa scolastica ed il ripristino ogni qual volta si renderà necessario. E' obbligo della Ditta appaltatrice richiedere, immediatamente dopo la stipula del contratto e prima dell'attivazione del servizio, le prescritte autorizzazioni sanitarie per l'utilizzo del Centro di Cottura sito nella Frazione Adami del Comune di Decollatura.

ART. 9 – Le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di effettuare controlli sulla qualità e quantità dei cibi, quando lo ritengano opportuno e senza preavviso. Controlli giornalieri saranno inoltre effettuati dai genitori componenti il Comitato intercomunale di vigilanza sulle mense scolastiche, del quale fanno parte i rappresentanti di tutte le Scuole interessate e delle Amministrazioni Comunali.

Ulteriori controlli in materia di igiene dei prodotti alimentari e rispetto della normativa di cui ai Decreti Legislativi 626/94 e 193/2007 e successive modificazioni ed integrazioni potranno essere commissionati dall'Amministrazione a parte terza ed effettuati in qualsiasi momento.

ART.10 - L'Impresa aggiudicataria dovrà versare una cauzione rapportata al 10% dell'importo dell'aggiudicazione del servizio, a garanzia sia degli impianti di cucina esistenti che della regolarità di svolgimento del servizio stesso.

ART.11 – In caso di interruzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria per qualsiasi motivo non ascrivibile all'Ente o a caso fortuito, si avrà l'incameramento della cauzione nonché la comminazione di una penale pari a € 160,00 per ogni giorno di mancata esecuzione.

ART.12 – Qualora l'interruzione del servizio sia superiore a giorni 5 (cinque), l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di aprire trattativa privata presso altre Ditte per l'erogazione del servizio alle medesime condizioni contrattuali. In caso di esperimento negativo, l'Amministrazione procederà comunque all'aggiudicazione e l'eventuale maggiore onere del servizio sarà direttamente addebitato alla Ditta inadempiente.

ART. 13 - L'importo di quanto dovuto verrà pagato tramite le Tesorerie dei Comuni di Soveria Mannelli e di Decollatura, di norma entro trenta giorni dalla data di ricevimento della fattura da parte degli Enti. Le fatture dovranno essere presentate separatamente a ciascun Comune, corredate dei buoni di ordinazione, ed il numero dei pasti dovrà corrispondere al numero dei tickets utilizzati dagli utenti nel mese relativo alla fatturazione, con la sola esclusione dei pasti consumati dai docenti e dai collaboratori scolastici, che saranno conteggiati sulla base delle presenze effettive registrate giorno per giorno. Ogni fattura dovrà essere corredata del DURC in corso di validità.

ART. 14 - Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento alle disposizioni contenute nella Legge e nel Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato (R.D. 18.11.23 n. 24, R.D. 23.5.24 n. 827 e successive variazioni, D.P.R. 18.12.79 n.696).

ART. 15 - Agli effetti dell'esecuzione del contratto, e per tutta la durata dello stesso, l'appaltatore deve eleggere domicilio nel Comune di Soveria Mannelli.

ART. 16 - Fanno carico all'appaltatore le spese di bollo, scritturazione, copia e registrazione del Contratto, secondo le tariffe di legge; a carico dell'appaltatore sono altresì le spese relative alle eventuali perizie che si rendessero necessarie per verificare la qualità del servizio.

Deliberazione della Giunta Comunale n° 48 del 04/06/2014

Letto, confermato e sottoscritto

Il Presidente
Avv. PASCUZZI GIUSEPPE

Il Segretario Comunale
Dott. Paolo LO MORO

D.L.vo 18 agosto 2000 N° 267 – Art. 49 27/06/2014 Si esprime parere FAVOREVOLE in ordine alla regolarità tecnica Il Responsabile	D.L.vo 18 agosto 2000 N° 267 – Art. 49 Si esprime parere FAVOREVOLE in ordine alla regolarità contabile. Il Responsabile dell'Area Finanziaria
--	--

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Si attesta che copia della deliberazione viene pubblicata all'albo Pretorio di questo Comune per **S** giorni consecutivi, dal **15** al , ai sensi e per gli effetti dell'art. 124, comma 1, del D.Lgs. n° 267/2000

Soveria Mannelli li **15**

Il Segretario Comunale
Dott. Paolo LO MORO

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli Atti d'Ufficio

ATTESTA

- Che la presente Deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio nei termini sopra indicati ai sensi dell'art. 124, comma 1, del D.Lgs. n° 267/2000, al N° _____ del **15** ;
- Che contestualmente all'affissione all'Albo è stata comunicata ai Capi Gruppo Consiliari in data ____ / ____ / _____ prot. n° _____.
- Che la presente Deliberazione è divenuta esecutiva in data 27/06/2014 in quanto:
 - Dichiarata immediatamente eseguibile ai dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs. n° 267/2000;
 - Entro 10 giorni non sono pervenute richieste ai sensi dell'art. 134, comma 3, del D.Lgs. n° 267/2000 ed essa pertanto è divenuta esecutiva il giorno successivo al decimo di pubblicazione.

Soveria Mannelli li **27/06/2014**

Il Segretario Comunale
Dott. Paolo LO MORO