

Rep.

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER

L'ANNO SCOLASTICO 2012/2013

L'anno duemiladodici, il giorno XXXXXX del mese di XXXXXX

(XX/XX/XXXX)

Avanti a me, Dott. XXXXXXXX, Segretario del Comune di Orciano Pisano,
senza l'assistenza di testimoni avendovi le parti, d'accordo e con il mio con-
senso espressamente rinunciato

SONO PRESENTI

IL COMUNE DI ORCIANO PISANO con sede in Orciano Pisano, Piazza
del Municipio, 1, codice fiscale e partita IVA 00346420508 in persona della
D.ssa Alba Rubechini, , in qualità di Responsabile dell'Area 1 Amministra-
tivo-Contabile con poteri di firma a norma dell'art. 8 del Regolamento degli
Uffici e dei Servizi e della determinazione a contrarre n. XXXX del
XXXXXX.

E

la società **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA**, con sede in Vicenza,
Viale della Scienza n. 26, numero di iscrizione al Registro delle Imprese di
Vicenza e codice fiscale 01617950249 in persona del Sig. XXXXXX, nato a
XXXX il XXXXXX, in qualità di XXXXXXXXX della Serenissima Ristora-
zione S.p.A..

Dell'identità personale dei componenti io, Segretario Comunale, sono certo.

Gli stessi mi richiedono di ricevere il presente atto al quale

PREMETTONO

- che con determinazione n. 79 del 09.08.2011 veniva indetta una procedura

negoziata mediante cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125 del D. Lgs.

163/06, da aggiudicare con l'offerta economicamente più vantaggiosa, per il

servizio di refezione scolastica, per l'anno scolastico 2011/2012, eventual-

mente rinnovabile, alle stesse condizioni per l'anno scolastico 2012/2013,

su richiesta formale dell'Amministrazione entro il 15 maggio 2012 e comu-

nicazione formale di disponibilità alla proroga da parte dell'aggiudicatario

entro 30 giorni dal ricevimento della richiesta dell'Amministrazione

- che con determinazione n. 85 del 02.09.2011 il Responsabile del Servizio

ha affidato alla Serenissima Ristorazione spa l'appalto del servizio di refe-

zione scolastica;

- che con nota del 16 aprile 2012, prot. 1185, il Comune di Orciano Pisano

richiedeva alla Serenissima Ristorazione spa di Vicenza la disponibilità a

rinnovare il contratto alle medesime condizioni;

- che la Serenissima Ristorazione spa di Vicenza, con nota prot.

76/2012/SEGR del 27 aprile 2012, comunicava la disponibilità a rinnovare

il contratto, alle stesse condizioni, per l'anno scolastico 2012/2013.

Tutto ciò premesso è da considerare parte integrante e sostanziale del pre-

sente atto, le parti, come sopra costituite stipulano e convengono quanto se-

gue:

ART. 1 (Oggetto dell'appalto)

Il Comune di Orciano Pisano, come sopra rappresentato affida alla SERE-

NISSIMA RISTORAZIONE SPA (d'ora in avanti definita I.A.) con sede in

Vicenza, Viale della Scienza n. 26, che accetta, il servizio di refezione sco-

lastica presso la locale scuola dell'infanzia "La Girandola" e, più precisa-

mente:

- preparazione, cottura, sporzionamento e distribuzione di pasti destinati al servizio di refezione scolastica per la scuola infanzia “La Gi-
randola” presso il plesso scolastico sito in Orciano Pisano, Via Roma
n. 33, adeguatamente attrezzato dalla Stazione Appaltante (d’ora in
avanti definita S.A.);

- sparcchiamento, riassetto refettori, pulizia stoviglie e locali.

ART. 2 (Durata)

La prestazione ha la seguente durata: 1 ottobre 2012-28 giugno 2013, salvo anticipo della chiusura disposta dall’autorità scolastica. Non sono ricompresi nel servizio i periodi di interruzione dell’attività scolastica previsti dal calendario scolastico e/o disposti dall’autorità scolastica, ovvero per forza maggiore, dall’Amministrazione Comunale. Sulla base degli atti di gara la I.A. è obbligata alla prestazione anche nelle more della sottoscrizione del presente contratto..

ART. 3 (Corrispettivo)

L’importo complessivo ammonta a € 27.200,00, oltre I.V.A., determinato sulla base di un numero stimato di pasti pari a 4.000 per tutta la durata dell’appalto e quindi ad un costo a pasto offerto di € 6,80, oltre I.V.A..

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la S.A. in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze, comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e/o didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più od in meno senza che la I.A. possa avanzare pretesa alcuna

ART. 4 (Pagamenti)

Alla fine di ogni mese di servizio la I.A. è tenuta a presentare

all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base del numero dei pasti forniti.

La fatturazione dovrà pervenire mensilmente al Comune di Orciano Pisano che entro 20 giorni dalla data di ricevimento provvederà al controllo ed alla relativa liquidazione; entro i 10 giorni successivi la S.A. provvederà all'emissione del relativo mandato di pagamento.

Le fatture dovranno riportare il numero dei pasti addebitati suddivisi per alunni e personale scolastico.

ART. 5 (Cauzione)

La I.A., a garanzia degli impegni assunti con il presente atto, ha costituito cauzione definitiva a mezzo polizza fidejussoria prestata a favore del Comune di Orciano Pisano rilasciata da xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

La cauzione definitiva potrà essere svincolata o restituita solamente a scadenza del contratto. Nel caso di inadempienze contrattuali da parte dell'I.A., il Comune di Orciano Pisano avrà diritto di valersi di propria autorità su detta cauzione.

L'Appaltatore dovrà reintegrare la cauzione medesima, nel termine che gli sarà prefissato, qualora il Comune di Orciano Pisano abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

ART. 6 (Caratteristiche dell'appalto)

L'appalto consiste in:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti necessari per la pulizia e sanificazione di tavoli, bicchieri, piatti, posate, stoviglie ed attrezzature della cucina;
- b) preparazione presso struttura di proprietà della S.A. dei pasti destina-

ti agli utenti della scuola dell'infanzia "La Girandola" sulla base del

menù fornito dalla S.A.. I pasti, normalmente sono costituiti da un

primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta, acqua mi-

nerale;

c) sbarazzo, pulizia e sanificazione dei tavoli del refettorio con deposito

dei residui alimentari e di quant'altro nei contenitori destinati alla

raccolta differenziata dei rifiuti;

d) fornitura di tovaglie e tovaglioli (in carta monouso ed in materiale

lavabile) per l'apparecchiatura dei tavoli presenti nei refettori;

e) lavaggio e sanificazione di bicchieri, piatti, posate, stoviglie e

quant'altro usato per la somministrazione dei pasti del giorno;

f) pulizia e sanificazione dei tavoli e delle attrezzature di cucina come

fuochi, forno, piani di lavoro, lavelli, frigoriferi e quant'altro comun-

que presente in cucina;

g) conferimento dei rifiuti differenziati e non presso i relativi contenito-

ri per la relativa raccolta.

Nell'esecuzione di ogni fase di approvvigionamento, cottura, somministra-

zione dei pasti, pulizia e sanificazione l'I.A. è tenuta all'osservanza ed ap-

plicazione della normativa in materia di sicurezza alimentare di cui al Reg.

CE 852/04, 853/04 e decreti attuativi, oltre che al rispetto del D. Lgs. 81/08.

Negli stessi locali verranno prodotti e somministrati anche i pasti per il nido

d'infanzia "La Coccinella"; tuttavia, qualsiasi prestazione di servizio da

parte della I.A. rivolta al nido d'infanzia "La Coccinella" è escluso dal pre-

sente appalto.

ART. 7 (Modalità di esecuzione del servizio)

Ogni giorno verrà comunicato alla I.A., dal personale docente e/o ATA del-

la scuola, entro le ore 9,30, il numero dei pasti occorrenti; contestualmente

verranno comunicate le richieste relative ai particolari regimi dietetici.

La S.A. riconosce all'I.A. un solo pasto per il personale docente /ATA, per

cui eventuali pasti richiesti in più dal medesimo personale costituiscono

rapporto obbligatorio tra il richiedente e l'impresa per cui non potranno

essere fatturati alla S.A.

La rilevazione delle presenze/assenze degli alunni effettuata manualmente

dagli operatori scolastici su supporto cartaceo, è comunicata agli operatori

della cucina che conseguentemente determinano i pasti e le eventuali diete

speciali da elaborarsi.

La produzione e somministrazione non avrà luogo nei giorni in cui, per

qualsiasi ragione, non vi sia necessità del servizio (vacanze natalizie, pa-

squali, chiusura anticipata, chiusura estiva, scioperi, ecc.). La I.A. appalta-

trice sarà avvisata entro le ore 13.00 del giorno precedente e nessun inden-

nizzo potrà essere preteso.

Il gestore potrà organizzare l'approvvigionamento delle derrate alimentari

per più giorni, depositando ed immagazzinando i prodotti nei locali e nelle

attrezzature (frigoriferi, congelatori) posti nel plesso scolastico e di proprie-

tà della S.A..

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire tra le ore 12.00 e le ore 13.00,

secondo quanto concordato con il personale docente della scuola

dell'infanzia "La Girandola" ed, eventualmente, in concomitanza con la

somministrazione dei pasti da parte del nido d'infanzia "La Coccinella".

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vi-

genti leggi in materia, che qui si intendono richiamate. La qualità dei pro-

dotti alimentari, utilizzati per la preparazione dei pasti, deve corrispondere

tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato "B"

del capitolato d'appalto che qui s'intende integralmente richiamato, anche

se non allegato.

Le attività di preparazione, cottura, sporzionamento e somministrazione sa-

ranno totalmente eseguite e portate a termine nei locali e con le strutture

messe a disposizione dalla S.A., salvo quanto previsto al successivo art. 10.

La S.A. si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per

la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti a quelle pre-

viste dall'allegato "B" del capitolato d'appalto contenente le caratteristiche

merceologiche delle derrate alimentari.

E' vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

La I.A. dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, al menù predisposto

dalla S.A., articolato su 4 settimane e due cicli stagionali (autunno/inverno,

primavera/estate). La I.A., tuttavia, potrà richiedere le variazioni ritenute

più opportune al miglioramento del servizio, concordandole con la S.A. e

chiedendo, a propria cura ed onere, il relativo parere all'autorità sanitaria

competente.

In caso di allergie o intolleranze alimentari comprovate da apposita certifi-

cazione medica, la I.A. procederà alla elaborazione di un menù personaliz-

zato riflettente, per quanto possibile, la composizione di quello ordinaria-

mente previsto. Copia del menù personalizzato dovrà essere conservata

presso la scuola oltre che trasmesso alla S.A..

Il menù potrà essere adattato, temporaneamente e per quanto possibile, a

specifiche richieste soggettive degli utenti.

L'iniziativa per la variazione del menù è consentita alla I.A. solo nei casi di sciopero (sia del proprio personale che del personale della scuola per cui non sia possibile prevedere entro le ore 9.30 il numero dei pasti da preparare) o per cause di forza maggiore (es. mancanza dell'approvvigionamento idrico per guasti). In tali casi la I.A. sarà obbligata a fornire un pasto freddo.

Qualora per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata, la I.A. è tenuta a concordare la variazione con il personale docente, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

La I.A. dovrà presentare su richiesta dell'Amministrazione Comunale o del personale docente la composizione e la tipologia di un cestino freddo, da distribuire in occasione di eventi particolari (es. gite), le cui date saranno comunicate con almeno una settimana di anticipo. Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

ART. 8 (Locali ed attrezzature)

Nell'espletamento del servizio l'I.A. utilizzerà, in comodato gratuito, locali, attrezzature ed impianti di proprietà dell'Amministrazione Comunale, attualmente esistenti presso il plesso scolastico "La Girandola", provvedendo a proprio carico alla integrazione di quanto ritenuto occorrente; in caso di prescrizione da parte dell'Autorità Sanitaria, le integrazioni e modifiche saranno a carico del Comune, così come per gli eventuali interventi su infissi, impianti idraulici, elettrici ed opere murarie.

Eventuali danni riscontrabili ai locali, attrezzature ed impianti e non dovuti al normale utilizzo, dovranno essere rifondati previo contraddittorio, dalla

I.A.. Tutte le spese relative ai locali di cucina, refettorio, acqua, energia elettrica, gas metano utilizzabili per la preparazione, cottura e conservazione dei pasti sono a totale carico della S.A..

Nel caso di temporanea inagibilità della cucina, l'I.A. dovrà provvedere, con oneri a proprio carico, alla produzione e trasporto dei pasti da uno centri di cottura alternativi indicati in sede di gara, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti.

ART. 9 (Personale)

Prima dell'inizio del servizio, ed ad ogni eventuale variazione, dovrà essere trasmesso all'U.O. Istruzione l'elenco nominativo del personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifica e del monte ore lavorativo settimanale; qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto al Comune.

Nel caso in cui il personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, autorizzato dalla I.A. cui è dipendente abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del servizio e con oneri a carico della I.A.. La I.A. dovrà comunicare all'inizio del servizio l'elenco nominativo del personale dipendente autorizzato a consumare il proprio pasto a scuola.

La S.A. si intende sollevata da qualsiasi obbligo e responsabilità verso terzi per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni infortuni e responsabilità. Ai sensi del D.M. 25 febbraio 2008, n. 74 ed antecedentemente all'avvio del servizio la I.A. comunicherà alla S.A. il codice fiscale dei soggetti impiegati nel servizio nonché ogni variazione riguardante i soggetti medesimi.

La I.A. si impegna a mantenere la più stretta disciplina del personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti della committenza e/o dei commensali fino all'allontanamento nei casi di provata gravità. L'allontanamento potrà essere richiesto, per motivate ragioni, anche dalla S.A.. Il personale addetto al servizio dovrà indossare sopraveste chiara, cuffia e guanti monouso e mantenere l'irrepreensibile pulizia.

Tutto il personale impiegato nel servizio dovrà esporre tessera di riconoscimento riportante il nome della I.A. ed il nome e cognome del dipendente come previsto dalla normativa vigente.

La I.A. si obbliga all'incondizionato rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e in generale a quanto previsto dalla normativa in materia di prevenzione e sicurezza.

La I.A. è tenuta all'osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (Regolamenti CE 852/04 e 853/04 e relativi decreti attuati), all'adozione del piano di autocontrollo ed alla formazione dei propri addetti.

Inoltre, la I.A. è tenuta a redigere e trasmettere alla autorità sanitaria competente, per il tramite del Comune, la notifica igienico-sanitaria per l'aggiornamento della registrazione dell'attività.

In relazione alla tipologia del servizio e fatto salvo quanto ad esclusivo carico della I.A., l'interferenza delle attività dei diversi operatori ed utenti presenti nella struttura non appare produrre apprezzabili fattori di rischio per quanto riguarda la tutela della salute e della sicurezza. In ogni caso la S.A., attraverso il proprio responsabile della sicurezza, e la I.A., durante il periodo di vigenza contrattuale, si coordineranno al fine di monitorare il servizio

ed attivare quanto necessario alla prevenzione ed alla eliminazione di eventuali fattori di rischio.

La I.A. dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantirne la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

ART. 10 (Obblighi della I.A. derivanti dall'offerta)

Nel caso di necessità di diete speciali per intolleranze e/o allergie alimentari, la I.A. utilizzerà, senza alcun onere aggiuntivo per la S.A., un set completo per la preparazione dei pasti per le diete speciali ed un set completo per la preparazione dei pasti dei bambini affetti da celiachia, nella composizione di cui a pagina 13 della “Relazioni, caratteristiche tecnico organizzate e qualitative del servizio” che qui s'intende integralmente recepita anche se non allegata. I set forniti resteranno di proprietà della S.A..

La I.A. utilizzerà piatti di porcellana, posate in acciaio, bicchieri in vetro o, in alternativa, senza oneri aggiuntivi per la S.A., stoviglie in melanina.

La I.A. attrezzerà il centro di cottura con un generatore (gruppo elettrogeno) autonomo in grado di garantire il funzionamento delle attrezzature; inoltre, in caso di guasti ai frigoriferi o alle apparecchiature adibite alla lavorazione e cottura degli alimenti alla lavastoviglie, provvederà con l'intervento di un proprio manutentore o della ditta incaricata alla manutenzione.

La I.A. organizzerà con cadenza bimestrale ed in accordo con i docenti giornate a tema “A tavola con...” per stimolare i bambini alla conoscenza di nuovi sapori della cucina regionale; in occasione di giornate speciali (Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico) sarà somministrato un menù

speciale attinente alla relativa festa.

La I.A. dovrà realizzare il progetto di educazione alimentare di cui all'allegato 3 dell'offerta che qui s'intende integralmente richiamato anche se non allegato.

La I.A. dovrà distribuire gratuitamente a tutti gli utenti del servizio un opuscolo informativo contenente informazioni sul servizio di refezione scolastica (menù, organizzazione del servizio, servizi di comunicazione con l'utenza compreso numero verde e linea diretta dedicata alla refezione scolastica del Comune di Orciano Pisano).

La I.A. metterà a disposizione dei genitori degli alunni la consulenza della propria dietista almeno una volta al mese per un massimo di due ore, per eventuali consulti in merito a problematiche inerenti la corretta alimentazione dei bambini.

La I.A. organizzerà, se richiesto, dalla S.A. o dai docenti, n. 3 incontri serali all'anno per analizzare le tematiche connesse al servizio di refezione.

La I.A. relazionerà alla S.A., semestralmente, sull'andamento del servizio.

La I.A., previa informazione ai genitori ed ai docenti, può presentare, per il relativo parere, alla Azienda USL 5 di Pisa la variazione del menù sulla base della stagionalità dei prodotti, così come indicato in sede di gara.

ART. 11 (Controlli)

La S.A. si riserva il diritto di procedere, tramite propri funzionari o, se del caso, tramite tecnici e laboratori di propria fiducia, alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la salubrità e la qualità dei prodotti, al controllo ed alle analisi dei pasti e delle materie prime utilizzate, nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del cor-

retto adempimento di quanto previsto nel presente contratto.

Il servizio potrà essere oggetto di controlli a vista e verifica delle porzioni

delle pietanze erogate ed eventuale assaggio da parte dei componenti della

Commissione Mensa individuata dalla S.A. E' fatta in ogni caso salva

l'attività ispettiva e di controllo dei soggetti istituzionalmente preposti.

Potranno essere prelevati campioni di alimenti crudi, semilavorati e cotti in

quantità necessaria alla esecuzione delle analisi. Nulla potrà essere richiesto

alla S.A. per le quantità di campioni prelevati.

La S.A. farà pervenire alla I.A., per iscritto, le osservazioni e le contestazio-

ni rilevate dagli organi di controllo. L'I.A., in relazione alle contestazioni

mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di

comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno

ritenute valide, la S.A. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni

previste dal presente contratto.

La S.A. potrà inoltre far pervenire alla I.A. eventuali prescrizioni alle quali

essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione; la I.A. en-

tro tale termine dovrà prenderne atto ed adeguarsi a quanto richiesto nel ca-

so contrario la S.A. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni pre-

viste dal presente contratto.

ART. 12 (Responsabilità civile e penale)

Il gestore è tenuto a sollevare il Comune da ogni responsabilità in merito ad

eventuali incidenti di qualsiasi genere e natura che possono derivare alle

persone ed alle cose in seguito all'uso dei locali, delle attrezzature, degli ar-

redi e degli impianti concessi in uso gratuito comunque in conseguenza del-

lo svolgimento del servizio reso.

L'Amministrazione Comunale viene sollevata da ogni responsabilità per

danni alle persone ed alle cose che dovessero risultare da imperizia, disat-

tenzione e negligenza dallo stesso personale dell'appaltatore.

Rimane stabilito che l'aggiudicatario assumerà ogni più ampia responsabili-

tà, sia civile che penale, nel caso di infortuni, della quale responsabilità si

intende sollevata l'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicataria ha la piena responsabilità sia civile che penale, sia nei con-

fronti degli addetti che dei terzi.

L'aggiudicataria risponderà di tutti i fatti di gestione e del comportamento

del proprio personale dei soci o di altri cittadini presenti nelle strutture a va-

rio titolo per le mansioni assunte, della sicurezza ai sensi del D. Lgs. 9 aprile

2008, n. 81 e in generale a quanto previsto dalla normativa in materia di

prevenzione e sicurezza; pertanto, si obbliga a tenere il Comune sollevato ed

indenne da qualsiasi responsabilità civile e penale, od azione presente e fu-

tura, per danni di qualsiasi genere comunque derivanti anche nei confronti

di terzi.

Il gestore ha stipulato la seguente polizza assicurativa per le finalità di cui

ai commi precedenti: R.C. diversi, polizza n.070676951, rilasciata dalla Al-

lianz S.p.A., Agenzia di Padova Pedrocchi.

ART. 13 (Penalità per inadempienze)

Ove si dovessero verificare inadempienze della I.A. nell'esecuzione delle

prestazioni contrattuali, la S.A. applicherà autonomamente, in ragione della

loro gravità, una penale nella misura fino al 5% dell'importo contrattuale da

valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità e recidività

dell'infrazione.

Fatto salvo quanto sopra previsto la S.A. applicherà comunque le seguenti

penali specifiche:

- Sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù: € 100,00;
- Mancata o parziale produzione dei pasti previsti purchè surrogata, entro tempi utili al consumo da parte dei bambini, da un pasto alternativo: € 15,00 per ogni pasto;
- Mancata produzione e somministrazione dei pasti e non surrogata dalla consegna di un pasto alternativo in tempi utili al consumo da parte dei bambini: €. 50,00 per ogni pasto;
- Per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze, mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riscontrate dall'autorità sanitaria competente (oltre alla sanzione comminata ai sensi di legge): €. 1.000,00;
- Per ogni mancato rispetto delle norme per la pulizia e sanificazione delle attrezzature di cucina e del refettorio, di cui all'art. 5, ultimo comma, del presente capitolato riscontrate dal personale comunale (U.O. Istruzione o Polizia Municipale): €. 200,00;
- Per ogni mancato rispetto delle norme per la pulizia e sanificazione delle attrezzature di cucina e del refettorio, riscontrate dall'autorità sanitaria competente (oltre alla sanzione comminata ai sensi di legge): €. 1.000,00.

Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate alla I.A. che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni

ni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine,

ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dalla S.A.

sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale mediante

ritenuta sulla prima fattura utile o accesso alla cauzione definitiva.

Il pagamento della penale non esonera l'impresa dall'obbligo del risarcimento

di eventuali danni riferibili alla violazione contestata: in mancanza la

S.A. attiverà rivalsa mediante accesso alla cauzione e, in caso di insufficienza

di quest'ultima, con qualsiasi altro mezzo previsto dalla legge.

L'applicazione delle penali di cui alle lettere d) e f) è automatica dal momento

della chiusura del procedimento di accertamento da parte

dell'autorità sanitaria competente.

ART. 14 (Risoluzione del contratto)

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art.

1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali,

costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento,

ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

a) cessione del contratto;

b) inosservanza del divieto di subappalto;

c) impiego di personale non dipendente o comunque non retribuito dalla I.A.

appaltatrice;

e) grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico-sanitarie;

f) utilizzo di derrate alimentari in violazione alle norme del capitolato ed

allegati, relative alle condizioni igieniche ed caratteristiche merceologiche;

g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivanti da

colpa o dolo di operatori della I.A.;

h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e

mancata applicazione dei contratti collettivi;

i) interruzione non motivata del servizio;

j) applicazione di n. 5 penali, anche per violazioni diverse, durante il periodo di validità del contratto.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto e con effetto immediato dal parte della S.A., mediante comunicazione, inoltrata con lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso alla I.A. non spetta alcun indennizzo e la S.A. ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno. Nei casi suddetti di risoluzione del contratto, la S.A. avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi: gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

La I.A. può recedere dal contratto in qualsiasi momento, comunicandolo alla S.A. con raccomandata A.R., almeno quattro mesi prima.

Art. 15 (Tutela della legalità)

La IA si obbliga ad informare la S.A. in merito a qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto, con la finalità di condizionarne la regolare, autonoma e corretta esecuzione.

Art. 16 (Tributi, Imposte e Tasse)

La Cooperativa è tenuta a corrispondere al Comune di Orciano Pisano i tributi presenti e futuri previsti da norme di legge e/o regolamenti dovuti per le attività svolte nelle strutture oggetto del presente contratto.

Art. 17 (Cessione del contratto e sub-appalto)

All'affidatario è fatto espresso divieto di subappaltare e comunque di cedere

a terzi in tutto o in parte lo svolgimento dell'attività oggetto del contratto,

pena la risoluzione del medesimo ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

Art. 18 (Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari)

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla S.A. ed alla Prefettura –UTG di Pisa della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 19 (Spese)

Sono a carico dell'affidatario tutte le spese inerenti al presente contratto e tutti gli oneri connessi alla stipulazione.

Art. 20 (Elezione del domicilio)

Per tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del contratto l'affidatario dovrà eleggere domicilio in Orciano Pisano, presso i locali ove si svolge il servizio, in Via Roma n. 33.

Art. 21 (Controversie)

In caso di controversie nell'applicazione e sulla interpretazione del contratto è competente il Foro di Pisa.

Art. 22 (Trattamento dei dati personali)

Il Comune di Orciano Pisano, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, informa l'affidatario che tratterà i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti in materia.

Art. 23 (Norma finale)

Per quanto non previsto nel presente contratto si fa espressamente riferimento alle leggi e ai regolamenti vigenti in materia.