

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

- 38010 San Michele all'Adige (TN), Via E. Mach 1- Tel. 0461/615111 Fax 0461/615218
- www.iasma.it www.fondazioneedmundmach.it -
iscritta al registro provinciale delle persone giuridiche private n. 231 - partita IVA n. 02038410227 -

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA
NUOVA MENSA
DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH**

Art. 1

Oggetto dell'appalto

1.1 Il presente Capitolato speciale di appalto (di seguito capitolato) disciplina il servizio di ristorazione (di seguito servizio) della Fondazione Edmund Mach (di seguito FEM) da parte dell'impresa aggiudicataria della gara (di seguito IMPRESA). Disciplina, altresì, le prestazioni secondarie di cui all'art. 6.2, lettere l) e m), la pulizia ordinaria e straordinaria della mensa e dei locali annessi, ivi compresi i servizi igienici, e la disinfestazione e derattizzazione dei locali.

1.2 Il servizio è espletato dall'IMPRESA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata.

Art. 2

Durata del contratto pubblico di appalto e recesso anticipato

2.1 La durata dell'appalto è di anni 4 (quattro) a decorrere dall'affidamento, che avverrà, presumibilmente, il 1 gennaio 2010, ovvero da una data posteriore e conseguente alla messa a disposizione dei locali della nuova mensa.

2.2 E' prevista la possibilità di ulteriore affidamento per il massimo di 2 (due) anni ai sensi dall'art. 18, comma 12quater della legge provinciale 23/1990, ricorrendone i presupposti.

2.3 Qualora l'IMPRESA intenda recedere dal contratto anteriormente alla scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la FEM si riserva di trattenere il deposito cauzionale versato ai sensi dell'art. 18 e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

2.4 Sia FEM che l'IMPRESA possono recedere dal contratto, previo preavviso di almeno sei mesi, alla scadenza di ciascun anno del periodo contrattuale.

Art. 3

Utenti e organizzazione del servizio

3.1 Il servizio è gestito a favore degli studenti e dei dipendenti della FEM e di eventuali altre categorie di persone espressamente autorizzate da FEM. L'accesso al servizio è facoltativo. I dipendenti sono dotati anche di abilitazione al pasto alternativo presso pubblici esercizi (attualmente cd lunch tronic); sia i dipendenti che gli studenti possono usufruire di un pasto alternativo presso il bar interno.

3.2 L'IMPRESA è autorizzata a servire il pasto unicamente all'utente che presenti il titolo che dà diritto al pasto.

3.3 Il servizio, per quanto concerne il pranzo, deve essere garantito per tutto l'anno (escluse festività), mentre per quanto concerne la colazione e la cena è limitato al periodo scolastico ed agli ospiti del convitto.

3.4 Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti sono comunicati dalla FEM all'IMPRESA all'inizio di settembre di ogni anno.

3.5 Eventuali variazioni successive sono comunicate all'IMPRESA con il dovuto anticipo dalla FEM e comunque entro le ore 9.00 del primo giorno interessato alla variazione.

Art. 4

Eventi particolari

4.1 L'IMPRESA garantisce, su richiesta della FEM, la preparazione di pasti presso la mensa in occasione di manifestazioni o eventi organizzati dalla stessa.

4.2 Menù, prezzo del pasto, modalità di effettuazione e pagamento del servizio sono concordate direttamente tra l'IMPRESA e i soggetti richiedenti.

4.3 Nell'eventualità che, nell'ambito di scambi culturali internazionali o nazionali fra istituti scolastici, studenti stranieri o provenienti da altre località utilizzino la mensa scolastica della FEM, previo assenso dello stesso, il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito contrattualmente.

Art. 5

Consistenza della nuova mensa

5.1 I pasti sono predisposti e distribuiti presso la nuova struttura della sede, in corso di ultimazione, fatta salva diversa richiesta della FEM.

5.2 La superficie utile della nuova struttura è di mq. 1431,99 suddivisa nella seguente consistenza :

- una zona servizi composta da cucina, dispensa depositi e spogliatoi di mq 236,39, dotata di idonea attrezzatura ed arredi;
- una zona sala mensa con servizi igienici dedicata agli studenti, di mq 625,42, arredata tavoli e sedie per una capacità di 222 posti a sedere, dotata di due linee di distribuzione self service;
- una zona sala mensa con servizi dedicata ai dipendenti, di mq 440,23, arredata tavoli e sedie per una capacità di 160 posti a sedere, dotata di una zona ad isole di distribuzione;
- una sala mensa VIP, di mq 28,29 arredata tavoli e sedie per una capacità di 20 posti a sedere, con servizio al tavolo.

5.3 La sala studenti è dotata di due linee di distribuzione *self service*, con una capacità di distribuzione 6 utenti al minuto; 360/H. La sala dipendenti è dotata di una distribuzione ad isole, con una capacità di distribuzione 3 utenti al minuto; 180/H.

5.4 L'IMPRESA è tenuta ad organizzare il servizio in modo da ottimizzare i tempi di accesso al servizio da parte degli utenti.

5.5 La consistenza della nuova struttura, con i relativi arredi risulta dalle planimetrie che si allegano sub A.

Art. 6

Prestazioni dell'IMPRESA

6.1 L'IMPRESA deve assicurare:

- a) l'acquisto e il trasporto in proprio dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini della mensa, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) il confezionamento e la preparazione dei pasti presso la mensa, mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;
- c) la distribuzione dei pasti agli utenti presso le sale mensa ed il servizio al tavolo per la sala VIP;
- d) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovaglette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi presso le linee di distribuzione; la fornitura di tovaglie, tovaglette e tovaglioli di carta, bicchieri e caraffe di vetro;
- e) la manutenzione dei locali e delle attrezzature, come specificato nell'allegato C).

6.2 L'IMPRESA è tenuto a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale, fatto salvo quanto stabilito dall'art. 11.

6.3 L'IMPRESA svolge il servizio in modo da garantire:

- a) il rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta. L'IMPRESA nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo settimanale, presso la mensa. Il piano di autocontrollo è elaborato secondo quanto stabilito da:

- Reg. CE n. 852/2004 per l'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. CE n. 853/2004 per l'igiene dei prodotti alimentari di origine animale
- Delibera n. 1528 del 20.07.2007 della P.A.T. per le Linee Guida applicative al Reg. CE n. 852/2004
- Delibera n. 2397 del 17.11.2006 della P.A.T. per le Linee Guida applicative al Reg. CE n. 853/2004
- Reg. CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della rintracciabilità e della sicurezza alimentare.

- b) predisposizione dei menù, tenuto conto delle diverse tipologie di utenti, e distinti per stagioni – nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato **B - PIANO ALIMENTARE** e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara; i menù dovranno essere preventivamente autorizzati dalla FEM;
- c) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; è da escludere l'uso di prodotti precotti, preconfezionati, congelati o surgelati, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'allegato **B PIANO ALIMENTARE** al presente capitolato;
- d) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato **B - PIANO ALIMENTARE** al presente capitolato speciale d'appalto;
- e) l'utilizzo, nella preparazione dei pasti, di prodotti alimentari conformi alle prescrizioni dell'allegato **B "PIANO ALIMENTARE"** al presente capitolato e a quanto indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, fermo restando il divieto assoluto di utilizzare prodotti etichettati come geneticamente modificati (OGM.), anche quali componenti di prodotti e preparazioni autorizzate; in particolare, è garantito l'utilizzo di prodotti alimentari orticoli derivanti da colture biologiche, per un quantitativo annuale minimo di almeno il 40% o, comunque, nelle eventuali proporzioni superiori indicate in sede di offerta tecnica; sono da intendersi come prodotti biologici esclusivamente quelli provenienti da coltivazioni o alimenti che osservano i dettami del Regolamento CE 28.06.2007 n. 834/2007 e del Regolamento CE 05.09.2008 n. 889/2008 e riportano sull'etichetta di confezionamento le indicazioni di controllo, seguite dal marchio di uno degli organismi di controllo autorizzati espressamente dal ministero delle politiche agricole e forestali; l'IMPRESA deve, inoltre, utilizzare preferibilmente prodotti alimentari "tipici" ovvero a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP) e con attestazione di specificità, ai sensi dell'art. 59, comma 4, della L. 23.12.1999 n. 488;
- f) il rispetto dei menù giornalieri;
- g) l'adozione delle variazioni nei menù che si rendessero necessarie su proposta della FEM, comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
- h) la somministrazione, previo accordo con la FEM e senza ulteriori oneri per la medesima e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative ad utenti che, per motivi di carattere etico-religioso, non facciano uso di alcuni alimenti;
- i) l'esposizione nelle sale mensa dei menù giornalieri e settimanali con chiara indicazione degli ingredienti base;
- j) la pulizia ordinaria e straordinaria delle mense e dei locali annessi, ivi compresi i servizi igienici;
- k) la disinfestazione e derattizzazione dei locali;
- l) l'osservanza, in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, del sistema vigente nel comune di San Michele a/Adige e delle relative modalità gestionali;
- m) la presenza quotidiana e continuativa di un soggetto dotato di autonomia gestionale e di spesa e con funzioni di collegamento diretto con la FEM. La presenza di un cuoco qualificato e di una equivalente figura professionale per la sostituzione.

6.4 L'IMPRESA, con riferimento al personale di servizio, si impegna a garantire:

- a) l'assunzione alle proprie dipendenze ed a proprie spese del personale impiegato per la prestazione del servizio, con l'osservanza delle norme e prescrizioni del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro vigente per i dipendenti della categoria (C.C.N.L. Turismo e Pubblici Esercizi), nonché di tutte le condizioni di miglior favore eventualmente risultanti da accordi provinciali, aziendali ed individuali e da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria ed applicabile nella località di espletamento del servizio stesso; l'obbligo permane anche dopo la scadenza dei contratti sopra indicati e fino alla loro sostituzione; la garanzia è estesa a tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente che ne faccia richiesta, sia esso dipendente o socio-lavoratore, sia esso assunto a tempo determinato o indeterminato; l'assunzione deve avvenire senza periodo di prova, a condizioni giuridiche, economiche, di inquadramento, di anzianità e di orario non inferiori a quelle riconosciute nella precedente gestione;
- b) l'impiego della dotazione organica indicata nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;
- c) la comunicazione alla FEM, prima della stipulazione del contratto di appalto, dei nominativi del personale impiegato, con indicazione della qualifica professionale e della mensa scolastica di assegnazione; ogni variazione di personale è preventivamente comunicata alla FEM;
- d) la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale munita della qualifica professionale di "dietista" al quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato e dall'allegato **B - PIANO ALIMENTARE**, tra cui in particolare:

- d.1) la predisposizione dei menù;
- d.2) la partecipazione a riunioni informative organizzate dalla FEM;
- d.3) la presenza, almeno un giorno alla settimana, presso la mensa FEM;
- e) qualora l'impresa sia costituita in forma di cooperativa, l'applicazione ai soci-lavoratori di tutte le condizioni previste per i dipendenti non soci; la FEM ha facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato provinciale; nel caso di accertata violazione degli obblighi di cui sopra la FEM si riserva il diritto di sospendere i pagamenti per l'ammontare indicato dal Servizio lavoro della Provincia Autonoma di Trento e/o da INPS e/o INAIL, sino a quando la vertenza non risulti definita;
- f) l'impiego del personale in attività in relazione allo stato di salute dello stesso;
- g) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
- h) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti e l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria;
- i) l'esonero della FEM da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte dell'IMPRESA di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
- j) la partecipazione da parte del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dalla FEM.

6.5 L'IMPRESA, con riferimento ai terzi si impegna ad assumere:

- a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario;
- b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dall'art. 22 della L.P. 14.7.2000 n. 9;
- d) ogni responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso. In relazione a ciò è fatto obbligo all'IMPRESA di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria compagnia di assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (RCT) e di responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con esclusivo riferimento alle prestazioni oggetto del presente appalto e alle condizioni di seguito riportate:
 - d.1) l'assicuratore risponde delle somme che l'assicurato (IMPRESA) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati dalla medesima (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore di servizi affidati dalla FEM, la polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale d'appalto e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie;
 - d.2) l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
 - R.C.T. Euro 3.000.000,00.= per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
 - R.C.O. Euro 3.000.000,00.= per ogni sinistro, ma con il limite di Euro 1.500.000,00.= per persona infortunata (D.P.R. 30.6.1965 n. 1124 e D. Lgs. 23.2.2000 n. 38);
 - d.3) l'assicuratore riconosce la qualifica di "terzo" a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30.06.1965 n. 1124 e D. Lgs. 23.02.2000 n. 38);
 - d.4) l'assicurazione vale anche per i danni determinati da colpa grave dell'assicurato nonché da dolo o colpa grave delle persone delle quali l'assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato;
 - d.5) l'assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 del codice civile, nei confronti dell'assicurato o di qualsiasi ente o società dell'assicurato, degli amministratori, dirigenti, impiegati ed operai dell'assicurato e loro eredi;
 - d.6) in caso di recesso dal contratto di assicurazione, l'assicuratore si obbliga a darne comunicazione all'assicurato e alla FEM, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni;

in tal caso è fatto obbligo specifico all'IMPRESA di stipulare e attivare nuova copertura assicurativa entro il termine di recesso, con le medesime caratteristiche;

d.7) il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità dell'assicurazione e non può essere opposto ai danneggiati.

Qualora l'IMPRESA sia una associazione temporanea di imprese, giusto il regime della responsabilità disciplinato dall'art. 37 del D. Lgs. 12.4.2006 n. 163, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo devono coprire, senza alcuna riserva, anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Nel caso in cui l'IMPRESA disponga già di coperture assicurative che contengano le garanzie richieste dal presente capitolato speciale d'appalto, potrà eventualmente avvalersene, specificando con apposita appendice che le polizze in corso di validità coprono per intero i rischi e i massimali sopra indicati. In ogni caso, copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere consegnata alla FEM prima della stipula del contratto.

L'IMPRESA si impegna per tutta la durata dell'appalto a trasmettere alla FEM copia delle quietanze annuali che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.

6.6 L'IMPRESA, con riferimento ai locali, agli arredi e alle attrezzature, si impegna ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dalla FEM per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere della manutenzione, ordinaria e straordinaria, delle attrezzature, come meglio specificato nell'allegato C – *Manutenzioni* al presente capitolato;
- c) l'onere della spesa per la riparazione delle attrezzature a seguito di guasti o rotture, come meglio specificato nell'allegato C *Manutenzioni* al presente capitolato;
- d) l'onere dell'intera spesa per le seguenti forniture:
 - gas metano combustibile per alimentazione dei fuochi della cucina con utenza direttamente intestata all'IMPRESA;
 - energia elettrica erogata dalla rete di distribuzione FEM al costo di € 0,0650/kWh + IVA 20%;
 - acqua potabile calda ad uso sanitario a temperatura di 48 °C (+/- 2°C), erogata dalla rete di distribuzione FEM al costo di € 2,5/mc + IVA 20%,
con riserva di FEM di aggiornare i suddetti oneri sulla base delle eventuali nuove tariffe di mercato;
- e) l'onere dell'intera spesa per:
 - il servizio di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani prodotti nella struttura ospitante la mensa scolastica secondo la disciplina tariffaria vigente nel Comune di San Michele all'Adige secondo le tariffe praticate dallo stesso praticate intestate direttamente all'IMPRESA;
 - canone di depurazione acque di fognatura contabilizzate sui consumi di acqua calda e fredda da rimborsarsi alla FEM per la tariffa praticata dal Comune di San Michele all'Adige pari a € 0,0715/mc + IVA 10%,
con riserva di FEM di aggiornare i suddetti oneri sulla base delle eventuali nuove tariffe di mercato;
- f) l'onere della fornitura del detergente liquido e delle salviette asciugamani per i servizi igienici annessi alle sale mensa.

Art. 7

Sicurezza

7.1 L'IMPRESA è tenuta ad osservare le norme in materia di prevenzione e sicurezza sul luogo di lavoro, di cui al d. lgs 8.4.2008, n. 81.

7.2 Si rappresenta che non sussistono rischi interferenziali.

7.3 L'IMPRESA, almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio redige un proprio documento unico di valutazione dei rischi, ai sensi degli artt. 17, comma 1, lett. a) e 28 del d. lgs 81/2008 e ne trasmette copia alla FEM.

7.4 La FEM si riserva di indicare ulteriori approfondimenti al documento ai quali l'IMPRESA deve adeguarsi entro un tempo massimo di 90 (novanta) giorni dall'inizio dell'attività.

7.5 La FEM redige il Piano di evacuazione ai sensi dell'art. 18, comma 1, lettera t) e dell'art. 43 del d. lgs. n. 81/2008; ne dà copia all'IMPRESA che ne propone eventuali integrazioni.

Art. 8

Obblighi a carico della FEM

8.1 Sono a carico della FEM:

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ospitanti la mensa, e locali di servizio annessi con la relativa dotazione impiantistica;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, garantendone la perfetta efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della salute e della sicurezza dei luoghi di lavoro, come stabilito dal D.Lgs. 9.4.2008 n. 81, secondo apposita elencazione predisposta dalla FEM;
- c) con riferimento alle attrezzature della cucina, la FEM fornisce all'IMPRESA copia del certificato di conformità, i manuali di istruzione e di manutenzione, per una corretta gestione del servizio.
- d) La messa a disposizione di acqua potabile (escluso canone di depurazione)
- e) La messa a disposizione di acqua calda per riscaldamento dei locali;
- f) La messa a disposizione di acqua gelata per il condizionamento e raffrescamento dei locali;

Art. 9

Pagamento dei corrispettivi e aggiornamento

9.1 I buoni pasto (cartacei o elettronici) costituiscono titolo per il pagamento da parte di FEM del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile.

9.2 Il pagamento ha luogo entro 30 (trenta) giorni dalla data di emissione delle fatture mensili, subordinatamente alla verifica della regolarità contributiva dell'IMPRESA e fatta salva la possibilità per la FEM di sospendere i termini del pagamento nel periodo necessario alla effettuazione di eventuali verifiche in merito al corretto adempimento degli obblighi contrattuali.

9.3 Sono riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati, salvo il caso di assenza completa di utenti o superiore al 50%, che non sia stata notificata da FEM all'IMPRESA, ai sensi dell'art. 3 del presente capitolato. Ricorrendo questa eventualità la FEM rinfonderà all'IMPRESA l'80% del prezzo dei pasti preparati e non consumati.

9.4 Al fine di consentire alla FEM un preciso controllo contabile, l'IMPRESA consegna mensilmente i buoni cartacei ritirati ad un incaricato della FEM, allegando un prospetto riepilogativo che specifichi, il numero/tipo dei pasti distribuiti giornalmente nel mese di riferimento, con esatta corrispondenza tra il numero dei buoni consegnati e il numero/tipo dei pasti registrati sul prospetto.

9.5 La FEM, su richiesta scritta da parte dell'IMPRESA, si impegna a rideterminare annualmente il prezzo dei pasti, sulla base del tasso medio delle variazioni dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati, calcolato dall'Istituto Centrale di Statistica per la città di Trento. Il nuovo prezzo trova applicazione dal mese di luglio ovvero dal mese successivo a quello della richiesta dell'IMPRESA.

Art. 10

Controlli

10.1 La FEM, al fine di verificare la corretta e regolare esecuzione del servizio ed il puntuale rispetto di tutte le clausole contenute nel presente capitolato, ha facoltà di controllare in ogni momento, anche con prelievo ed analisi di campioni, l'idoneità dei prodotti alimentari, sia per quanto riguarda la quantità, la qualità, il confezionamento e le modalità di cottura degli stessi, sia per quanto riguarda il rispetto delle cautele igienico-sanitarie, generali e/o specifiche, da parte del personale impiegato.

10.2 Al fine di consentire la verifica della corretta e regolare esecuzione del servizio, l'accesso alla mensa, ivi compresi i magazzini, è consentito, oltre che ai funzionari degli organi di controllo cui è demandata la vigilanza in campo igienico-sanitario, al personale ed ai consulenti della FEM, con divieto di manipolazione dei cibi.

10.3 I controlli sono indirizzati, in particolar modo a verificare:

- a) grammature dei prodotti alimentari;
- b) caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari;
- c) condizioni igienico-sanitarie, in ogni fase del processo produttivo (trasporto, stoccaggio, manipolazione, confezionamento, preparazione e distribuzione);
- d) personale addetto al confezionamento, preparazione e distribuzione dei pasti e alla pulizia delle mense;
- e) ogni altro aspetto inerente lo svolgimento del servizio.

10.4 Gli oneri per i controlli e le analisi, affidati a soggetti terzi, sono posti a carico dell'IMPRESA, nel limite di valore di Euro 7.000,00= all'anno.

Art. 11

Modifica delle condizioni di appalto

11.1 La FEM si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza, ovvero dell'eventuale apertura di nuove sale mensa, di apportare modifiche nel corso della durata del contratto in ordine alle modalità di prestazione del servizio.

11.2 In caso di variazione delle prestazioni contrattuali, l'IMPRESA è obbligata a prestare il servizio alle medesime condizioni previste nel contratto, entro il limite di un quinto del valore originario, secondo quanto stabilito dall'art. 5 della legge provinciale 19.07.1990 n. 23.

11.3 Le variazioni in aumento e in diminuzione contenute entro il limite di un quinto dell'importo originario di contratto e che non mutino la natura della prestazione sono disposte con atto di sottomissione, in conformità a quanto previsto dall'art. 29 della legge provinciale n. 23/1990.

11.4 La variazioni che eccedano il suddetto limite potranno essere concordate fra le parti con il sistema della trattativa privata, ai sensi dell'art. 21 della legge provinciale n. 23/1990.

Art. 12

Divieto di cessione e limiti al subappalto

12.1 La FEM fa divieto di cedere, per qualsiasi motivo, il contratto o il credito relativo senza la preventiva autorizzazione.

12.2 Il subappalto può essere autorizzato, limitatamente a servizi accessori, quali la pulizia ordinaria e straordinaria della mensa e dei locali annessi, ivi compresi i servizi igienici, e la eventuale disinfestazione e derattizzazione dei locali.

12.3 L'autorizzazione al subappalto è rilasciata, previa specifica richiesta, unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui all'art. 118 del D. Lgs. 163/2006.

Art. 13

Penali

13.1 Qualora vengano accertate a carico dell'IMPRESA inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, ovvero mancanze e/o disservizi rilevanti rispetto alla corretta e regolare esecuzione delle prestazioni, la FEM applica, le seguenti penali, commisurate in funzione della durata e/o della gravità dell'inadempienza.

violazione	importo minimo (Euro)	importo massimo (Euro)
Mancata prestazione del servizio	1.000,00	10.000,00
Ritardata prestazione del servizio	500,00	5.000,00
Variazioni dei menù non preventivamente autorizzate dalla FEM	500,00	5.000,00
Utilizzo di prodotti alimentari non conformi alle prescrizioni del capitolato speciale d'appalto e alle indicazioni dell'offerta tecnica presentata in sede di gara	1.000,00	10.000,00
Violazioni in materia igienico-sanitaria, con particolare riguardo a confezionamento, preparazione e distribuzione dei pasti	1.000,00	10.000,00

Mancata o carente pulizia delle mense e dei locali annessi	500,00	5.000,00
Inadempienza in ordine all'impiego della dotazione organica indicata nell'offerta tecnica presentata in sede di gara	1.000,00	10.000,00
Inosservanza delle disposizioni in materia di subappalto	500,00	5.000,00
Inosservanza degli obblighi in materia di personale	100,00	5.000,00
Inadempienza accertata in sede di controllo	100,00	5.000,00
Qualsiasi altra violazione di patti contrattuali e agli allegati del CSA	100,00	1.000,00

13.2 L'applicazione delle penali è preceduta dalla contestazione scritta all'IMPRESA, avverso la quale ha facoltà di presentare osservazioni entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della stessa.

13.3 Ferma restando l'applicazione delle penali, inadempienze o mancanze e/o disservizi di grave entità, o reiterate, o comportanti l'applicazione di penali oltre le misure massime previste, possono costituire motivo di risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e seguenti del codice civile, secondo quanto previsto dall'art. 14.

13.4 Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano l'IMPRESA dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi. L'ammontare delle sanzioni, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti verrà trattenuto all'atto del pagamento successivo o, qualora necessario, sulla cauzione.

Art. 14

Risoluzione del contratto

14.1 Costituiscono motivo di risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e seguenti del codice civile i seguenti casi:

- a) stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'IMPRESA è stabilito, nonché di cessione dell'azienda o di cessazione dell'attività;
- b) frode o grave negligenza;
- c) subappalto non autorizzato dalla FEM;
- d) decorrenza del termine ultimo assegnato dalla FEM all'IMPRESA per l'adempimento di obbligazioni derivanti dal contratto, fissato in relazione alla natura ed all'entità di tali obbligazioni, anche in deroga al minimo di cui all'art. 1454, comma 2, del codice civile;
- e) inadempienze o mancanze e/o disservizi di grave entità o reiterate in relazione alle ipotesi descritte al precedente art. 15.

14.2 La FEM, al verificarsi di alcuno dei casi sopra indicati, si riserva sin d'ora la facoltà di risolvere il contratto per colpa e in danno all'IMPRESA, previa semplice comunicazione a quest'ultimo mediante lettera raccomandata A.R. ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

Art. 15

Trattamento dei dati personali

15.1 L'IMPRESA è tenuta a garantire la riservatezza di qualsiasi informazione di cui venga in possesso nell'espletamento del servizio.

15.2 L'IMPRESA è tenuta, di conseguenza, a trattare i dati personali eventualmente acquisiti nell'espletamento del servizio in conformità alle disposizioni di cui al D. Lgs. 30.06.2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali"). A tal fine la FEM, in quanto titolare del trattamento dei dati, incarica l'IMPRESA quale responsabile del trattamento dei dati, limitatamente ai dati necessari all'espletamento del servizio.

15.3 L'IMPRESA comunica alla FEM il nominativo dell'incaricato al trattamento dei dati personali relativi al servizio.

Art. 16

Definizione delle controversie, Foro competente

16.1 Le eventuali controversie inerenti l'interpretazione e l'esecuzione del contratto sono possibilmente definite in via bonaria. Il ricorso all'arbitrato può avvenire unicamente in virtù di sottoscrizione di specifico compromesso arbitrale.

16.2 Qualora una delle parti non sottoscriva il compromesso, la controversia viene decisa dalla competente autorità giudiziaria del Foro di Trento.

Art. 17

Garanzie per l'esecuzione del contratto

17.1 L'IMPRESA costituisce, prima della stipulazione del contratto e a garanzia degli obblighi derivanti da quest'ultimo, una cauzione definitiva in misura pari a quanto stabilito dall'art. 113 del d. lgs. 163/2006 rispetto all'importo netto di appalto, riferito al numero complessivo dei pasti nel quadriennio. A fine viene assunto un numero di pasti annuo pari a 121.700.

17.2 La cauzione definitiva può essere ridotta nei termini e nei casi previsti dal combinato disposto dell'art. 113, comma 1, e dell'art. 75, comma 7, del D. Lgs. 163/2006.

17.3 La costituzione della cauzione definitiva può avvenire tramite fidejussione bancaria o assicurativa, rilasciata da operatori autorizzati ai sensi del D. Lgs. 01.09.1993 n. 385 o del d. lgs. 17.03.1995 n. 175.

17.4 La validità della cauzione dovrà perdurare sino allo svincolo da parte della FEM, che avverrà a seguito della scadenza del contratto, prevista per il 31.12.2014, previo accertamento dell'insussistenza di pendenze relativamente allo stesso.

17.5 La fidejussione bancaria o assicurativa deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto fideiussore (Istituto di credito o Compagnia di assicurazione). Tale sottoscrizione deve essere formalizzata, alternativamente, secondo una delle seguenti modalità:

- con autentica notarile, contenente la specifica indicazione dell'esistenza in capo a chi sottoscrive del potere di impegnare il soggetto fideiussore, apposta in calce alla fidejussione bancaria o assicurativa;
- con presentazione in allegato di una dichiarazione del soggetto che sottoscrive la fidejussione bancaria o assicurativa che attesti, ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, di possedere il potere di validamente impegnare il soggetto fideiussore.

La fidejussione bancaria o assicurativa deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) massimale o importo garantito pari a quanto stabilito dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e rispetto all'importo netto d'appalto;
- b) indicazione espressa di tutte le clausole di seguito elencate:
 - b.1) *“la garanzia prestata con la presente fidejussione è valida fino a quando la FEM non disporrà la liberazione dell'obligato principale mediante svincolo della fidejussione e conseguente restituzione dell'originale”;*
 - b.2) *“il fideiussore è obbligato solidalmente con il debitore principale al pagamento del debito garantito e rinuncia ad avvalersi del beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile; inoltre si impegna a pagare, senza bisogno di preventivo consenso da parte del debitore garantito che nulla potrà eccepire in merito al pagamento e nei limiti delle somme garantite, quanto richiesto dalla FEM a semplice richiesta scritta della stessa, inoltrata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, nonché a rinunciare ad opporre eccezioni di sorta in ordine al pagamento medesimo; il versamento dovrà essere eseguito nel termine di 15 (quindici) giorni dalla data di ricezione della richiesta di pagamento, restando inteso che per ogni giorno di ritardato pagamento saranno dovuti, in aggiunta al capitale garantito, anche gli interessi calcolati al tasso legale”;*
 - b.3) *“non può essere opposto alla FEM l'eventuale mancato pagamento del premio, dei supplementi di premio o delle commissioni pattuite per il rilascio della fidejussione”;*
 - b.4) *“il foro competente a dirimere le eventuali controversie nei confronti della FEM è quello della sede della stessa”;*

- b.5) solo nel caso in cui nella fidejussione bancaria o assicurativa sia stabilito l'obbligo per il debitore principale di costituire un pegno in contanti o titoli ovvero altra garanzia idonea a consentire il soddisfacimento da parte della società dell'azione di regresso, così come previsto dall'art. 1953 del codice civile, dovrà essere inserita la seguente clausola: "*la mancata costituzione del pegno non potrà comunque in nessun caso essere opposta alla FEM*".

17.6 Non sono accettate fidejussioni bancarie o assicurative che contengano clausole attraverso le quali vengano posti oneri di qualsiasi tipo a carico della FEM.

Art. 18

Autorizzazioni

18.1 Le autorizzazioni sanitarie, di polizia amministrativa e per quant'altro necessario all'espletamento del servizio dovranno essere richieste ed ottenute a cura dell'IMPRESA. Le relative spese saranno a carico della stessa, la quale assume inoltre la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni.

Art. 19

Oneri relativi al contratto

19.1 Il contratto è stipulato nella forma di scrittura privata non autenticata e viene registrato. Le imposte di registro e di bollo sono a carico dell'IMPRESA.