

**COMUNE DI COSSIGNANO**  
**PROVINCIA DI ASCOLI PICENO**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**

Art. 1) - Oggetto dell'appalto e durata.

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica e precisamente: la fornitura dei generi alimentari, la preparazione e la distribuzione dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale eventualmente addetto ai servizi di assistenza, della scuola dell'infanzia e scuola primaria del Comune di Cossignano, nei giorni di refezione, nonché la pulizia dei locali adibiti a tali servizi, ad eccezione del locale refettorio della scuola dell'infanzia.

L'appalto è valido per gli anni scolastici 2010/2011 - 2011/2012, con decorrenza 04/10/2010 e scadenza il 15/06/2012.

A titolo indicativo, si prevede la fornitura di un numero complessivo di pasti da preparare, di numero complessivo di 12.446 così suddivisi:

- o 6.556 per l'anno scolastico 2010/2011;
- o 5.890 per l'anno scolastico 2011/2012.

Tale dato ha valore indicativo in quanto potrà subire delle variazioni, anche in base alle presenze scolastiche degli alunni ed ai giorni di refezione stabiliti dall'autorità competente, e non costituisce obbligo per il Comune.

Il Comune provvederà a comunicare alla ditta appaltatrice, almeno quattro giorni prima dell'inizio del servizio di refezione, i calendari scolastici.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito di specifiche esigenze dell'autorità scolastica competente. Le eventuali variazioni saranno comunque concordate con la ditta appaltatrice.

Art. 2) Prezzo a base d'asta e importo complessivo dell'appalto.

Il prezzo del singolo pasto a base d'asta, è di € 4,00 + iva 4% da assoggettare a ribasso d'asta. Il prezzo unitario di ogni pasto sia per la scuola primaria sia per la scuola dell'infanzia, consumati sia da alunni che da adulti, è unico.

Il valore complessivo presunto dell'appalto con riferimento al biennio oggetto del bando, considerando il prezzo del singolo pasto a base d'asta e il numero complessivo stimato dei pasti, è di € 49.784,00 + iva.

L'importo del contratto sarà determinato dal prezzo offerto dalla ditta appaltatrice per il numero complessivo stimato dei pasti.

Art. 3) Procedura di gara e criteri di aggiudicazione.

Il servizio verrà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 163/2006 considerando i seguenti elementi:

- a) OFFERTA ECONOMICA: massimo punti 40/100

Il punteggio massimo viene attribuito all'offerta migliore, in ragione del ribasso sul prezzo pro pasto a base d'asta. Per le altre offerte verrà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l'offerta migliore, secondo la seguente formula:  
punteggio assegnato = (prezzo più basso / prezzo dell'offerta considerata) \* 40

- b) OFFERTA TECNICA: massimo punti 60/100

I punti per la valutazione tecnica saranno assegnati secondo insindacabile giudizio della Commissione di gara secondo i seguenti elementi:

- esperienza nel settore della refezione scolastica, da comprovarsi con certificazione originale dell'Ente appaltante, attestante il servizio prestato: da 0 a 10 punti

nessuna esperienza: punti 0

esperienza inferiore ai 3 anni: punti 5

esperienza superiore ai 3 anni: punti 10

- quadro qualitativo/quantitativo del personale che sarà impiegato: punti 5
- certificazione di Sistema di Qualità Aziendale UNI EN ISO 9001:2000: punti 5
- certificazione HACCP in conformità alle linee guida UNI 10854:1999: punti 5
- proposta di utilizzo di prodotti di qualità (biologici, dop, igp, ecc): 1 punto per ogni tipologia di prodotto offerto fino ad un massimo di 5;
- organizzazione del servizio in termini di approvvigionamento derrate, produzione pasti, distribuzione agli utenti, operazioni di pulizia degli ambienti e delle attrezzature: massimo punti 25;
- progetto di educazione/informazione alimentare e sull'andamento del servizio da presentare al Comune ed a genitori/alunni/insegnanti: massimo punti 5;

Per gli ultimi tre elementi di valutazione può essere prodotta apposita relazione tecnica di massimo 5 facciate (no fronte – retro) dattiloscritta o stampata con sistemi informatici, formato A4, carattere 12.

Il punteggio finale relativo all'offerta tecnica è dato dalla somma dei punteggi attribuiti alle singole componenti l'offerta stessa. Qualora l'offerta tecnica non totalizzi almeno 30 (trenta) punti su massimo 60 (sessanta) previsti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dalla ditta aggiudicataria costituiscono formale impegno e saranno quindi integralmente recepiti nel contratto.

#### Art. 4 ) - Somministrazione dei pasti.

##### Anno scolastico 2010/2011

Per la scuola dell'infanzia, il servizio mensa deve essere garantito dal lunedì al venerdì prevedendo n. 31 alunni e 3 assistenti, dal 04 ottobre 2010 al 15 giugno 2011.

Per la scuola primaria, il servizio mensa deve essere garantito nel giorno di rientro pomeridiano (un giorno a settimana salvo diversa decisione da parte dell'autorità scolastica) per circa n. 33 alunni e n. 3 assistenti, da ottobre 2010 al termine dell'anno scolastico.

##### Anno scolastico 2011/2012

Per la scuola dell'infanzia, il servizio mensa deve essere garantito dal lunedì al venerdì prevedendo n. 28 alunni e 3 assistenti, dal 03 ottobre 2011 al 15 giugno 2012.

Per la scuola primaria, il servizio mensa deve essere garantito nel giorno di rientro pomeridiano (un giorno a settimana salvo diversa decisione da parte dell'autorità scolastica) per circa n. 22 alunni e n. 3 assistenti, da ottobre 2011 al termine dell'anno scolastico.

Il servizio refezione non è effettuato in occasione delle festività previste dal calendario scolastico o per altre motivazioni comportanti l'assenza degli alunni (es. gite scolastiche).

La ditta dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti presso i refettori di entrambe le scuole, salvo eventuali accordi diversi stabiliti con l'Amministrazione.

L'appaltatore si impegna a preparare i refettori in tempo utile da garantire il rispetto dell'orario del pasto.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire tra le ore 12,00 e le ore 12,45 per la scuola dell'infanzia e tra le ore 12,40 e le ore 13,45 per la scuola primaria.

La ditta appaltatrice non potrà procedere alla distribuzione dei pasti nei confronti di coloro che non dimostreranno di aver provveduto al pagamento.

#### Art. 5) - Preparazione dei pasti.

I pasti da distribuire dovranno essere preparati e cotti, a cura della ditta appaltatrice, nella cucina attrezzata esistente presso l'edificio della scuola dell'infanzia sito in via Borgo n. 7, secondo il sistema della "cucina tradizionale" non essendo ammesso l'impiego di cibi precotti né l'uso di preparazioni anticipate al giorno precedente la distribuzione/somministrazione. E' altresì vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi.

Per quanto riguarda il servizio mensa per la scuola primaria, la ditta dovrà preparare i pasti presso la cucina annessa al plesso della scuola dell'infanzia, come specificato al punto precedente, e trasportarli, con idonee attrezzature e automezzi autorizzati dalla A.S.U.R. competente, sino al refettorio della scuola primaria sito in via Passali, dove provvederà allo sporzionamento ed alla distribuzione.

I generi alimentari utilizzati devono offrire assolute garanzie di freschezza e di qualità, preferendo:

- alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola;
- prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata).

Non devono essere utilizzati alimenti O.G.M. (L.R. n. 9 del 23/02/2000).

Tutti i prodotti dovranno pervenire in confezioni integre, confezionati ed etichettati nel rispetto del D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e delle altre normative specifiche vigenti, e non dovranno presentare alterazioni organolettiche e carenze igienico-sanitarie di alcun genere.

#### Art. 6) - Composizione del pasto giornaliero.

Ciascun pasto dovrà essere servito caldo e composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione.

I generi alimentari utilizzati dalla Ditta aggiudicataria dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio.

Il menù, le grammature e le caratteristiche merceologiche dei prodotti sono specificate nelle tabelle dietetiche e nei menù settimanali predisposte dal Distretto Sanitario A.S.U.R. 12 territorialmente competente ed allegate al presente capitolato. Il menù potrà essere soggetto a variazione sulla base delle richieste del competente servizio sanitario di igiene degli alimenti e nutrizione.

La ditta si impegna ad attuare, previa richiesta scritta dell'amministrazione comunale, corredata da certificato medico, diete particolari nei confronti di fruitori del servizio con particolari intolleranze alimentari.

La ditta appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alla fornitura dei cibi nella quantità (calorie e grammature) e qualità stabilite nelle tabelle predisposte dal Distretto Sanitario; in caso di accertato mancato rispetto delle previsioni contenute in dette tabelle, saranno applicate le sanzioni previste nel presente capitolato.

La ditta appaltatrice libera il Comune di Cossignano da qualsiasi responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito, previste dalla normativa vigente.

#### Art. 7) - Modifiche.

Nel corso dell'espletamento dell'appalto l'Amministrazione Comunale, qualora se ne presenti la necessità, si riserva la facoltà di apportare variazioni quantitative e qualitative della composizione dei pasti e/o nell'organizzazione del servizio.

#### Art. 8) – Svolgimento del servizio di refezione scolastica.

Il servizio comporta, con oneri e rischi a carico della ditta appaltatrice, le seguenti operazioni:

- 1- la gestione e la conduzione della cucina;
- 2- l'acquisto, il trasporto e la conservazione delle derrate alimentari;
- 3- la preparazione e la cottura dei pasti nei giorni di funzionamento della mensa;
- 4- lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti;
- 5- l'apparecchiamento dei tavoli delle sale di refezione e la successiva sparecchiatura al termine del pasto;
- 6- il recupero delle stoviglie e il loro lavaggio, comprese le attrezzature fisse e mobili, gli arredi, i carrelli, i contenitori, gli utensili ed il pentolame utilizzato nella cucina;
- 7- la pulizia della cucina, del locale di sporzionamento e della sala di refezione della scuola primaria, dei tavoli, dei vetri e di ogni altro mobilio presente negli stessi;
- 8- l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, dei prodotti detergenti e di quanto altro occorrente per l'esecuzione di dette pulizie;
- 9- la periodica disinfezione e sanificazione degli ambienti utilizzati per il servizio mensa;
- 10- il trasporto e la distribuzione dei cibi preparati presso la scuola primaria di via Passali, salvo eventuale diversa organizzazione del servizio mensa, come previsto all'articolo 3;
- 11- il trasporto dei rifiuti di cucina e degli avanzi al punto di raccolta posto fuori dell'edificio scolastico;
- 12- richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze e i permessi previsti dalla normativa vigente per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti;
- 13- apertura e la chiusura dei locali nei giorni di svolgimento del servizio di mensa scolastica, nel rispetto assoluto degli orari stabiliti.
- 14- quanto ulteriormente necessario per lo svolgimento del servizio.

#### Art. 9) – Interruzioni.

Il servizio di mensa scolastica è considerato, a tutti gli effetti di legge, servizio pubblico e per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Nei casi di sospensione o di abbandono l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi alla ditta appaltatrice per la continuazione del servizio, ponendo a carico della ditta stessa ogni onere da ciò derivante.

La penalità di cui al punto precedente non verrà applicata nel caso in cui la ditta appaltatrice provvederà ad individuare un idoneo soggetto subentrante nel contratto, in grado di garantire la corretta prosecuzione dell'appalto in oggetto, previo consenso scritto da parte dell'Amministrazione comunale.

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia elettrica, calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore tale da impedire il corretto svolgimento del servizio, l'Amministrazione deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero.

#### Art. 10) – Sub-appalto.

E' vietato alla ditta appaltatrice di cedere o di subappaltare, salvo espresso consenso scritto dell'Amministrazione Comunale, tutti i servizi assunti o parte di essi sotto pena di rescissione immediata del contratto e il rimborso di tutte le maggiori spese e danni che derivassero all'Ente per la rescissione stessa.

#### Art. 11) - Responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà adempiere a tutti gli obblighi relativi (contrattuali e non) liberando l'Ente Comunale da ogni tipo di impegno e di responsabilità.

La ditta appaltatrice sarà responsabile, per tutta la durata dell'appalto, sia verso l'Ente Comunale che verso terzi, di ogni tipo di inadempienza ed in particolare della mancata od errata esecuzione, anche parziale, dei servizi assunti.

La ditta appaltatrice si assume la piena responsabilità, civile e penale, derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto.

La ditta appaltatrice è responsabile, sia verso l'Ente Comunale che verso terzi, per danni, a cose o a persone, derivanti dall'espletamento del servizio o da attività ad esso correlate.

La ditta appaltatrice sarà responsabile anche dell'operato dei propri dipendenti, del loro rispetto di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Il suddetto personale, professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del servizio, dovrà essere dotato di tessera sanitaria ed indossare cuffia e grembiule, come previsto dalle vigenti norme di legge.

La ditta appaltatrice è responsabile per la correttezza degli adempimenti fiscali, contributivi e assicurativi a proprio carico.

La ditta appaltatrice garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le procedure di sicurezza di cui al sistema HACCP.

#### Art. 12) - Obblighi dell'appaltatore.

In aggiunta a quanto previsto dagli altri articoli di questo capitolato, la ditta appaltatrice deve provvedere a:

1. assumere il personale necessario e competente per assicurare la regolare effettuazione del servizio; i nominativi, con l'indicazione delle relative mansioni e del CCNL applicato, deve essere fornito all'Amministrazione comunale all'inizio della gestione del servizio mensa; ogni variazione deve essere comunicata tempestivamente;
2. retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal CCNL di categoria, assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli inerenti norme previdenziali, assicurative e similari;
3. assicurare il personale addetto contro gli infortuni;
4. fornire a tutto il personale addetto l'idoneo vestiario necessario e quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti disposizioni normative;
5. far osservare al personale addetto le norme antinfortunistiche;
6. assicurare la più scrupolosa osservanza delle norme igienico - sanitarie vigenti;
7. al pagamento di tutte le imposte generali speciali, anche se non previste. E' negata la possibilità di espletare il diritto di rivalsa ai danni dell'Ente appaltatore;
8. alla tenuta dei registri fiscali in modo conforme a quanto stabilito dalle attuali disposizioni di legge;
9. alla stipula di contratti di assicurazione con primaria compagnia assicurativa, per la copertura di eventuali rischi per danni a cose o a persone e di responsabilità di ogni genere ed in particolare di quella civile nei confronti di terzi per un massimale di almeno €. 1.500.000,00 per danni a persone e/o cose;
10. alla certificazione HACCP prevista dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193;
11. alle attrezzature ed ai mezzi idonei al trasporto dei cibi presso la sede della scuola primaria "G. Passali";
12. a richiedere alle autorità competenti le autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;

#### Art. 13) - Controlli e revoca dell'appalto.

L'Ente appaltante effettuerà periodicamente controlli di natura igienico - sanitaria e tendenti ad accertare la qualità e quantità degli alimenti e prodotti finiti, il buon trattamento degli immobili e delle attrezzature messe a disposizione.

Sarà in particolar modo controllata la effettiva esecuzione del servizio, il tipo di organizzazione, di gestione, la consistenza qualitativa e quantitativa dei pasti in riferimento alle tabelle dietetiche ed alimenti, la preparazione e la somministrazione dei pasti ed infine l'adeguatezza ed idoneità delle modalità di conservazione dei viveri.

Qualora lo ritenga opportuno, l'Ente appaltante può delegare per alcuni particolari controlli la A.S.U.R. n. 12 di San Benedetto del Tronto. La ditta appaltatrice dovrà fornire la massima collaborazione affinché gli incaricati dell'Ente Comunale possano effettuare validi e completi controlli, fornendo in particolar modo libero accesso ai vari locali e la documentazione o i chiarimenti richiesti.

A tal proposito la ditta appaltatrice dovrà, a richiesta, indicare esattamente l'elenco dei fornitori presso cui esercita l'approvvigionamento dei generi alimentari.

Eventuali contestazioni avverranno in contraddittorio con il responsabile della ditta appaltatrice.

L'inosservanza, totale o parziale, di una delle norme contenute nel presente capitolato genera la facoltà dell'Ente appaltante di recedere immediatamente dal contratto, previa formale diffida. In particolare l'Ente ha diritto di promuovere la risoluzione del contratto anche per altre azioni imputabili direttamente alla ditta appaltatrice come per l'abbandono non giustificato dell'appalto, per comportamento scorretto verso terzi ed in particolare verso utenti e personale, per frode, per il venir meno degli impegni contrattuali e per tutti gli altri casi non contemplati ma il cui verificarsi non permette ai sensi dell'art. 1453 del C.C. la prosecuzione del contratto.

L'esercizio del diritto di recesso non pregiudica l'azione di rivalsa per la refusione degli eventuali danni o delle maggiori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse sostenere in dipendenza del recesso stesso.

#### Art. 14) - Penalità.

La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dovrà attenersi oltre che alle norme stabilite dal presente capitolato anche alle specifiche disposizioni vigenti in materia.

Qualora la ditta appaltatrice non attenda a tutti gli obblighi o vengano accertate, a seguito di controlli da parte dei soggetti incaricati, delle irregolarità riguardanti la preparazione e la qualità dei pasti, l'Ente ha la facoltà di recedere dal contratto e, nei casi più gravi, di applicare le seguenti penalità:

- riduzione del 50% dell'introito previsto per quello stesso giorno in relazione al numero degli utenti in caso di: mancato rispetto del menù, pessima qualità di preparazione e cottura dei cibi in particolare del primo piatto ed altri casi riconducibili a tali ipotesi;
- sanzione di €. 2.000,00 in caso di accertate irregolarità igienico-sanitarie.

Detta penalità verrà applicata tramite ritenuta diretta sul corrispettivo immediatamente successivo.

#### Art. 15) - Obblighi del Comune e corrispettivi.

Il Comune metterà a disposizione della ditta appaltatrice, in comodato, l'uso dei locali adibiti attualmente a cucina e a refettori, con le relative attrezzature fisse e mobili, gli arredi e gli utensili, per essere il tutto destinato alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti nonché alla conservazione dei cibi.

La ditta appaltatrice si impegna ad usare detti locali, le attrezzature, gli arredi e gli utensili ed attrezzature per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli, al termine dell'appalto, in buone condizioni fatta salva la normale usura.

L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti, con la collaborazione dell'ufficio tecnico comunale, prima dell'inizio dell'appalto.

Al termine dell'appalto il Comune e la ditta appaltatrice procederanno alla verifica delle attrezzature e qualora si riscontrassero defezioni o rotture delle stesse, non dovute al normale deterioramento, la ditta appaltatrice sarà tenuta al relativo risarcimento.

Nel caso in cui la ditta appaltatrice ritenga insufficienti le attrezzature messe a disposizione dall'Ente, dovrà provvedere in proposito a sua cura e spese, dandone comunicazione al Comune.

Alla scadenza dell'appalto le attrezzature acquistate direttamente dalla ditta appaltatrice, che formeranno ogni volta oggetto di apposito verbale, rimarranno in sua proprietà.

Contestualmente alle operazioni di consegna, verranno affidate le chiavi dei locali alla ditta appaltatrice che, da quel momento, sarà ritenuta responsabile della loro custodia: l'ingresso nei locali dovrà essere consentito alle sole persone che dovranno accedervi per motivi di lavoro o di servizio e per il tempo strettamente necessario.

Gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature della cucina sono ad esclusivo carico dell'Ente il quale deve garantire che gli ambienti ed attrezzature rispondano pienamente ai requisiti igienici prescritti dalla vigente normativa.

Il Comune dovrà provvedere a sue spese alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento, riservandosi di emanare, qualora si rendesse necessario, provvedimenti per limitare consumi eccessivi.

Il corrispettivo, dovuto alla ditta appaltatrice come compenso degli oneri assunti e previsti dal presente contratto, sarà quantificato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione dell'appalto per il numero di pasti effettivamente servito in ciascun mese, con separata indicazione dei pasti forniti per gli alunni della scuola dell'infanzia, per i relativi assistenti/insegnanti, per gli alunni della scuola primaria e per i relativi assistenti/insegnanti. Sarà cura dell'appaltatore far compilare, agli assistenti/insegnanti che usufruiscono del servizio mensa scolastica, apposito modulo delle presenze predisposto dal Comune e da allegare ad ogni singola fattura.

Il Comune provvederà al pagamento della prestazione con cadenza mensile, dopo aver accertato la regolarità del servizio svolto, dietro presentazione di regolare fattura corredata dal DURC.

Dal pagamento del corrispettivo saranno detratte eventuali spese per le esecuzioni d'ufficio, per le penalità a carico dell'appaltatore e quant'altro dallo stesso dovuto.

I competenti uffici comunali forniranno alla ditta appaltatrice tutte le informazioni richieste e necessarie ad agevolare e migliorare la gestione del servizio.

Alla ditta appaltatrice dovranno essere notificati tutti i provvedimenti che riguardano direttamente essa o servizi che svolge, come ordinanze, delibere ed altri atti.

#### Art. 16) - Cauzione.

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi tutti assunti con il presente contratto, la ditta appaltatrice deve prestare idonea garanzia.

Prima della stipulazione del contratto, la ditta appaltatrice deve costituire, a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto, una garanzia, in forma di assegno circolare o polizza fidejussoria, ai sensi dell'art. 113 D.Lgs. 163/2006, nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo a base d'asta dell'appalto.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Qualora l'Amministrazione si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro venti giorni.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione sarà svincolata al termine dell'appalto o al termine dell'avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore, sempre che all'Amministrazione non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

#### Art. 17) – Proroga

Il contratto di servizio può essere prorogato sulla base di un provvedimento motivato dell'Amministrazione che si riserva la facoltà di ricorrere alla procedura negoziata di cui all'articolo 57, comma 5 lettera b) del Dlgs. n.163/2006 e s.m.i., per l'affidamento all'aggiudicatario dell'appalto iniziale, della gestione di analogo servizio per l'ulteriore periodo di anni due successivi alla scadenza del contratto. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

#### Art. 18) - Controversie.

Il foro competente e' esclusivamente quello dell'Autorità Giudiziaria del luogo dove ha la sede il Comune di Cossignano, nei casi in cui vi sia una controversia che possa sorgere nei confronti di esso.

E' possibile, in alternativa, ricorrere alla procedura dell'arbitrato.

#### Art. 19) – Stipulazione del contratto.

L'inizio del servizio di refezione scolastica deve essere garantito anche in pendenza della stipulazione del contratto senza nessun ulteriore onere per il Comune.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta appaltatrice.

#### Art. 20) – Disposizioni finali.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si applicano le disposizioni del codice civile e delle altre norme speciali regolanti la materia.

La ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante l'appalto.

Nulla potrà essere richiesto per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

La ditta appaltatrice acconsente al trattamento dei dati, nel rispetto del D.Lgs. n. 196 del 30/06/2003 e s.m.i. ed al relativo regolamento comunale per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

La ditta appaltatrice garantisce altresì il rispetto della normativa succitata relativamente a dati e notizie personali eventualmente acquisite in seguito all'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

IL RESPONSABILE DELL'AREA DEI SERVIZI  
ECONOMICO-FINANZIARI ED AMMINISTRATIVI

Sindaco - Roberto De Angelis