

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013**

Articolo 1

ISTITUZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

Il Comune di Montello intende affidare il servizio di refezione scolastica della scuola primaria presso i locali siti in Via Pio X a Montello.

Articolo 2

OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio oggetto dell'appalto comprende la preparazione dei pasti presso centro di cottura della ditta, il trasporto a mezzo di appositi contenitori termici e di autoveicoli idonei, la distribuzione, la pulizia dei refettori e dei locali di pertinenza.

Il servizio di refezione dovrà rispettare le disposizioni contenute nel presente capitolato.

La preparazione dei pasti dovrà corrispondere in maniera ottimale ai valori dietetici, nutrizionali e calorici previste per le fasce di età degli utenti e dovrà comunque avvenire nel rispetto, qualitativo e quantitativo, delle tabelle dietetiche e dei menù predisposti dall'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio.

E' richiesta inoltre da parte della ditta anche la preparazione dei tavoli, il servizio a tavola ed il rigoverno e la pulizia dei locali, delle stoviglie e delle eventuali attrezzature esistenti.

I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso del consumo.

Entro le ore 10,00 di ogni giorno verrà comunicato alla ditta il numero dei pasti da consegnare.

In caso di sciopero nelle scuole o di altri eventi che implichino l'interruzione del servizio di refezione nessun compenso potrà essere richiesto al Comune. Sarà cura del Comune preavvisare la ditta appena verrà a conoscenza della possibilità di sciopero o di altro evento che possa causare la sospensione del servizio per una o più giornate.

La ditta è tenuta ad osservare le disposizione del D.Lgs 26 maggio 1997, n. 155 (attuazione della Direttiva 93/43/CEE) concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Deve inoltre :

- garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito e il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati nel rispetto della normativa vigente;
- individuare nella propria attività processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi del metodo H.A.C.C.P.

La ditta deve essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sia per la produzione dei pasti, sia per il trasporto automezzi che per la loro distribuzione.

Sono a carico del Comune la fornitura d'acqua per il lavaggio delle stoviglie e dei locali e dell'energia elettrica dei locali adibiti a refettori.

Articolo 3

DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione prenderà avvio il primo giorno di ciascun anno scolastico.

Il calendario scolastico verrà comunicato alla ditta vincitrice appena disposta l'aggiudicazione, in modo da poter organizzare il servizio.

Per gli anni successivi al primo il Comune trasmetterà il calendario scolastico appena lo stesso sarà disponibile.

Il servizio di refezione rispetterà il calendario scolastico ministeriale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Se previsto dalla normativa in vigore al momento della scadenza, l'appalto potrà essere rinnovato, secondo le modalità di legge.

Articolo 4

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto diretta ed esclusiva responsabilità della ditta che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La ditta risponde, inoltre, direttamente dei danni e delle conseguenze che, nell'espletamento dell'attività svolta, possono derivare al Comune, ai commensali, agli stessi dipendenti della ditta o a terzi in genere.

La ditta è tenuta a sollevare il Comune da qualunque pretesa che, nei suoi confronti, fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

Articolo 5

ONERI A CARICO DEL COMUNE

L'Amministrazione Comunale di Montello assume a proprio carico le utenze di esercizio (illuminazione, riscaldamento, forniture di acqua e gas) dei refettori.

Articolo 6

SUBAPPALTO

E' assolutamente vietato il subappalto, o comunque la cessione a terzi, di tutto o di parte del servizio oggetto del presente capitolato, pena l'immediata risoluzione del contratto.

Gli eventuali maggiori oneri subiti dall'Amministrazione per l'assicurazione del servizio verranno posti a carico della ditta aggiudicataria

Articolo 7

PENALITA'

La ditta avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge di regolamento concernenti il servizio, nonché a quanto disposto dal presente capitolato.

Ove non attenda a tutti gli obblighi di cui sopra la ditta è tenuta al pagamento di una penalità in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

Le penali verranno applicate mediante nota di addebito approntata dai Servizi Scolastici del Comune di Montello, previa contestazione scritta dell'inadempienza.

Si provvederà al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento.

Potranno essere applicate le seguenti penalità:

- 1. Analisi della qualità merceologica:** qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita dal contratto, penale di €. 800,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica;
- 2. Analisi di qualità:** se il peso valutato non corrisponde alle prescrizioni contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di €. 500,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica;
- 3. Refettori comunali:** la mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali e delle attrezzature dei refettori, nonché la carente manutenzione delle attrezzature comporta una penale di €. 800,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per le successive;
- 4. Cibi e contenitori:** lievi carenze del rispetto delle condizioni igieniche, necessarie per la prestazione o fornitura dei cibi, comportano una penale di €. 1.000,00, non progressiva per ciascuna infrazione;
- 5. Personale:** il mancato rispetto delle norme sul personale e il mancato impegno alla formazione del personale comporta una penale di €. 2.500,00, non progressiva per ciascuna infrazione;
- 6. Consegna dei pasti:** ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre 10 (dieci) minuti dall'orario previsto comporta una penale da €. 500,00 a €. 2.500,00, a seconda della gravità del ritardo medesimo, non progressivo per ciascuna infrazione;
- 7. Piano di sanificazione:** il mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo di qualità comporta una penale di €. 500,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per le successive.

Le penali suddette verranno comunque applicate, salvo il ricorso in via giurisdizionale, qualora si riscontrassero anche violazioni a norme legislative.

L'Amministrazione Comunale di Montello si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora, dopo l'applicazione di 3 (tre) penalità per i punti **2, 3, 5, 6, 7** e 1 (una) penalità per i punti **1, 4** e successiva diffida ad adempiere per iscritto, anch'essa comportante penalità, i servizi non fossero eseguiti con la massima cura e puntualità: L'Amministrazione Comunale, inoltre, provvederà ad assicurare comunque il servizio; gli eventuali maggiori oneri subiti dall'Amministrazione verranno posti a carico della ditta aggiudicataria.

Articolo 8

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'articolo 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) applicazione delle predette penalità e successiva diffida ad adempiere, anch'essa comportante penalità;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte della ditta;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto;
- d) impiego di personale non alle dipendenze della ditta;
- e) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione e gestione del servizio in oggetto;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

- g) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di grave intossicazione alimentare;
- i) destinazione dei locali ad uso diversa da quella stabilita dal contratto senza che sia stata rilasciata idonea autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) assenza ingiustificata superiore a tre giorni dell'incaricato addetto ai rapporti con l'Amministrazione Comunale;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) gravi inadempienze e mancato rispetto di quanto pattuito nel contratto;
- n) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto ai sensi dell'articolo 1453 del C.C.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, avvalendosi della clausola risolutiva.

Nel caso di scioglimento del contratto per scadenza del termine ovvero per eventuale soppressione del servizio di refezione da parte del Comune prima del termine stabilito con il presente bando, la ditta non avrà diritto ad alcun indennizzo.

Articolo 9

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre l'osservanza di tutte le norme specifiche nel presente capitolato, la ditta avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore nel corso del periodo contrattuale, e specificatamente quelle riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro e comunque aventi attinenza con i servizi in oggetto.

Articolo 10

SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Il servizio, disciplinato nel capitolato, consiste nella somministrazione dei pasti per nr. 5 (cinque) giorni settimanali. Nei giorni di lunedì e mercoledì la mensa sarà garantita agli alunni della scuola iscritti alle 30 ore (che pertanto effettuino il rientro per le lezioni pomeridiane). Negli altri giorni (martedì, giovedì e venerdì) la mensa sarà garantita agli alunni iscritti all'attività pomeridiana organizzata dal Comune, fino a quando lo stesso servizio sarà in vigore.

Nel caso in cui il numero degli utenti giornalieri della mensa dovesse ridursi ad un numero inferiore a otto la somministrazione del pasto, su richiesta della Ditta appaltatrice, potrà essere fatta con piatti monoporzionamento termosaldati. Restano comunque, in tal caso, a carico della Ditta appaltatrice tutti gli oneri previsti nel presente articolo. Il servizio di somministrazione dei pasti prevede, inoltre, l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione dei pasti agli utenti, il ritiro dei contenitori sporchi. Inoltre la ditta deve provvedere alla pulizia e sanificazione dei refettori, alla pulizia e sanificazione dei bagni e di tutti gli altri locali di pertinenza.

Articolo 11

SEDI DI REFEZIONE E NUMERO INDICATIVO DI PASTI GIORNALIERI

Nei refettori siti in Montello, via Pio X, saranno forniti nr. 5 (cinque) pasti settimanali.

Il numero presunto degli alunni iscritti alla mensa sarà di circa 40/50 nei giorni di lunedì e mercoledì; nei giorni martedì, giovedì e venerdì il numero degli alunni sarà intorno alle 15 unità, con un minimo di pasti che il Comune garantisce di ordinare alla ditta che non dovrà scendere sotto le 8 unità.

Articolo 12

MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'organizzazione del lavoro deve essere improntata ai criteri necessari a garantire la massima qualità possibile complessivamente intesa, nel rispetto del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale può disporre l'adeguamento o la modifica delle tabelle dietetiche, al fine di individuare nuove necessità del servizio, previa disposizione della locale Azienda Sanitaria. E' comunque fatto obbligo alla ditta di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza dei menù e delle tabelle dietetiche predisposte dall'Azienda Sanitaria competente territorialmente, che costituiscono parte integrante del presente capitolato.

Fermo restando quanto sopra, la ditta è tenuta, durante le uscite scolastiche programmate, a fornire alle scuole richiedenti, diverso menù idoneo a consentire la consumazione del pasto per tali uscite, previo congruo preavviso da parte delle scuole, in caso di sospensione improvvisa, tale pasto verrà consumato all'interno dei refettori.

Articolo 13

CONSEGNA ALLA DITTA DEGLI IMMOBILI: REFETTORI

L'Amministrazione Comunale dà in consegna alla ditta, previa stesura di verbale da stilare in contraddittorio, gli immobili adibiti a refettori con elenco delle attrezzature e consegna copia della chiave della mensa

Quanto preso in consegna dalla ditta si intende funzionale ed in buono stato; pertanto, l'Amministrazione Comunale resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie ed eventuali sostituzioni di attrezzature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa dell'usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'impresa.

Articolo 14

ATTREZZATURE E MANUTENZIONI

La ditta dovrà provvedere all'installazione, presso i refettori, di 1 (uno) o più carrelli termici scaldavivande.

Rimane inteso che la manutenzione ordinaria e straordinaria delle suddette attrezzature sarà totalmente a carico della ditta.

Articolo 15

PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento dei pasti, l'organizzazione e la gestione del servizio di refezione sarà svolto dal personale alle dipendenze della ditta.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale l'impresa dovrà presentare libro matricola e documentazione INPS attestante l'avvenuta assicurazione a favore del proprio personale.

Articolo 16

VESTIARIO

La ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art.80.

Articolo 17

IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere fornito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la normativa vigente.

Si fa riferimento alla normativa vigente in particolare alla L.R. n.12/03 art. 4 comma 2 e al Decreto della Direzione Generale della Sanità Regione Lombardia 1/8/02 n.14833.

Articolo 18

IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento, al trasporto alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Articolo 19

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

La ditta deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro: DPR 547/55, DPR 303/56, D.Lgs. 81/2008, nonché le direttive macchine 89/32/CEE e 91/368/CEE. La ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e a tutte le altre norme in materia di prevenzione su malattie professionali. L'impresa deve esser in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, in grado di dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Articolo 20

APPLICAZIONI CONTRATTUALI PER I DIPENDENTI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA DEL SERVIZIO

L'impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali di settore.

Articolo 21

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti delle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi dei centri preparazione pasti, nelle celle e nei magazzini devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche. La ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche.

Articolo 22

MENU'

I menu sono differenziati in invernale ed estivo.

La composizione sarà la seguente:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta
- Acqua minerale naturale

I menù proponibili dovranno essere quelli predisposti dall'A.S.L. competente per territorio.

Le variazioni dei menu dovranno essere di volta in volta concordate con l'A.S.L. competente territorialmente e comunicate dalla ditta all'Amministrazione Comunale di Montello con note scritte. Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione.

Articolo 23

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80.

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto alimenti e comunque conformi al DPR 327/80. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Articolo 24

CONSEGNA PASTI

La consegna dei pasti presso i refettori dovrà essere effettuata nei giorni del servizio mensa, nel rispetto degli orari di utilizzo della mensa da parte della Scuola Primaria.

Articolo 25

NORME SULLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità delle tabelle dietetiche.

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di mezz'ora.

I pasti dovranno essere distribuiti da personale della ditta nei locali dei refettori, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

1. indossare il camice, che deve essere sempre pulito e decoroso;
2. togliere anelli e monili in genere;
3. indossare guanti usa e getta;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovagliette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie di acqua minerale;
5. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6. la quantità dei cibi da distribuire dovrà essere quella indicata nelle tabelle dietetiche;
7. non mettere olio, aceto, sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore e al momento della distribuzione;
8. eseguire la distribuzione mediante il carrello su cui ci sono soltanto i piatti e il contenitore gastronomico;
9. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
11. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
12. la frutta fornita ai refettori già lavata nel centro di cottura della ditta sarà distribuita dopo la consumazione del secondo piatto.

La ditta è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu settimanale ed i relativi ingredienti.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento d'esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché ai regolamenti locali d'igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Articolo 26

PULIZIA E IGIENE DEI REFETTORI

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizie o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso dagli addetti alla distribuzione dei pasti.

I locali di consumo e dei servizi igienici dovranno essere costantemente puliti e sanificati. Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Articolo 27

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla ditta al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori", ai sensi del D.Lgs n. 81/2008.

Articolo 28

CONTROLLO DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre senza limitazioni di orario la presenza presso i centri di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato e dalle normative vigenti.

Gli organismi preposti al controllo sono: i componenti dei Servizi d'Igiene dell'Azienda Sanitaria Locale competente territorialmente, il Servizio Istruzione del Comune di Montello, nonché eventuali altri soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale.

L'accesso dovrà essere consentito anche ai genitori rappresentanti delle Commissioni Mensa, autorizzati dall'Amministrazione Comunale in orari concordati e muniti di tutti i requisiti.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Gli addetti effettueranno i controlli secondo le metodologie che riterranno più idonee. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime o comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Articolo 29

CONTESTAZIONI

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 8 giorni dalla data di comunicazione la ditta non fornisce nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale di Montello applicherà le penali del presente contratto.

Articolo 30

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o intossicazioni alimentari, la ditta deve prelevare almeno 50 g. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura di 2° per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo.

Articolo 31

REVISIONE DEI PREZZI

L'impresa deve mantenere validi ed immodificabili i prezzi di fornitura offerti nel primo anno di durata del contratto, salvo variazioni Istat.

La richiesta di adeguamento prezzo sarà unica ed immutata per tutto il periodo di riferimento.

Articolo 32

CAUZIONE DEFINITIVA

L'impresa Appaltatrice, a garanzia delle obbligazioni contrattuali assunte con la stipula del contratto, è tenuta a costituire, una cauzione definitiva in favore dell'Ente di importo pari al 10% del corrispettivo complessivo, risultante dall'applicazione del prezzo unitario di aggiudicazione per

il numero presunto dei pasti da fornire. Tale cauzione dovrà essere vincolata per tutta la durata del Contratto e sarà svincolata entro 90 giorni dalla scadenza contrattuale, previa verifica del suo regolare svolgimento. Detta cauzione sarà infruttifera e dovrà essere costituita mediante specifica fidejussione bancaria o polizza assicurativa alle seguenti necessarie condizioni:

- essere incondizionata,
- prevedere la clausola cosiddetta di “pagamento a semplice richiesta”, obbligandosi il fideiussore, su semplice richiesta dell’Ente, ad effettuare il versamento della somma richiesta anche in caso d’opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa,
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, in deroga al disposto di cui all’art. 1944, comma 2 cod. civ.,
- avere copertura anche per il recupero delle penali contrattuali.

Resta salvo per l’Amministrazione comunale l’esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Montello, 16 luglio 2010

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Cristina Agazzi