CAPITOLATO APPALTO REFEZIONE

PARTE GENERALE

Articolo	Denominazione	Pagina
1	Oggetto dell'appalto	2
2	Durata dell'appalto	5
3	Requisiti di ammissione	5
4	Commissione, offerta e criteri di aggiudicazione	6
5	Documentazione per Gestione Asili Nido e Materne Comunali (Gestioni B e C) e refezione Scolastica (gestioni D ed E)	8
6	Tutela della sicurezza e tutela nei luoghi di lavoro	9
7	Modalità di pagamento e liquidazione	10
	7.1 Tracciabilità dei flussi finanziari	10
8	Clausole di risoluzione del contratto per inadempimento	10
	8.1 Clausola risolutiva espressa	10
	8.2 Cause di risoluzione del contratto	11
9	Subappalto del servizio	12
10	Assicurazione e garanzie	12
	10.1 Cauzione definitiva	12
	10.2 Copertura RCT/O	13
11	Titolo d'uso dei locali di produzione pasti e dei terminali di consumo Riconsegna all'A.C. di locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi	15
12	Revisione prezzi	15
13	Normativa applicabile e Foro competente	15

PARTE GENERALE

n.b: a) per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di ristorazione.
b) Per "stazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Pisa
c) il presente capitolato speciale e le specifiche tecniche sono disponibili sul sito internet all'indirizzo www.comune.pisa.it

Art.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto "affidamento della gestione complessiva del servizio ristorazione scolastica per le scuole del Comune di Pisa compresa la gestione delle cucine e reparti di alcuni asili nido e scuole d'infanzia comunali" per cinque anni scolastici a partire dall'anno scolastico 2011/2012.
Il valore stimato dell'appalto di anni 5 (cinque), ammonta a **Euro 16.142.468,04 I.V.A.** esclusa, oltre ad € 66.164,00 oltre IVA per l'affidamento (opzionale) del sistema di pagamento pasti utenti. presenze.

L'appalto prevede che la I.A. provveda alle gestioni come di seguito indicato.

1) FORNITURA DERRATE PER GLI ASILI BETTI E COCCAPANI (vd. allegato 1.1) A GESTIONE DIRETTA CON PERSONALE COMUNALE (gestione A) che prevede:
- fornitura e consegna delle derrate biologiche e/o convenzionali occorrenti per la preparazione dei pasti alle cucine degli Asili Nido gestiti direttamente dalla A.C.;

2) GESTIONE DELLE CUCINE E PULIZIA DEGLI ASILI NIDO COMUNALI (Marina, Rosati, CEP, Timpanaro, Toniolo, San Biagio, I Passi – vd. allegato 1.1.) GESTITI CON PERSONALE AZIENDALE, (gestione B) che prevede per gli Asili Nido:
- Ordine, acquisto, fornitura e trasporto di:
  - derrate biologiche e/o convenzionali occorrenti per la preparazione dei pasti presso le cucine di proprietà della A.C. secondo le specifiche dell'allegato 1.3;
  - materiale occorrente per l'alimentazione utenti lattanti (biberon, ciucci, sterilizzatori, liquido per sterilizzatori);
  - materiale igienico sanitario (asciugamani di carta, detersivi e quant'altro) idoneo alla pulizia di tutti i locali della struttura;
  - materiale monouso per le emergenze;
  - pannolini per gli asili nido
  - carta igienica, lenzuolini monouso, bobine asciugamani, guanti polietilene e lattice, sapone neutro per la detersione degli utenti
- integrazione della dotazione di piccole attrezzature necessarie alla preparazione dei pasti;

La I.A. è tenuta altresì a fornire i materiali sopraindicati anche per gli asili di cui alla gestione A
- preparazione dei pasti da parte della I.A. nella cucina di dette strutture, mediante l'impiego di personale della I.A e successivo completo riordino (anche delle stoviglie) e sanificazione della cucina stessa;
- pulizia e sanificazione di tutti i locali delle strutture date in gestione, mediante impiego di personale della I.A., personale quindi destinato alle attività di reparto, compresa la pulizia degli spazi esterni, giardini di pertinenza alla struttura (ove esistenti), nonché la fornitura dei prodotti ed attrezzature atte alla corretta sanificazione (vedi allegato 1.5 sez B-Asili Nido);
- predisposizione programma di analisi prodotto finito e analisi chimico/biologica dell'acqua condottata
- predisposizione ed applicazione di adeguato piano per la lotta degli animali infestanti come previsto dal Regolamento CE 852/2004;

- manutenzione (preventiva e correttiva) di tutte le attrezzature e arredi di cucina e di reparto esistenti. Per ogni nuovo arredo od attrezzatura l'I.A. è tenuta a presentare schede tecniche che devono essere approvate dalla A.C., in quanto in regola con le normative in vigore.

Per i quantitativi presunti di pannolini e materiale di igiene utenti vedere allegato 1.9

3) GESTIONE DELLA CUCINA E PULIZIA DELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI GESTITE CON PERSONALE AZIENDALE (gestione C)

In particolare per la scuola d'Infanzia Montessori è previsto:
- Ordine, acquisto, fornitura e trasporto di:
  - derrate biologiche e/o convenzionali secondo le specifiche dell'allegato 1.3 occorrenti per la preparazione dei pasti presso la cucina di proprietà della A.C. (stessa cucina dell'Asilo Nido Cep);
  - liquido per sterilizzatori, pannolini
  - materiale igienico sanitario (asciugamani di carta, detersivi e quant'altro) idoneo alla pulizia del locale cucina;
  - materiale monouso per le emergenze;
  - carta igienica, lenzuolini monouso, bobine asciugamani, guanti polietilene e lattice, sapone neutro per la detersione degli utenti
- integrazione della dotazione di piccole attrezzature necessarie alla preparazione e distribuzione dei pasti;
- preparazione dei pasti da parte della I.A. nella cucina della scuola d'Infanzia Montessori mediante l'impiego di personale della I.A e successivo completo riordino (anche delle stoviglie) e sanificazione della cucina stessa;
- preparazione dei pasti nel centro/i cottura della I.A. per le scuole d'Infanzia Agazzi e Calandrini;
- pulizia e sanificazione di tutti i locali delle strutture date in gestione, mediante impiego di personale della I.A., personale quindi destinato alle attività di reparto, compresa la pulizia degli spazi esterni, giardini di pertinenza alla struttura (ove esistenti), nonché la fornitura dei prodotti ed attrezzature atte alla corretta sanificazione (vedi allegato 1.5 sez C-Scuole d'Infanzia);
- predisposizione ed applicazione di adeguato piano per la lotta degli animali infestanti come previsto dal Regolamento CE 852/2004;
- manutenzione (preventiva e correttiva) di tutte le attrezzature e arredi di cucina e di reparto esistenti. Per ogni nuovo arredo od attrezzatura l'I.A. è tenuta a presentare schede tecniche che devono essere approvate dalla A.C., in quanto in regola con le normative in vigore.

Per i quantitativi presunti di materiale di igiene vedere allegato 1.9

Per la scuola d'Infanzia Comunale Calandrini è prevista la medesima gestione, con la differenza che in questa struttura non è presente la cucina, e, pertanto la preparazione dei pasti da parte della I.A. dovrà essere fatta presso il/i centro/i cottura della gestione E.

4) SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE D'INFANZIA, ELEMENTARI E MEDIE indicate nell'allegato 1.2 **GESTITO CON PERSONALE AZIENDALE** (gestione D) che prevede per il centro cottura "Virgo Fidelis":
- Acquisto, fornitura e consegna di:
  - derrate alimentari (Allegato 1.3A), nel rispetto dei menù forniti,
  - materiale igienico sanitario (asciugamani di carta, detersivi e quant'altro idoneo alla pulizia)
  - materiale monouso per le emergenze;
- adeguamento / sostituzione / integrazione delle attrezzature e arredi anche in conformità a nuove eventuali sopravvenute normative;
- manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e arredi presenti nella struttura operativa;

- preparazione dei pasti da parte della I.A. presso il centro cottura "Virgo Fidelis" località Calambrone di proprietà della A.C., mediante l'impiego di personale della I.A.;
- preparazione, allestimento e pulizia e igienizzazione dei locali di preparazione;
- trasporto e distribuzione dei pasti a legame fresco-caldo differito in multirazione e, quando richiesto, in monoporzione nei refettori;
- volturazione e pagamento delle utenze del centro cottura "Virgo" ;
- volturazione DIA centro cottura e relativi terminali di consumo.

5) SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE D'INFANZIA, ELEMENTARI E MEDIE, indicate nell'allegato 1.2 **GESTITO CON PERSONALE AZIENDALE** (gestione E) che prevede, in uno o più centri cottura nella disponibilità della I.A. attrezzato/i per la preparazione complessiva di non meno di n°2.500 pasti a turno antimeridiano:
- Acquisto, fornitura e trasporto delle derrate alimentari (Allegato 1.3A), nel rispetto dei menù forniti occorrenti per la preparazione dei pasti;
- trasporto e distribuzione pasti presso i terminali di consumo a legame fresco-caldo differito in multirazione e, quando richiesto, in monorazione;
- DIA dei relativi terminali di consumo.
  L'A.C. non potrà in alcun caso essere ritenuta responsabile di danni a struttura e/o attrezzature nella disponibilità della I.A. seppure destinaste esclusivamente all'organizzazione della refezione scolastica del Comune di Pisa.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere o accettare, in caso di difficoltà accertata di reperimento di forniture biologiche, con preavviso di almeno 3 giorni, forniture non biologiche con conseguente revisione prezzi.

6) MODALITA' PAGAMENTO PASTI UTENTI. che dovrà avere le caratteristiche indicate nel capitolato gestionale – Parte II – sezione 1
Il servizio consiste nel procedere ad adeguare il software per il pagamento da parte degli utenti dei pasti. Il sistema permetterà la modalità di pagamento (anticipato o posticipato) dei pasti.
Il costo del pasto verrà comunicato agli utenti al momento dell'iscrizione al servizio mensa presso gli Uffici di questa Amministrazione Comunale.
Il prezzo stimato per attivare le modalità richieste, è di € 66.164,00 (al netto dell'IVA) e non concorre alla costituzione del costo pasto.
Le spese sostenute dalla I.A. per l'acquisto del necessario materiale informatico saranno rimborsate alla stessa dalla A.C. in canoni mensili fissi per la durata dell'appalto, indipendentemente dai pasti erogati.
La manutenzione delle apparecchiature competono alla I.A. Al termine dell'appalto la I.A. dovrà trasferire alla A.C., senza alcun costo aggiuntivo, la piena proprietà dei componenti utilizzati nei diversi plessi scolastici.
La A.C. potrà richiedere in qualsiasi momento l'attivazione di questo servizio.

7) TRATTAMENTO DELL'ACQUA POTABILE secondo quanto indicato nel capitolato gestionale – parte II – sezione 2

Art.2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di n°5 anni scolastici, a decorrere dall'anno scolastico 2011/2012 fino a Giugno 2016, e sarà modulato secondo il calendario scolastico.
La I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C.; l'inizio e il termine delle prestazioni oggetto del presente appalto saranno fissati, di anno in anno, dall'A.C. e comunicati alla I.A. entro il 5 Settembre.
La mancata attivazione parziale/totale, o sospensione dei servizi di fornitura derrate e/o pasti per le varie utenze, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili né alla A.C. né alle scuole, non dà diritto alla I.A. di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.
I primi sei mesi sono considerati periodo di prova; durante tale periodo la A.C. potrà recedere dal contratto con un preavviso di 30 (trenta) giorni.
Nel caso di cui al precedente comma, l'appaltatore è comunque tenuto ad effettuare la fornitura per il tempo strettamente necessario allo svolgimento del procedimento di gara per affidare la fornitura ad altra Impresa.
Al termine di ogni anno contrattuale la A.C, previa adozione di apposito e motivato provvedimento, si riserva la facoltà di recedere dal contratto, senza pretesa alcuna da parte dell'I.A., in caso di indisponibilità delle risorse finanziarie necessarie a garantire l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto.
L'inizio o la prosecuzione della prestazione oggetto del presente appalto sono comunque subordinati, per l'anno scolastico 2011/2012 e seguenti, all'assunzione da parte dell'A.C. di apposito provvedimento di impegno compatibilmente con le disponibilità di bilancio.
Nessun indennizzo sarà corrisposto dalla A.C. in caso di mancata disponibilità finanziaria e quindi sospensione del servizio. L'I.A. pertanto nulla avrà da pretendere in tal caso.
L'A.C. può comunque recedere unilateralmente dal contratto dandone motivato preavviso alla I.A. ***30 (trenta) giorni*** prima con lettera A.R. Resta l'obbligo di retribuire le prestazioni eseguite.

Art.3 - REQUISITI DI AMMISSIONE

Per partecipare alla gara i soggetti di cui all'art 34 D.Lgs.163/2006 dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

A *Requisiti di ordine generale*:

A.1 possesso dei requisiti di cui all'art.38 del D.Lgs.163/2006, dell'art.14 del d.lgs.81/2008 e della L.383/2001;

B *Requisiti di capacità economica e finanziaria*:

B.1 Fatturato globale d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi (anni 2007/2009) per un importo non inferiore a € 24.000.000,00;

C *Requisiti di capacità tecnica:*

C.1 avere realizzato, nel triennio antecedente la pubblicazione del bando (2008-2010) appalti destinati a ristorazione scolastica, in favore di committenti pubblici e/o privati (CPV 55524000-9 e 55523100-3) per un importo complessivo non inferiore a Euro 16.000.000,00;

C.2 organico medio annuo nel triennio 2008-2010 di almeno n°150 dipendenti, e n°5 dirigenti destinati al servizio di refezione scolastica;

D *Requisiti di idoneità professionale*:

D.1 essere iscritti alla C.C.I.A.A. o nei registri commerciali dello stato di residenza per le attività attinenti all'oggetto dell'appalto (servizi di ristorazione scolastica, servizio di gestione cucine, servizio cosiddetto di bidellaggio).

Nel caso di A.T.I. o consorzio di cui alle lett. d) ed e) dell'art. 34 del D.Lgs.163/2006 i requisiti di cui sopra dovranno essere così suddivisi:

- il requisito di cui alla lett. A.1 dovrà essere posseduto da tutte le imprese raggruppate o consorziate;
- il requisito di cui alla lett. B.1 deve essere posseduto per almeno il 40% dall'impresa capogruppo, e per almeno il 10% dalle imprese mandanti;

- i requisiti di cui alle lett. C.1 e C.2 devono essere posseduti per almeno il 40% dall'impresa capogruppo, e per almeno il 10% dalle imprese mandanti che eseguiranno le prestazioni di ristorazione scolastica e la gestione delle cucine;
- il requisito di cui alla lett. D.1 dovrà essere posseduto da tutte le imprese raggruppate o consorziate in relazione alla prestazione che ciascuna Impresa eseguirà.

Art. 4 - COMMISSIONE, OFFERTA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La Commissione Esaminatrice sarà composta secondo quando stabilito dagli artt.25 e 26 del Regolamento per la disciplina dei contratti approvato con delibera CC n°28 del 03.04.2003.
La Commissione avrà il compito di:
1) verificare il possesso dei requisiti di ammissione delle Imprese che presenteranno offerta,
2) valutare le offerte delle imprese;
3) valutare eventuali offerte anomale in relazione a quanto previsto dal codice dei contratti pubblici.

L'offerta dovrà riferirsi a:

⇒ **offerta relativa ai prodotti alimentari gestione A** (allegato 1.5-sez.A-Derrate): dovrà riportare i prezzi unitari al netto dell'I.V.A., espressi per unità di misura (kg., lt., nr. o conf. che riporti la quantità di contenuto come richiesto), compilando dettagliatamente l'elenco delle derrate in oggetto (allegato 1.5-sez.A-Derrate), pena l'esclusione dalla gara.

⇒ **offerte relative alla gestione B** (All.1.5-sez.B-Asili Nido): dovranno riportare il prezzo giornaliero a utente (bambini e personale docente); la fatturazione sarà riferita alle effettive presenze rilevate da questa A.C.
L'incidenza sul prezzo complessivo dei diversi elementi costitutivi è determinata da: fornitura derrate + preparazione + distribuzione + prodotti + pulizia di tutti i locali, secondo quanto stabilito dall'Art.1.2.
Dovranno essere altresì riportate le qualifiche del personale assegnato ai vari compiti (cucina, refettorio e reparto) ed il relativo costo orario contrattuale; detto costo orario verrà applicato per le ore effettuate in occasione di attività svolte in presenza degli utenti e concordate con la A.C. (feste, collettivi, accoglienza e quant'altro), nonché in occasione di pulizie straordinarie dei refettori/reparti/cucine/pertinenze esterne anche in assenza di attività didattica.

⇒ **offerte relative alla gestione C** (All.1.5-sez.C-Scuole d'Infanzia): dovranno riportare il prezzo giornaliero a utente (bambini e personale docente); la fatturazione sarà riferita alle effettive presenze rilevate da questa A.C.
L'incidenza sul prezzo complessivo dei diversi elementi costitutivi è determinata da: fornitura derrate + preparazione + distribuzione + prodotti + pulizia di tutti i locali, secondo quanto stabilito dall'Art.1.3.
Dovranno essere altresì riportate le qualifiche del personale assegnato ai vari compiti (cucina, refettorio e reparto) ed il relativo costo orario contrattuale; detto costo orario verrà applicato per le ore effettuate in occasione di attività svolte in presenza degli utenti e concordate con la A.C. (feste, collettivi, accoglienza e quant'altro), nonché in occasione di pulizie straordinarie dei refettori/reparti/cucine/pertinenze esterne anche in assenza di attività didattica.

⇒ **offerta inerente alle gestioni D ed E** (allegato 1.5-sez.D/E-Ristorazione): oltre l'indicazione del prezzo unitario del pasto, dovrà contenere lo scorporo degli elementi relativi ad ogni frazione del servizio (derrate, preparazione, trasporto, distribuzione pasti). L'offerta dovrà altresì riportare le qualifiche del personale assegnato ai vari compiti ed il relativo costo orario nonchè l'incidenza, sul prezzo del pasto complessivo (fornitura derrate + preparazione + trasporto + distribuzione). E' da prevedere inoltre nel costo pasto, l'indicazione del prezzo della bottiglietta dell'acqua da cc.500 prevista per ogni utente
L'allegato 1.2 contiene l'elenco riportante la dimensione annua presumibile dell'utenza servita dai due centri cottura per circa n°3.000 pasti (fino ad un massimo di 3.500) giornalmente preparati trasportati e distribuiti; per l'ultima voce dovrà essere compilata la casella relativa al numero di ore.

⇒ **offerta relativa alle modalità di pagamento utenti (**allegato 1.5-sez.F) indicando il prezzo complessivo.

In nessun caso saranno ammesse offerte parziali, anche se mancanti di un solo genere.

Si fa presente che gli importi a base d'asta ai fini della determinazione del prezzo complessivo del servizio sono i seguenti:

Prestazioni	**CPV**	**Costo unitario I.V.A. esclusa**	**Importo per la durata dei n. 5 anni I.V.A. esclusa**
Fornitura di derrate per 2 asili nido N° pasti per i 5 anni = **81.500**	Gestione A) 15800000-6	Euro **2,400**	Euro 195.600,00
Gestione Asili Nido N° utenti per i 5 anni = **243.800**	Gestione B) 55523100-3	**Euro 12,435**	Euro 3.031.653,00 oltre ad Euro 5.860,58 per costi di sicurezza
Gestione scuole d'infanzia comunali N° utenti per i 5 anni = **135.125**	Gestione C) 55523100-3	**Euro 9,013**	Euro 1.217.881,61 oltre ad Euro 2.078,85 per costi di sicurezza
Gestione del servizio ristorazione N° pasti per i 5 anni = **2.368.500**	Gestioni D) ed E) 55524000-9	Euro **4,730**	Euro 11.665.679,41 oltre ad Euro 23.714,59 per costi di sicurezza
Totale base asta (IVA esclusa)	Importo soggetto a ribasso		Euro 16.110.814,02
	Importo non soggetto a ribasso (oneri sicurezza)		Euro 31.654,02
Totale complessivo(IVA compresa)	**Euro 16.762.092,51 + 32.920,18 = 16.795.012,69**		

L'Impresa nel determinare l'offerta dovrà tener conto dei prezzi indicati che sono indicati al netto dei costi della sicurezza che non sono soggetti a ribasso d'asta. ai sensi dell'Art.86, comma 3 ter del D. Lgs. 163/2006.

Per il servizio oggetto del presente capitolato si procederà all'aggiudicazione mediante procedura aperta ai sensi del D.Lgs.163/2006, al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.
La valutazione sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri:

1. **PREZZO** **punti fino a 35 (trentacinque)**

Il prezzo è costituito da:
1.a) FORNITURA DERRATE per cucine Asili Nido di cui **all'art. 1 - punto 1 - GESTIONE A)** del Capitolato Generale, da riportare nel modulo offerta allegato 1.5 - sez. A- Derrate;
1.b) PREZZO GESTIONE ASILI per il servizio di cui **all'art. 1 - punto 2 - GESTIONE B)** del Capitolato Generale, da riportare nel modulo offerta allegato 1.5 - sez. B - Asili Nido
1.c) PREZZO GESTIONE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI per il servizio di cui **all'art. 1 - punto 3 - GESTIONE C)** del Capitolato Generale, da riportare nel modulo offerta allegato 1.5 – sez.C - Scuole d'Infanzia Comunali
1.d) PREZZO PASTO REFEZIONE SCOLASTICA per i servizi indicati **all'art. 1 - punto 4 - GESTIONE D) e punto 5 -GESTIONE E**) del Capitolato Generale, da riportare nel modulo offerta allegato 1.5 - sez. D/E - Ristorazione;
***1.e)* PREZZO MODALITA' PAGAMENTO UTENTI** per i servizi indicati **all'art.1 - punto 6** del Capitolato Generale, da riportare nel modulo offerta allegato 1.5 - sez. F

2. **PIANO DEL SERVIZIO** **punti fino a 60 (sessanta)**

Saranno prese in considerazione voci valutabili con i seguenti punteggi massimi:

		Punti
2.a	Sistema organizzativo specifico per le gestioni D e E	11
2.b	Sistema organizzativo specifico per la gestione B	5
2.c	Sistema organizzativo specifico per la gestione C	3
2.d	Sistema organizzativo specifico per i terminali di consumo (gestioni D e E)	5
2.e	piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio per cause non imputabili all'appaltatore (gestioni D e E)	8
2.f	piano dei trasporti	5
2.g	gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto e di processo e relative azioni preventive e/o correttive	5
2.h	criteri di scelta dei fornitori	2
2.i	Offerte per le gestioni D e E (senza costi aggiuntivi per l'A.C.) di inserimento di altre derrate biologiche oltre quelle previste nell'allegato 1.3A	7
2.l	Offerte per le gestioni D e E (senza costi aggiuntivi per l'A.C.) di inserimento di altre derrate di filiera corta oltre quelle previste nell'allegato 1.3A	7
2.m	Offerte per le gestioni D e E (senza costi aggiuntivi per l'A.C.) di inserimento di menù con prodotti provenienti da terre liberate dalla mafia e dal commercio equo e solidale oltre a quelli richiesti obbligatoriamente nel capitolato (gestionale 1.2 – Art.1.2.4 – punto 5 e 6)	2

3. **PROGETTO DI QUALITA'** **punti fino a 5 (cinque)**

Saranno prese in considerazione voci valutabili con i seguenti punteggi massimi:

		Punti
3.a	Realizzazione di progetti di educazione alimentare	3
3.b	Sistemi di verifica della qualità percepita dall'utenza per il presente appalto	2

Per la valutazione delle offerte saranno applicati i criteri e sub-criteri dell'allegato 1.8.

N.B: la somma totale dei punteggi derivanti dai precedenti criteri determinerà il punteggio finale (fino ad un massimo di punti 100); l'appalto verrà provvisoriamente aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio.

Art. 5 – DOCUMENTAZIONE per Gestione Asili Nido e Materne Comunali (gestioni B e C) e Refezione Scolastica (gestione D e E)

Alla presentazione dell'offerta la I.A. dovrà dimostrare di avere la disponibilità a titolo di proprietà, locazione di centro/i o produrre altra documentazione attestante, in modo inconfutabile, la possibilità di attuare l'organizzazione necessaria per l'erogazione del servizio previsto per la gestione E.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva e comunque in tempo utile per l'inizio del servizio, la IA dovrà presentare:

- DIA relativa al/i centro/i di produzione pasti. L'A.C. provvederà ad accertare attraverso i propri uffici tecnici i requisiti strutturali ed operativi del/i centro/i produzione pasti.
- DIA relativa al Centro Cottura "Virgo Fidelis" (gestione D), che l'A.C. metterà a disposizione dell'impresa in comodato gratuito, come prescritto nel capitolato gestionale – parte I.
- DIA delle cucine agli asili nido e dei refettori delle scuole d'infanzia di cui alla gestione B e C, e di tutti i terminali di consumo), così come la documentazione prevista dal D.Lgs. 81/2008, riguardante il "miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro".

Per dimostrare l'organizzazione del servizio di trasporto pasti dovranno essere, altresì, allegate piantine su cui dovranno essere evidenziati i percorsi che normalmente saranno utilizzati dal/

centro/i di cottura ai terminali di consumo ed i percorsi alternativi, in caso si interruzioni viarie del percorso principale da impiegare in situazioni di emergenza
Nel caso in cui l'I.A. non presenti quanto sopra indicato e/o non comprovi i tempi di consegna dei pasti, e/o non comprovi gli indici di produttività e/o non abbia in tempo utile per l'inizio del servizio centro/i cottura idonei si procederà all'annullamento dell'aggiudicazione, o, se già stipulato, alla risoluzione del contratto, oltre che all'escussione della cauzione prestata.

Art. 6 – TUTELA DELLA SICUREZZA E SALUTE DEI LUOGHI DI LAVORO-

L'A.C. mette a disposizione tutta la documentazione relativa alla sicurezza nei luoghi di lavoro ove avrà esecuzione il presente appalto, compreso il documento unico di valutazione dei cosiddetti rischi interferenziali (DUVRI). L'A.C. si impegna inoltre a fornire qualsiasi ulteriore informazione successiva e/o integrativa ai predetti documenti di valutazione, così come previsto all'art.26 D.Lgs.81/2008.
L'indicazione dei costi della sicurezza per la riduzione/eliminazione dei rischi interferenziali riconosciuti all'appaltatore per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto tiene conto - a prescindere dai costi dell'Impresa – degli oneri per la sicurezza che l'aggiudicatario dovrà sostenere in osservanza a quanto contenuto nel suddetto DUVRI; detti oneri, stimati ed indicati dal committente, non possono essere soggetti al ribasso.
Tutte le attività descritte nel presente capitolato, sia che comportino compresenza di personale comunale operativo, sia che non la comportino- dovranno essere svolte dall'I.A. nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro, osservando altresì per le prime quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali, che - anticipato ai concorrenti, in quanto da considerarsi specifica tecnica per l'esecuzione dell'appalto, e restituito dagli stessi, in sede di presentazione dell'offerta, debitamente firmato in segno di presa visione e accettazione- verrà comunque allegato al contratto.
Nel caso di costituzione in ATI o in Consorzio, il capogruppo o rappresentante dell'I.A. è tenuto a trasmettere ad ogni soggetto componente l'ATI, o soggetto consorziato, copia del DUVRI, al fine di rendere tutti costoro edotti dei rischi interferenziali e delle misure previste per eliminarli/ridurli; per comprovare l'avvenuto adempimento dei detti obblighi di trasmissione, dovrà fornire all'A.C., in sede di presentazione dell'offerta, copia delle ricevute di consegna e formale accettazione dei contenuti del DUVRI.
In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e in riferimento al D.Lgs. 81/2008, si precisa che tutte le attività lavorative previste nel presente appalto dovranno venire eseguite secondo quanto contemplato in un piano di sicurezza redatto dall'I.A, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio. Il piano di sicurezza dovrà altresì prevedere l'impegno della I.A. a consultare preventivamente l'A.C. in merito a qualsiasi modifica nelle modalità operative descritte nel piano di sicurezza che possano influire nell'organizzazione del lavoro in situazioni di compresenza e/o collaborazione con personale di questa A.C., nonché ad informare senza indugio l'A.C. in merito a:

- eventuali variazioni dei nominativi a cui sono affidati, a qualunque titolo, incarichi legati alla sicurezza ed indicati nel piano di sicurezza
- situazioni di emergenza o pericolo emerse durante lo svolgimento dei lavori ed i relativi provvedimenti adottati;
- incidenti ed infortuni verificatesi nello svolgimento dell'attività che, anche se di lieve entità, dovranno essere segnalati a questa A.C. mediante la compilazione di un modulo appositamente predisposto, da consegnarsi al referente dell'A.C. secondo modalità e tempi che verranno concordati fra le parti in fase di avvio delle attività oggetto dell'appalto.

Sempre nel caso di costituzione in Ati o in Consorzio l'obbligo di redazione del piano di sicurezza, con le modalità elencate, compete anche ad ogni singolo soggetto componente l'Ati o il Cosorzio aggiudicatario. I singoli piani di sicurezza, compatibili tra loro e coerenti con il predetto DUVRI redatto dall'A.C., dovranno essere trasmessi a quest'ultima obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio.

L'A.C. ha l'obbligo di cooperare per la gestione della sicurezza con il datore di lavoro nei luoghi in cui le attività previste dall'appalto verranno svolte.

ART.7 – MODALITA' DI PAGAMENTO e LIQUIDAZIONE

Il fornitore dovrà presentare ogni 30 giorni fatture relative alla forniture di derrate ed ai servizi di preparazione, trasporto e distribuzione pasti effettuati, nonché le fatture relative alle gestioni B) e C). La liquidazione dei corrispettivi dovuti alla IA, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 90 giorni dalla data di protocollazione della fattura da parte dell'Ufficio competente, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile, nonché previa verifica del permanere della regolarità contributiva mediante acquisizione del DURC.
Le fatture devono essere emesse in relazione alla quantità delle derrate ordinate per gli asili nido, al numero dei pasti ordinati, trasportati ed effettivamente somministrati nelle scuole, ed al servizio di cui alle gestioni B e C, in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.
I costi della sicurezza potranno essere inseriti in fattura trimestralmente.
Le parti convengono che l'AC potrà rivalersi, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della cauzione definitiva (in tal caso la IA è tenuta all'immediato reintegro della somma incamerata) per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'Impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penalità irrogate.

Art. 7.1 – 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 ed integrazioni.
In particolare, l'appaltatore si obbliga:

- a registrare sul/sui conto corrente/ conti correnti dedicato/i tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto oggetto del presente contratto; i movimenti finanziari, salvo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della legge n. 136/2010, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, pena la risoluzione di diritto del contratto;
- a comunicare al Comune di Pisa gli estremi identificativi del/dei conto corrente/ conti correnti dedicato/i nei tempi e con le modalità di cui all'art. 3 comma 7 della citata legge n. 136/2010, impegnandosi a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi,
- ad inserire, negli eventuali sub-contratti relativi al presente appalto, una clausola con la quale i propri sub-contraenti assumano gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010, a pena di nullità assoluta dei contratti medesimi;
- a trasmettere al Comune di Pisa i contratti di cui al precedente punto, affinché la stessa possa accertare l'inserimento negli stessi della clausola inerente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla legge n. 136/2010;
- dare immediata comunicazione al Comune di Pisa ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART.8– CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

Art.8.1 - Clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre quanto genericamente previsto dall'art.1453 c.c., per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del c.c., le seguenti fattispecie:

- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento;
- inadempimento alle restanti disposizioni della legge n. 136/2010;

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carco della I.A. o cessazione dell'attività per altre cause;
- messa in liquidazione;
- impiego di forme di occupazione al di fuori dei vincoli e dei limiti stabiliti dalla normativa vigente e/o di personale inadeguato a garantire il livello di efficienza del servizio;
- mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere stabilite e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto e concordato
- gravi violazionie/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla I.A., anche a seguito di diffide del Comune;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26.05.1997 n°155;
- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei locali affidati all'impresa;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- interruzione non motivata del servizio;
- sub-appalto tranne che per i servizi accessori indicati indicati in offerta ed autorizzati;
- cessione parziale o totale del contratto a terzi;
- difformità nella realizzazione del servizio rispetto a quanto indicato nell'offerta ed accettato dal committente;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune;
- grave intossicazione e/o tossoinfezione alimentare;
- errata somministrazione di regime dietetico particolare con grave danno all'utenza;
- frode;
- comminazione di n°3 (tre) penalità, ulteriore inadempienza per lo stesso tipo di infrazione durante la durata dell'appalto;
- perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.38 del D.Lgs.163/2006

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della A.C. in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la richiesta, da parte della A.C., di risarcimento per danni subiti; la risoluzione avverrà secondo le clausole stabilite dal contratto.
Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico della I.A. con cui il contratto è stato risolto.
In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.
Alla I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della risoluzione, detratte le penalità , le spese e i danni.
Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti della I.A., nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art.8.2 – cause di risoluzione del contratto

Fuori dai casi indicati nel precedente sub-articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento delle condizioni contrattuali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni o i riferimenti a precedenti contestazioni e con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a gg.15 dalla sua ricezione per l'adempimento al fine dell'eliminazione dei disservizi oggetto di contestazione.
Qualora, entro detto termine la I.A. non adempia a quanto richiesto, il contratto si intende risolto di diritto.
Alla risoluzione contrattuale si procederà inoltre qualora la I.A. si renda colpevole di grave negligenza, di gravi e/o reiterate inadempienze tali da compromettere il buon andamento del servizio, o qualora la stessa contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabilite a suo

carico dal presente capitolato ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio alla A.C., ovvero si sia verificato grave inadempimento della I.A. stessa nell'espletamento del servizio mediante associazione in partecipazione.
Si procederà alla risoluzione del contratto dopo tre contestazioni per inadempienze di cui sopra nel periodo di vigenza del contratto, contestazioni effettuate con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, che produrrà effetto dalla data della notifica o di ricevimento.
La A.C. procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti dal Comune, compresa l'eventuale esecuzione in danno.

In caso di risoluzione del contratto la A.C. potrà scegliere eventualmente anche o di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni o di far proseguire il servizio per il tempo necessario a conferire incarico ad altra Impresa, attribuendone gli eventuali maggiori costi alla I.A. uscente.

In caso di risoluzione anticipata del contratto l'Impresa subentrante dovrà versare alla appaltatrice originaria l'importo residuo del costo di acquisto del sistema automatizzato della modalità di pagamento pasti utenti.
Relativamente al precedente capoverso, la A.C. continuerà a corrispondere alla ditta subentrante gli importi concordati con la appaltatrice originaria.
I periti redigeranno una perizia allo scopo di stimare il valore dei beni forniti al momento della risoluzione del contratto, eventuali danni arrecati dall'Impresa alla Committente saranno detratti dall'importo delle fatture presentate dalla Ditta stessa nell'ultimo mese di attività.

Art. 9 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

E' vietato, in ogni forma, il subappalto per il servizio principale (fornitura derrate, preparazione, distribuzione pasti, servizio di bidellaggio). Per i servizi accessori (trasporto, manutenzioni di attrezzature dei centri cottura e refettori, fornitura di prodotti non alimentari, lavanderia) è ammesso, ma deve costituire oggetto dell'offerta, così come l'eventuale servizio di pagamento pasti utenti che può costituire estensione dell'oggetto dell'appalto.

Art. 10 – ASSICURAZIONI E GARANZIE

Art. 10.1- Cauzione definitiva

A garanzia degli impegni assunti e dell'osservanza del presente contratto, l'I.A. dovrà versare nelle forme stabilite dalla legge una cauzione definitiva con le modalità definite dall'art. 113 del d.lgs. 163/06. L'importo della cauzione sarà rapportato all'importo contrattuale.

La cauzione dovrà essere trasmessa all'A.C. prima della stipula del contratto.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

L'A.C. ha diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggior spesa sostenuta per la gestione del servizio in caso di risoluzione del contratto con l'originario appaltatore. L'A.C. ha inoltre diritto di valersi della cauzione per l'applicazione delle penali e per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L'Appaltatore dovrà reintegrare la cauzione nel caso in cui questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'Appaltatore.

La cauzione definitiva è progressivamente svincolata a misura dei pagamenti effettuati, nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo opera automaticamente l'appaltatore ha diritto di ricevere stati di avanzamento dei servizi, in originale o copia autentica attestanti il raggiungimento della percentuale di servizio eseguito.

Relativamente all'ammontare residuo, pari al 25% dell'iniziale importo garantito, la cauzione è svincolata dopo il pagamento di tutte le somme dovute all'Appaltatore e solo dopo che l'Appaltatore avrà adempiuto a tutti gli oneri prescritti da contratto e dalle leggi vigenti.

Nel caso di estensione del contratto ai sensi degli artt. 5 e 5.1 del capitolato gestionale- parte I, l'appaltatore dovrà prestare una cauzione in misura percentuale all'importo contrattualmente fissato nell'atto aggiuntivo, alle stesse condizioni di cui al presente articolo.

Art.10.2– Copertura RCT/O

L'I.A. dovrà presentare apposita polizza assicurativa contenenti le seguenti clausole.

Attività degli Assicurati e loro individuazione

La garanzia della polizza è operante per la responsabilità civile derivante agli Assicurati nello svolgimento delle attività svolte di fatto e con ogni mezzo ritenuto utile o necessario. La polizza deve esplicare la propria validità per tutti i casi in cui possa essere reclamata una responsabilità anche quale committente, organizzatore o altro degli Assicurati salve le esclusioni espressamente menzionate.

La garanzia è inoltre operante per tutte le attività, che possono essere anche svolte partecipando ad Enti o Consorzi od avvalendosi di terzi o appaltatori/subappaltatori, esercitate dagli Assicurati per legge, regolamenti o delibere, compresi i provvedimenti emanati dai propri organi, nonché eventuali modificazioni e/o integrazioni presenti e future.

L'assicurazione comprende altresì tutte le attività accessorie, complementari, connesse e collegate, preliminari e conseguenti alle principali elencate in questo capitolato, comunque ed ovunque svolte, nessuna esclusa né eccettuata.

La polizza dovrà, inoltre, contenere le clausole inerenti la responsabilità civile e responsabilità civile operai, in particolare:

Oggetto dell'Assicurazione di Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T.)

La Società si obbliga a tenere indenne l'Assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, per lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta.

L'assicurazione vale anche per la responsabilità civile derivante all'Assicurato da fatto doloso di persone delle quali l'Assicurato debba rispondere.

Oggetto dell'Assicurazione di Responsabilità Civile verso i Prestatori di lavoro (R.C.O.)

La Società si obbliga a tenere indenne l'Assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare (capitale,interessi e spese) a titolo di risarcimento quale civilmente responsabile per gli infortuni, le malattie professionali e i danni sofferti da prestatori di lavoro da lui dipendenti o non dipendenti ed addetti all'attività per la quale è prestata l'assicurazione.

Tale garanzia è efficace alla condizione che, al momento del sinistro, l'Assicurato sia in regola con gli obblighi per l'assicurazione di legge.

Tuttavia si conviene fra le parti che, non costituisce motivo di decadenza, la mancata o irregolare assicurazione presso l'INAIL del personale dell'Assicurato, in quanto ciò derivi da inattesa interpretazione delle norme di legge vigenti al riguardo. Resta inteso che ove sia stata avanzata richiesta di rivalsa da parte dell'INAIL per quanto da tale Istituto fosse liquidato all'infortunato o ai suoi aventi causa, la Compagnia risponderà nei limiti dei massimali di quanto dovuto dall'Assicurato.

Quanto suddetto, è operante anche nei confronti di apprendisti o personale in prova per brevi periodi, anche quando non esista ancora regolare denuncia degli stessi all'INAIL.

Malattie professionali
La garanzia di Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro (R.C.O.) è estesa al rischio delle malattie professionali indicate dalle tabelle allegate al D.P.R. n.1124/1965 o contemplate dal D.P.R. n. 482/1975 e successive modifiche, integrazioni ed interpretazioni, in vigore al momento del sinistro, nonché a quelle malattie che fossero riconosciute come professionali dalla magistratura con sentenza passata in giudicato.
L'estensione spiega i suoi effetti per le richieste di risarcimento avanzate per la prima volta nei confronti dell'Assicurato dopo la decorrenza della presente polizza indipendentemente dall'epoca in cui si siano verificate le cause che hanno dato luogo alla malattia o lesione, ma che si siano manifestate entro 24 mesi dalla data di cessazione della garanzia o del rapporto di lavoro.
Il massimale di garanzia indicato in polizza per sinistro rappresenta comunque la massima esposizione della Società:
A. per più danni, anche se manifestatisi in tempi diversi durante il periodo di validità della garanzia, originati dal medesimo tipo di malattia professionale;
B. per più danni verificatisi in uno stesso periodo di assicurazione.

Relativamente alle attività specifiche svolte per il presente appalto la polizza dovrà espressamente contenere le clausole relative a:
1. La responsabilità civile derivante dalla distribuzione e dallo smercio di prodotti in genere. L'assicurazione comprende i danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi. Per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti nello stesso esercizio, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto.
2. La responsabilità civile derivante da proprietà o conduzione e/o uso, a qualsiasi titolo o destinazione, di fabbricati comprese tensostrutture, terreni e relativi impianti ed attrezzature che possono essere usati, oltre che dall'Assicurato per la sua attività, da Terzi.
3. La responsabilità derivante all'Assicurato per i danni arrecati alle cose in consegna e/o custodia all'Assicurato.
4. La responsabilità per danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dall'Assicurato o da lui detenute.
5. la Responsabilità Civile dell'Assicurato/Contraente per danni a cose di Terzi, trasportate, rimorchiate, sollevate, caricate, scaricate, traslate, causati sia di fatto dall'Assicurato/Contraente e/o delle persone delle quali sia tenuto a rispondere, sia per guasti accidentali ai mezzi meccanici all'uopo impiegati.

La polizza dovrà prevedere i seguenti massimali:

Responsabilità Civile verso Terzi	€ 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di
	€ 2.500.000,00 per ogni persona
	€ 2.500.000,00 per danni a cose
Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro	€ 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di
	€ 2.500.000,00 per persona

La polizza dovrà espressamente contenere la seguente clausola di
Rinuncia alla rivalsa
La Società rinuncia al diritto di rivalsa e surrogazione nei confronti del Comune di Pisa e del relativo personale dipendente e non, salvo il caso in cui il danno sia dovuto a dolo dei soggetti sopra indicati.

Art. 11 -TITOLO D'USO DEI LOCALI PER LA PRODUZIONE DEI PASTI E DEI TERMINALI DI CONSUMO - RICONSEGNA ALL'A.C. DI ATTREZZATURE, IMPIANTI, UTENSILI E ARREDI

L'AC mette a disposizione dell'impresa in comodato gratuito l'immobile denominato "Virgo". Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare all'A.C i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna della sede di produzione Virgo Fidelis, dei terminali di consumo e delle cucine degli asili nido, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, salvo il naturale deterioramento dovuto all'usura, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l'I.A. apporterà nella durata dell'appalto, e degli utensili, attrezzature e arredi forniti dalla I.A.
Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati ed addebitati all'I.A.
Le eventuali attrezzature sostituite nel centro cottura Virgo e nei terminali di consumo diverranno proprietà dell'A.C. al termine del periodo di appalto stabilito nel contratto di appalto.

ART.12 - REVISIONE PREZZI

La revisione dei prezzi, attuabile trascorsi 365 giorni dalla data di inizio del servizio, è regolata dall'Art.115 del D.Lgsl.163/2006; la revisione viene operata sulla base di istruttoria condotta dal dirigente responsabile dell'acquisizione di beni e servizi sulla base dei dati di cui all'art.7, comma 4, lettera c) e comma 5 del citato Decreto.

ART. 13 – NORMATIVA APPLICABILE E FORO COMPETENTE

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, tenuto conto che trattasi di materia inserita nell'allegato II B del codice dei contratti, si farà riferimento:

- alle disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di appalti pubblici ,
- alle normative in materia di igiene e sanità degli alimenti,
- alle normative relative alla tutela del personale,
- alla legge ed al regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato;

al codice civile ed alle altre disposizioni in materia, in quanto compatibili.

Qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto in questione sarà di competenza esclusiva del Foro di Pisa.