



COMUNE DI ARAGONA
(Provincia di Agrigento)
2° Settore - 1ª Sezione Servizi alla persona

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
BIENNIO 2010/2011**

Art.1

Il servizio di refezione scolastica ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la consegna e la fornitura di pasti completi, per gli alunni della scuola materna a tempo pieno e della scuola elementare e media a tempo prolungato, con il sistema “ legame differito caldo “ monoporzione, meglio esplicitati nelle allegate tabelle dietetiche dei menù con annesse composizione e grammature degli ingredienti.

Art. 2

Il servizio prevede la fornitura di un numero complessivo presunto di circa 41.600 pasti caldi, con un consumo medio giornaliero di 220 pasti, per 5 gg. settimanali nelle scuole materne ed elementari e per 3 gg. settimanali, nella scuola media a tempo prolungato, con esclusione dei giorni di vacanza contemplati dal calendario scolastico e i giorni festivi. L'utenza è composta da alunni delle scuole materne a tempo pieno e da alunni delle scuole elementari e medie frequentanti il tempo prolungato e dal personale docente e dai collaboratori scolastici.

Il contratto si intende risolto con la fornitura dei pasti preventivati (41.600) se questa interviene prima della sua naturale scadenza fissata al 31.12.2011; alla scadenza naturale dell'appalto (31/12/2011), qualora residuino pasti da fornire, è data facoltà all'Ente di dare risolto il contratto oppure di prorogarlo, anche se questi interessi il successivo anno, fino all'esaurimento dello stanziamento previsto.

La data di inizio é fissata ogni anno dall'ufficio di competenza e comunicata all'appaltatore a mezzo ordinativo, completo delle specifiche del numero dei pasti iniziali per ogni centro di refezione.

La data di inizio e quella di chiusura del servizio sono in relazione al calendario scolastico e saranno, comunque, comunicate alla ditta con preavviso di 8 giorni.

Tali comunicazioni saranno effettuate anche all'A.U.S.L. N.1- Servizio Igiene Alimenti - Agrigento.

Art. 3

Trattandosi di servizio a domanda individuale, la fornitura giornaliera é legata alla presenza degli utenti e, quindi, suscettibile di variazione in diminuzione o aumento, senza che per questo la ditta aggiudicataria possa accampare diritti o pretese a rimborsi, risarcimento od altro.

Saranno pagati, in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Le presenze verranno rilevate quotidianamente e comunicate, dalle persone incaricate nei centri di refezione, all'ufficio Servizi alla persona e da quest'ultimo alla ditta entro le ore 10,00.

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico o sciopero o altre cause, gli incaricati dovranno darne tempestiva comunicazione all'Ufficio Servizi alla persona che provvederà a comunicarlo alla ditta a mezzo fax entro le ore 10,00.

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Aragona.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il calendario del servizio e orari di mensa a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta aggiudicataria.

Art. 4

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 5

La fornitura del pasto è, in linea di massima, prevista per 5 giorni nell'arco settimanale per le scuole materne ed elementari, mentre per le scuole medie a tempo prolungato per 3 giorni a settimana, con l'esclusione delle giornate festive e dei periodi festivi previsti dal calendario scolastico.

Potrà essere previsto un diverso calendario di forniture in relazione alle singole programmazioni di Istituto. La ditta è tenuta anche alla fornitura di pasti differenziati per minori con problemi correlati a patologie e condizioni fisiologiche particolari, senza alcun sovrapprezzo, su richiesta dell'Amministrazione

La ditta si impegna alla predisposizione di diete di transizione o " diete in bianco " qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno.

Le diete " in bianco " devono essere forniti in singoli contenitori termici di acciaio inox, monoporzione, recante l'indicazione dell'utente destinatario.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o mozzarella o carne ai ferri o lessata, da un contorno, pane e frutta.

Per eventuale sciopero dei fornai, la Ditta dovrà provvedere a sostituire il pane con fette biscottate o altro alimento sostitutivo.

Art. 6

L'approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura, il confezionamento ed il trasporto a destinazione dei pasti sono a carico della ditta aggiudicataria che deve provvedervi direttamente ed altresì ogni onere diretto o indiretto scaturente dall'adempimento del presente servizio.

Art. 7

Pena la rescissione del contratto ed il conseguente risarcimento dei danni, è fatto assoluto divieto di cessione del contratto e, comunque di cedere o subappaltare sotto qualsiasi forma, in tutto o in parte, il servizio di preparazione, cottura, confezionamento e trasporto dei pasti.

Art. 8

Subito dopo, l'aggiudicazione la Ditta è tenuta a versare le spese contrattuali, le cui modalità di versamento e l'esatto ammontare saranno comunicate dall'Ufficio Contratti.

In caso di mancato tempestivo versamento della somma per spese contrattuali, l'Amministrazione resta esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale tardiva registrazione fiscale degli atti contrattuali e la Ditta aggiudicataria resterà l'unica responsabile per il pagamento di eventuali penalità e soprattasse e per la perdita dei benefici fiscali.

La ditta aggiudicataria deve produrre, a tale scopo, i documenti previsti al punto 5) del disciplinare di gara.

Art. 9

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatta esecuzione del contratto e della perfetta riuscita della fornitura. In ogni caso, l'appaltatore assume a proprio esclusivo carico e onere ogni rischio connesso all'attività oggetto del contratto, con ciò tenendo indenne l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dal verificarsi di eventi dai quali terzi, oltre naturalmente gli utilizzatori del servizio, dovessero ricevere danni.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose e persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria. Pertanto l'Aggiudicatario deve essere coperto da

polizza assicurativa, sino al termine del servizio, per responsabilità civile e penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, senza riserve od eccezioni. con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 per sinistro blocco unico e di €50.000,00 per persona.

Art. 10

La ditta è sottoposta a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

La stessa è obbligata, altresì, ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sindacati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

Art. 11

Qualora l'Ispettorato al Lavoro segnali inadempienze dell'appaltatore agli obblighi sindacati, nei confronti del personale dipendente, l'Amministrazione, previa comunicazione alla ditta delle inadempienze segnalate, fisserà un termine perentorio entro il quale la stessa dovrà provvedere a sanare le inadempienze ed a darne documentata dimostrazione all'Amministrazione.

In mancanza di ciò, l'Amministrazione provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti, destinando le somme accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi di che trattasi siano stati integralmente sanati ed adempiuti.

In tal caso la Ditta non potrà vantare alcun diritto per il ritardato pagamento.

Qualora la stessa, entro il termine di 20 giorni dalla lettera di comunicazione dell'Amministrazione al riguardo, non abbia provveduto a sanare la vertenza con l'Ispettorato del Lavoro, sorgerà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto a spese e danno della ditta stessa.

Art. 12

Alla presente somministrazione di pasti completi si applica il prezzo unitario posto a base d'asta onnicomprensivo di €. 4,20, oltre Iva, per pasto riferito all'alunno della scuola dell'obbligo, diminuito del ribasso percentuale operato dalla Ditta in sede di gara.

Ha diritto al pasto gratuito il personale docente avente diritto alla mensa, come previsto dall'art. 17 del testo del D.L. N. 8/93 coordinato con la legge di conversione n. 68/93, e successive modifiche ed integrazioni.

Il prezzo offerto in sede di gara rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

Il pagamento della quota pasto dell'alunno - utente, avviene mediante versamento su c/c postale, per pasti 10 e/o multipli di 10, intestato al comune di Aragona specificando nella causale che è afferente alla mensa scolastica.

L'ufficio Servizi alla persona avrà cura di rilasciare, attraverso il personale addetto i corrispettivi buoni - pasto.

Art. 13

La ditta aggiudicataria, ai fini del pagamento, dovrà presentare all'Ufficio Servizi alla persona le fatture mensili in triplice copia distinte per scuole e plessi e relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente.

La rispondenza della fattura verrà attestata dal responsabile del plesso e dalla segretaria economica se presente.

Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante della ditta aggiudicataria o da un suo delegato, saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle stesse presso la sede del Comune di Aragona.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge.

La liquidazione avverrà sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto. Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenute da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 14

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore, decaduto, qualora non sia comunicata tempestivamente all'Amministrazione.

Art. 15

I locali del centro di cottura e produzione dei pasti dovranno rispettare i requisiti minimi e le indicazioni operative, come da allegato 2 del Decreto 20 Maggio 1996 dell'Assessorato Regionale alla Sanità e avere dai punti di consumo una distanza tale da rispettare il tempo necessario che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna (mantenendolo entro l'ora).

I locali dove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva devono essere stati dichiarati idonei dalla competente autorità sotto il profilo dei requisiti d'igiene, e dimostrare la sufficienza riguardo alla potenzialità produttiva nonché rispondere ai requisiti di legge in ordine alle eventuali emissioni nocive o moleste.

L'idoneità di cui sopra è condizione essenziale per l'assegnazione dell'appalto e la prosecuzione della fornitura.

La ditta dovrà provvedere alla cottura ed alla confezionatura dei pasti in locali di sua proprietà o disponibilità, idoneamente attrezzati, organizzati in modo da assicurare un adeguato mantenimento termico del cibo e da ridurre al minimo i tempi fra confezionatura dei cibi e l'inizio della fase di distribuzione.

In ordine, comunque, alla produzione dei pasti ed alla gestione dell'attività si richiamano espressamente le disposizioni della L. n.283/62 e del regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, del D. Ass.le Reg.le Sanità n. 19372 del 20/05/96 n. 21163 del 7/1/97 e della circ. reg. Sanità n. 1001 del 22/07/99, per tutto quanto non previsto nel presente articolo e nel capitolato in genere.

Art. 16

Le consegne giornaliere, ad ogni singolo locale adibito a refettorio, presso centri di refezione dei plessi interessati, dovranno essere accompagnati da regolare bolla di consegna in triplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti da consegnare, del numero di set di apparecchiatura, dell'orario di carico e di partenza, nonché l'ora di consegna che dovrà essere concordata con le singole istituzioni scolastiche prima dell'avvio del servizio.

Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla Ditta e inoltrando l'originale, unitamente ai buoni pasto, al competente ufficio Servizi alla persona, per il tramite della segretaria economista se presente, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Qualora il personale addetto della scuola, riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla, che resta agli atti della scuola, indicando l'effettiva quantità di pasti consegnati.

La stessa dovrà essere controfirmata dal responsabile del plesso.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato dalla scuola.

Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate al servizio competente Servizi alla persona.

Le consegne dei pasti vanno effettuate entro i 30 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

scuole materne ed elementari ore 12, 30, scuole medie ore 13, 00.

Si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/80, riducendo, altresì, al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna (mantenendolo entro l'ora).

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 17

I pasti dovranno essere preparati e cotti in una cucina provvista di adeguati macchinari e di utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene.

Art. 18

Controlli sui pasti potranno essere operati sia sul luogo di cottura sia nei centri di refezione in ogni momento e senza preavviso per la ditta, dal personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria dell'A.U.S.L. n.1. Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura da parte dell'Ufficio Igiene Alimenti e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento sia sul personale addetto alla refezione (preparazione dei cibi, confezione e trasporto), sia sul materiale impiegato, sia sui locali e sulle attrezzature in genere.

Ispezioni igienico – sanitarie saranno effettuate sia nei centri di refezione che nel centro di cottura dai competenti organi con prelievo di campionatura, al fine di consentire l'analisi degli ingredienti rientranti nella composizione dei vari menù giornalieri sia per riscontrare la conformità alle tabelle dietetiche e alla grammatura che per accertare, con esami batteriologici ed altri di rito la igienicità del cibo fornito e quant'altro ritenuto necessario.

Di detti controlli il responsabile del plesso ove è ubicato il centro di refezione dovrà darne immediata comunicazione all'ufficio Servizi alla persona oltre che alla ditta.

Presso ciascuna istituzione scolastica sarà costituito un Comitato di Garanzia formato dal Dirigente Scolastico della Direzione Didattica o un suo delegato, dal Dirigente Scolastico della Scuola Media o un suo delegato, da due genitori e dal funzionario responsabile dell'Ufficio Servizi alla persona o un suo delegato.

Ove il responsabile del plesso o personale incaricato dallo stesso dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, nel proprio plesso, dovrà darne tempestiva comunicazione alla Ditta, al Comitato di Garanzia e all'Ufficio Servizi alla persona.

Ove le ispezioni abbiano dato luogo a prelievo di porzioni, le stesse dovranno essere reintegrate, qualora l'orario ne dia la possibilità, con onere a carico della ditta.

Gli esiti dei controlli e le relative relazioni dovranno essere comunicati all'Ufficio Servizi alla persona che procederà, previa eventuale proposta di procedimenti a carico o di applicazioni di eventuali penalità da parte del Comitato di Garanzia.

L'amministrazione si riserva, inoltre, senza preavviso per la ditta fornitrice, la possibilità di controllo sulle derrate da utilizzare nell'appalto, sulle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché sui locali di magazzino, oltre ai controlli presso i centri di refezione da parte delle segretarie economie.

Art. 19

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e nelle tabelle dietetiche con la composizione delle grammature e degli ingredienti utilizzati, merce di prima qualità prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge, che qui si intendono tutte richiamate, e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Per " qualità " si intendono i requisiti igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici.

La ditta aggiudicataria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la manipolazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto e la distribuzione dei pasti (prodotti) siano effettuati in modo igienico e individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti nonché garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza basate sui principi del sistema HACCP, come previsto dalla legge.

La ditta, ai fini dell'attuazione delle norme generali di igiene e di corretta prassi igienica, dovrà tenere conto delle norme europee della serie ISO 9000, munendosi del manuale di autocontrollo.

Art. 20

I pasti completi, oggetto del presente capitolato, dovranno essere prodotti con il sistema di cucina tradizionale, il giorno stesso della loro consumazione.

Il pasto completo, oggetto della fornitura, è costituito secondo il menù e le tabelle dietetiche esplicitate nell'allegato tecnico.

L'amministrazione si riserva la possibilità di indicare la sequenza dei menù da fornire.

A corredo del pasto, per ciascun utente, dovrà essere consegnato un set di apparecchiature composto da: posate (cucchiaio, forchetta e due coltelli), tovaglietta, bicchiere, piatto fondo in plastica e due tovaglioli, tutto in materiale "monouso".

Detto set di apparecchiatura dovrà pervenire alle scuole inserito in mono confezione sigillata.

Tutti i prodotti di confezionamento e d'uso (vaschette in alluminio, polietilene, acciaio inox ecc... piatti, posate e bicchieri, tovaglette e tovaglioli) dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente, in particolare dal D.M. 28/10/94 n. 735 e successive modificazioni ed integrazioni.

I pasti saranno forniti giornalmente nei centri di refezione con il sistema della monorazione in vaschetta/e a perdere. Per i secondi piatti (e con questa dizione si intendono compresi anche i contorni) la modalità della confezione è in genere prevista nelle tabelle dietetiche (vaschette bicomparto o vaschetta separata monorazione con piatto piano sia per il 2° piatto che per il contorno) per ciascun menù, soprattutto se il secondo piatto prevede salumi, formaggio, tonno, ecc... o contorni da servire freddi o che, comunque, hanno temperature di veicolazione diversificate. Ove non citata si dovrà considerare come confezione la vaschetta monorazione. Ogni vaschetta dovrà essere opportunamente etichettata con il nome della ditta fornitrice e l'indicazione del contenuto del 1° e 2° piatto e/o contorno.

I contenitori isotermitici usati per il trasporto dei pasti dovranno rispondere ai requisiti richiesti dalle norme e regolamenti in materia e dovranno essere giornalmente trattati al fine di ripristinare le necessarie condizioni igieniche.

Qualsiasi sia il mezzo adottato per la distribuzione, esso deve essere idoneo ad assicurare il mantenimento isotermitico e dei requisiti igienico sanitari per il periodo di tempo necessario alla distribuzione dei pasti secondo le norme previste dal D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 21

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di provvedere con proprio personale all'apparecchiamento, distribuzione delle razioni, sparcchiamento, pulizia dei tavoli, delle sedie e dei locali della sala mensa.

Art. 22

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

La ditta prima dell'inizio del servizio, deve attestare di avere redatto il documento di cui all'art. 17 e ss. del D. Lgs n. 81/08, tenendolo a disposizione.

Art. 23

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

In caso di ritardo non giustificato dell'inizio o della ripresa annuale del servizio, sarà applicata una penale di €.100, 00 per ogni giorno di ritardo per ogni centro non fornito. Nel caso dovesse essere riscontrata la presenza di corpi estranei (mosche, insetti vari, pietruzze, pezzetti di plastica, frammenti di terra ecc...), la ditta appaltatrice incorrerà nella penalità di €. 50, 00 per ciascun centro di refezione che rileverà l'inconveniente, fatti salvi i diversi interventi di competenza dell'Autorità Sanitaria e degli organi di Polizia Giudiziaria.

In caso di consegna dei pasti prima o dopo l'orario previsto, sarà applicata una penale (per ogni centro di refezione che abbia rilevato l'infrazione) di €. 30, 00 quando la variazione del tempo di consegna non incida sul buon funzionamento del servizio; €.100, 00 quando il ritardo abbia avuto come conseguenza il rifiuto alla consegna dei pasti.

In caso di difformità dei pasti rispetto a quanto richiesto nell'allegato tecnico senza preventiva autorizzazione, è prevista una penale di €. 30, 00 per ogni centro di refezione.

Ove, in caso di verifica effettuata a norma del D.P.R. 26/Marzo/1980 n. 327, i pasti forniti presentino una deficienza ponderale "a cotto" superiore al 10% è prevista una penale di €. 30, 00 per ogni centro di refezione in cui l'inadempienza sia stata accertata.

In caso di esito sfavorevole dell'analisi clinica o batteriologica di pasti sottoposti a controllo, è prevista una penale di €3.000, 00 e saranno addebitati all'aggiudicatario anche gli eventuali oneri sostenuti per analisi e controlli.

In caso di mancata consegna giornaliera dei pasti, salvo i casi di documentata forza maggiore, è prevista una penale di € 100, 00 per ogni centro di refezione rimasto sprovvisto di vitto. In caso di mancata consegna parziale dei pasti, sarà applicata una penale pari a € 50, 00 per ogni centro.

In caso di confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia, sarà applicata una penale di € 100, 00, in caso di etichettatura non conforme alla vigente normativa di applicherà una penale di €30, 00

Per qualsiasi altra inadempienza (pasta scotta, carne cruda, frutta o verdura mal lavata, qualità scadente, contenitori termici sporchi, mancanza di posateria, bicchieri, ecc...) sarà applicata una penale da € 30, 00 a €250, 00 (per ogni centro di refezione) a discrezione del responsabile del procedimento, in base al danno subito, come da verbali del Comitato di Garanzia degli Istituti interessati alla refezione, che perverranno a seguito delle segnalazioni.

L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate. Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità qualora l'appaltatore durante il corso del contratto, sospendesse il servizio per più di tre giorni per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, l'Amministrazione potrà provvedere come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'Appaltatore senza che questi possa opporsi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Art. 24

Di ogni contestazione sulla refezione gli incaricati dalle scuole presso i centri di refezione dovranno al momento della rilevazione:

- dare immediata comunicazione alla ditta fornitrice e al 2° Settore – Servizi alla Persona e Rapporti Sociali
- predisporre relazione circostanziata e firmata contenente le eventuali contro deduzioni della ditta fornitrice da inviare al Comitato di Garanzia dell'Istituto e all'Ufficio Servizi alla Persona e Rapporti Sociali.

Il rappresentante della Ditta o di chi ne fa le veci dovrà essere reperibile dalle ore 11, 00 alle ore 14,00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per partecipare, in caso di contestazione sul servizio, in contraddittorio con il personale verbalizzante.

Art. 25

L'Amministrazione si riserva di apportare, nel corso dell'appalto, modifiche, integrazioni, estensioni o riduzioni del servizio, concordandone con l'aggiudicatario le condizioni di attuazione ove queste siano innovative rispetto a quelle previste nel presente capitolato.

L'Amministrazione si riserva altresì, la facoltà in particolari ricorrenze di sostituire il pasto normale con la somministrazione di un dolce tradizionale, di contro valore corrispondente al pasto.

Art. 26

La partecipazione alla gara della Ditta comporta la piena ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente capitolato d'oneri e negli allegati tecnici, parti integranti e sostanziali dello stesso capitolato.

Art. 27

L'aggiudicazione pronunciata impegna immediatamente la Ditta aggiudicataria e si procederà alla stipula del contratto entro i termini previsti dalla legge e previa acquisizione della documentazione necessaria.

Art. 28

Per qualsiasi controversia, la ditta non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione, ma potrà fare le proprie riserve.

Sulle riserve si pronuncerà l'amministrazione, la cui decisione deve essere notificata alla Ditta.

Art. 29

Ove il comportamento della Ditta fornitrice pregiudichi in modo grave il servizio, ovvero la stessa incorra nell'applicazione di gravi penalità per due volte nell'arco di un anno di servizio, l'Amministrazione avrà il diritto di rescindere in danno il contratto e con ciò con semplice atto

amministrativo senza ricorrere ad atti giudiziari o di costituzione in mora. Ove necessario, si procederà in giudizio per il risarcimento dei danni.

In caso di decesso dell'Appaltatore, l'Amministrazione si riserva la facoltà di continuare negli effetti del contratto con gli eredi o di dichiararsi prosciolta ai sensi dell' art 1674 del C.C.

Art. 30

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta aggiudicataria;
- c) impiego di personale non dipendente dalla ditta aggiudicataria;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari delle norme del presente capitolato ed allegati in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) sub-appalto totale o parziale del servizio.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola definitiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Fuori dai casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida, con un termine, per l'adempimento o riscontro, non inferiore a giorni 15.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto, in caso di mancato adempimento o riscontro.

Art. 31

E', altresì, consentita la possibilità dell'Amministrazione di sostituire i menù di concerto con l'ufficio Igiene Alimenti dell'A.U.S.L. n. 1.- per esigenze dell'utenza, dandone tempestiva comunicazione alla ditta, senza che ciò comporti variazione del prezzo di aggiudicazione.

Art. 32

Per quant'altro non previsto nel presente Capitolato d'onori e nel bando di gara si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 33

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del contratto, sarà definita dal giudice competente.

Art. 34

La Struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione ed il controllo del servizio oggetto del presente capitolato è il 2° Settore – Servizi alla Persona e Rapporti Sociali.

Sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici :

Allegato D – Preventivo di spesa

Allegato E – Elenco dei plessi scolastici

Allegato F – Tabelle dietetiche e menù con composizione e grammature degli ingredienti dei menù.