



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

TURSI – ALIANO – MONTALBANO JONICO

Piazza Maria SS. d'Anglona – 75028 TURSI (MT)

Tel. 0835.531217 - Fax 0835.532360 – PEC: comune.tursi@cert.ruparbasilicata.it

-Ufficio Centrale Unica di Committenza-

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

(Anno scolastico 2016/2017 e 2017/2018)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

(Approvato con determina n. 90/CUC del 22/07/2016)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA FORNITURA PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO E SCUOLA DELL'INFANZIA.

Periodo contrattuale: anno scolastico 2016/2017 e 2017/2018, importo presunto dell'appalto € 80.000,00 annui, prezzo contratto € 4,00 per pasto iva inclusa.

ART.1

(Oggetto dell'appalto)

Il presente disciplinare ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica a favore dei minori di scuola materna, elementare statale del comune di Montalbano J.co per l'anno scolastico 2016/2017 e 2017/2018 ed servizio di ristorazione per eventuali altre utenze autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio consisterà nella fornitura di un pasto giornaliero come sotto specificato:

- plesso scolastico Istituto Comprensivo Statale "Nicola Fiorentino" di Viale dei Caduti;

Eventuali modifiche saranno tempestivamente comunicate rimanendo inalterata l'offerta del pasto singolo.

I pasti saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, pasquali ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunale comunicherà almeno 24 ore prima dell'evento.

Il servizio comprende anche la cura dell'igiene e della pulizia dei locali di preparazione dei pasti, del refettorio, la fornitura degli alimenti e del materiale igienico e sanitari, per eventuali verifiche l'Ente si servirà di suo personale preposto al settore oltre che degli Organi di vigilanza sanitaria previsti dalla legge.

Il numero presunto-medio dei pasti giornalieri da erogare sarà di circa 120/130. Tale numero di pasti è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto, lo stesso, varierà in base alle presenze reali dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto a prescindere da quali siano i quantitativi, tanto maggiori quanto minori della media, senza alcuna pretesa dalla ditta aggiudicataria del servizio.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso il plesso scolastico Istituto Comprensivo Statale "Nicola Fiorentino" di Viale dei Caduti;

I pasti giornalieri dovranno essere preparati con cibi di prima qualità, in conformità alla tabella dietetica redatta dal medico di funzione pubblica, allegata al presente Capitolato, tenuto conto che alla stessa potranno essere apportate modifiche dal Servizio Sanitario competente (SIAN).

La preparazione e la confezione dei pasti dovrà essere effettuata presso il Centro Cottura dichiarato nell'istanza, autorizzato alla preparazione di almeno 150 pasti, quale requisito di esecuzione del contratto e non come di partecipazione (rif. Parere di Precontenzioso ANAC n. 34 del 13 gennaio 2016). Il candidato deve presentare una dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'articolo 47 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 che attesti la disponibilità del centro di cottura, a favore della ditta concorrente, alla data di avvio del servizio e per una durata almeno pari a quella del bando.

I locali del centro di cottura destinati alla preparazione devono rispondere a tutti i requisiti di legge, ed in particolare ai requisiti di cui al Reg. CE 852/2004, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri richiesti, e quant'altro previsto dal presente Capitolato.

La fuoriuscita dei pasti dal luogo di preparazione dovrà essere effettuata in appositi contenitori termoisolati ovvero in appositi contenitori isotermini.

Il pane in monoporzione, da acquistare giornalmente, deve essere fornito e consegnato in buste microforate.

La frutta dovrà essere somministrata lavata e trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, la qualità e la efficienza del Servizio anche nei locali (Centro cottura) della ditta, che devono essere indicati da quest'ultima all'Ente appaltante.

L'Amministrazione stessa si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto in caso di inadempienza, tenendo presente quanto stabilito nei successivi articoli del presente Capitolato o in caso di forza maggiore. In quest'ultima ipotesi spetterà all'appaltatore l'indennizzo.

L'inizio ed il termine del servizio sarà comunicato dall'Amministrazione comunale.

ART.2

(Condizioni di ammissibilità alla gara e aggiudicazione)

Per essere ammesse a concorrere all'aggiudicazione dell'appalto del Servizio le imprese dovranno presentare, nel termine prescritto, i documenti richiesti per partecipare alla gara.

I requisiti minimi per l'ammissione alla gara come da punto 15 del bando di gara.

ART.3

(Importo dell'appalto)

L' Importo posto a base d'asta della fornitura in oggetto per ogni pasto è fissato in **€ 4,00** (quattro/00) IVA inclusa.

La previsione è di circa n. 19.500 pasti per ogni anno scolastico. L'importo presunto complessivo massimo annuale presunto è di € 80.000,00 (IVA esclusa) ed è comprensivo di tutto quanto specificato nel precedente articolo 1.

La liquidazione dei pasti sarà effettuata su presentazione di fatture mensili che dovranno essere corredate dai buoni mensa rilasciati dal Comune relativi alle consegne effettivamente eseguite oltre alla dichiarazione del Dirigente scolastico per i pasti agli insegnanti.

Il pagamento avverrà entro i 30 giorni successivi alla presentazione di regolare fattura e la somma corrisposta per ogni pasto sarà quella rinveniente dall'esito della gara per il servizio di refezione scolastica.

Non sono comunque dovuti interessi nel caso venga disconosciuta la regolarità delle fatture, anche in virtù di contestazioni in atto ovvero di irregolarità riscontrate nei documenti di cui al successivo comma. La liquidazione dei corrispettivi è subordinata all'acquisizione del D.U.R.C.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico della ditta affidataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il prezzo unitario si intende comprensivo di ogni voce relativa a locali ed attrezzature, derrate alimentari, materiale a perdere, personale ed ogni altra voce del gestore.

Il prezzo di aggiudicazione è per la ditta impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto in oggetto.

La ditta aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere, per aumenti di costi di manodopera o delle derrate alimentari, per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto.

ART.4

(Modalità di esecuzione del servizio)

Per la preparazione dei pasti dovranno essere impiegati alimenti di prima qualità e nella specie, olio extra vergine, pane e mozzarella di produzione locale, frutta e verdura in ottemperanza all' art. 59 della legge 488/99.

In relazione alla natura del servizio si precisa che il numero di pasti indicato al precedente articolo 3) è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione ecc). Pertanto l'importo complessivo indicato nel Bando di gara è presunto ed il corrispettivo dovuto dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

ART.5

(Durata dell'appalto del servizio ed orari)

Il presente Capitolato ed il successivo contratto avrà durata come indicata all'art.1, stabilita in due anni scolastici.

Il Comune si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza del contratto, di richiedere all'appaltatore una proroga temporanea dell'appalto finalizzata all'espletamento o al completamento della nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art.23 della L. 62/2005.

La proroga dovrà avvenire ai medesimi patti e condizioni contrattuali vigenti al momento della scadenza del contratto e l'accettazione della richiesta costituisce un obbligo per l'Affidataria.

Il Comune si riserva di far iniziare il servizio alla Ditta affidataria nelle more della stipulazione del contratto d'appalto, se ed in quanto possibile in base alla vigente normativa. Le ditte concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano questa eventualità, senza opporre riserve.

Eventuali ritardi nell'attivazione del servizio e/o anticipi rispetto alla data di chiusura dell'a.s. per motivi derivanti dalla stazione appaltante, non dà diritto alla Ditta di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

L'Amministrazione appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere dal contratto per comprovata inadempienza anche solo parziale, da parte della Ditta affidataria, delle clausole contrattuali, previa verifica delle controdeduzioni presentate dal gestore, ovvero per ragioni di forza maggiore, in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 30, senza che la Ditta affidataria possa pretendere danni o compensi di sorta ai quali essa stessa dichiara già fin d'ora di rinunciare. L' Affidataria è comunque tenuta ad effettuare la fornitura per il tempo strettamente necessario allo svolgimento di gara e/o per affidare la fornitura ad altra Ditta.

ART. 6

(Oneri a carico dell'appaltatore)

Utilizzo di contenitori termoisolati e isotermini che assicurino la massima igiene ed il controllo della temperatura a garanzia della prevenzione da contaminazioni ed al riparo da proliferazioni batteriche.

Spese relative all'acquisto ed alla fornitura di derrate alimentari e di tutti gli articoli complementari quali tovaglie, tovaglioli, bicchieri, piatti e posate a perdere, etc. e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione dei pasti.

Spese relative al materiale monouso ed i sacchetti per i rifiuti.
Spese per il personale adibito alla cottura, alla somministrazione ed alla pulizia dei locali e al trasporto dei pasti presso i plessi e quant'altro previsto dal presente disciplinare.
Mezzi di trasporto per le derrate e per i pasti.
Oneri per ogni qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare sia ai destinatari del servizio che a terzi.

Corresponsione in favore del personale dipendente impiegato del trattamento economico previsto dal contratto di lavoro di categoria nonché dei contributi previdenziali ed assicurativi previsti per legge.

Le forniture dei beni occorrenti per la somministrazione dei pasti oggetto del servizio dovranno essere approvvisionate prioritariamente sul territorio comunale, nel rispetto della qualità degli alimenti prevista dal presente Capitolato.

ART. 7

(Consistenza numerica del personale)

La Ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale e umano.

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio dovrà essere svolta con personale alle dipendenze dell'appaltatore di provata capacità professionale, numericamente adeguato alle esigenze del servizio.

La consistenza numerica del personale opportunamente documentata in sede di gara, nonché ogni relativa variazione, dovrà essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione Comunale.

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti dovrà essere in possesso di apposito libretto in corso di validità, rilasciato dalla ASL competente.

Sono a carico del gestore, oltre quanto indicato negli articoli precedenti, le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale addetto, nonché ogni altro onere derivante dalla scrupolosa applicazione del Contratto collettivo di lavoro.

Il gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in caso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il gestore dovrà, pertanto, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire il servizio con le unità lavorative in servizio con il gestore dell'anno scolastico precedente. Ogni unità aggiuntiva sarà valutata positivamente in sede di gara nell'ambito della Organizzazione del Servizio.

La ditta dovrà applicare integralmente, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori costituenti oggetto del presente disciplinare, tutte le norme contenute nei Contratti Nazionali Collettivi di Lavoro.

Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti dell'appaltatore.

Per le cooperative potrà essere richiesta, in sede di attuazione dell'appalto, copia della delibera del consiglio di amministrazione o altro organo competente ove risulti l'importo mensile che viene corrisposto a ciascun socio lavoratore al fine di documentare il rispetto di tale prescrizione.

Prima di dare inizio al Servizio la ditta dovrà trasmettere l'elenco del personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti, distribuzione agli studenti presso i singoli plessi scolastici, nonché l'elenco dei veicoli utilizzati per l'espletamento del servizio.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice e copricapo bianco. Alle operazioni non è ammesso personale che non sia dipendente della ditta.

Comunque, tutte le persone che, a qualsiasi titolo, siano presenti nelle mense scolastiche, dovranno indossare i già citati indumenti, il tutto ricambiabile almeno quotidianamente.

Si precisa che gli accertamenti sanitari trascritti nel libretto sanitario possono essere ripetuti in qualsiasi momento a richiesta dell'Ufficiale Sanitario del Comune.

ART. 8

(Controlli igienici e sanitari)

Il Comune di Montalbano J.co potrà controllare, in qualsiasi momento lo riterrà opportuno, con proprio personale autorizzato o professionisti all'uopo incaricati, che i vari servizi si svolgano come prescritti.

Il Comune di Montalbano J.co si riserva di effettuare, attraverso l'ASM competente, controlli periodici al centro di cottura ed ai refettori dove avviene la somministrazione dei pasti, nonché ulteriori controlli mediante l'intervento dei NAS, qualora pervenga anche una sola segnalazione di inconveniente e/o rilievo da parte dell'utenza.

La ditta appaltatrice dovrà presentare proprio piano di autocontrollo HACCP differenziando gli interventi fra le varie fasi del servizio (preparazione pasti, trasporti, somministrazione) ed assicurando l'assoluta applicazione dello stesso.

I risultati dei controlli effettuati, dovranno essere trasmessi al Comune di Montalbano J.co in tempo reale al fine, in caso di difformità dei parametri riscontrati, o, nell'ipotesi di rilievi delle Autorità Sanitarie, l'Ente possa tempestivamente intervenire al ripristino del miglior servizio.

La Ditta Appaltatrice nel caso di risultati non conformi, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal piano di autocontrollo facendo fronte con i propri mezzi ad analisi di riscontro, adeguamenti e modifiche del piano di HACCP.

L'Amministrazione Comunale si riserva tutti i diritti ad effettuare, con proprio personale o tecnici incaricati, controlli sulle modalità di conduzione del Servizio, sulla pulizia del CENTRO COTTURA, sul controllo delle derrate alimentari e dei pasti sia presso le cucine che al momento del consumo del pasto stesso.

Le spese relative alle operazioni di controllo con personale specializzato sono a carico della Ditta Appaltatrice.

ART. 9

(Sicurezza)

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e modifiche seguenti.

L'Appaltatore dovrà comunicare al momento della stipula del contratto il nominativo del responsabile della sicurezza.

ART. 10

(Menù - Variazioni - Condimento)

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi né in più né in meno in tipo ed in qualità da quelli indicati dal menù.

E' consentita, tuttavia, una variazione nei seguenti casi:

- Interruzione temporanea della produzione per cause straordinarie ed eccezionali (scioperi, incidenti, black-out etc.)
- Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dall'Affidataria né con i genitori né con gli operatori scolastici, ma esclusivamente con il competente Servizio Socio-Culturale comunale e approvate dal Servizio SIAN competente dell'ASM.

La verdura e l'insalata sarà condita con olio e sale solo al momento della preparazione ed il formaggio grattugiato, per i piatti che ne prevedono l'uso, va fornito a parte.

E' vietata ogni forma di riciclo.

La gestione si impegna a fornire diete speciali per quei minori che presentano anche temporaneamente intolleranza a determinati cibi.

L'eventuale variazione deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione, termosigillata ed opportunamente contrassegnata, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le richieste scritte di variazione del menù, da parte degli utenti interessati, dovranno essere corredate da certificato medico.

La dieta può essere modificata anche nel caso di necessità determinata da motivazione religiose, previa motivata richiesta scritta.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti.

Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Il Comune si riserva altresì di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco dei plessi scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo. Tali variazioni andranno comunicate per iscritto e con congruo anticipo.

Previo accordo fra le parti, potranno essere altresì introdotte varianti ai menù previsti per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell'utenza o su eventuali direttive fornite dall'ASM.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Affidataria al menù senza previo assenso del Comune. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili che non consentano la preparazione dei piatti caldi, l'Affidataria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere inoltre all'Affidataria la fornitura di cestini da viaggio o, in casi particolari, di pasti monoporzione. Tali forniture potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

I cestini da viaggio devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono comprendere:

- Tre panini con prosciutto o formaggio;
- Una banana o un frutto di stagione;
- Un pacchetto di biscotti secchi o uno yogurt.

ART. 11

(Modalità di preparazione e cottura)

In ordine alla preparazione dei pasti l'Affidataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia

Per tutti gli alimenti indicati nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:

- art. 5 L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- Regolamento 852 CEE, all. 2 cap.9 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed il mantenimento della catena del freddo.

Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto ed allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) le sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- i cibi precotti;
- gli alimenti sottoposti a trattamenti transgenici, secondo quanto previsto dalla legge n.53 del 06/4/2000;
- gli alimenti congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) e per il pesce;
- le carni al sangue;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici e gli ortaggi;
- i conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- paste speciali fresche;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.

ART. 12

(Iniziative di informazione e di educazione alimentare)

L'Affidataria s'impegna per ogni anno e per tutta la durata del contratto:

- a fornire a proprie spese agli utenti dei servizi il materiale informativo relativo all'esatta composizione del menù;
- ad approntare, nei tempi e secondo le direttive impartite dal Comune, un "*Programma di educazione alimentare*" indirizzato agli utenti dei servizi oggetto del presente Capitolato.

Il "*Programma di educazione alimentare*" dovrà essere sottoposto ed approvato dall'Amministrazione comunale.

ART. 13

(Trattamento dei dati personali)

La Ditta appaltatrice è autorizzata a svolgere operazioni di trattamento dei dati personali per conto dell'Amministrazione Comunale ed è tenuta a rispettare ed osservare tutte le norme della D.Lgs 196/2003 nonché di ogni altra istruzione impartita in successive comunicazioni da parte dell'Amministrazione stessa.

In caso di inadempimento, il destinatario della comunicazione, sarà considerato responsabile nei confronti del titolare, limitatamente alle operazioni effettuate senza la diligenza dovuta in esecuzione alle istruzioni ricevute, ferme in ogni caso le proprie responsabilità civili e penali in caso di abuso dei dati personali di cui sia venuto a conoscenza in esecuzione del rapporto instaurato con l'Amministrazione Comunale.

Qualora il destinatario si avvalga di suoi incaricati o collaboratori, egli si obbliga a renderli edotti delle suddette norme operative generali, fermo restando che in ogni caso essi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità.

ART. 14

(Interruzione del servizio e penali)

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta.

Qualora durante lo svolgimento del servizio siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato si procederà all'applicazione delle seguenti penali:

1. In caso di mancanza di consegna dei pasti, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissata, oppure di ritardo nella fornitura, tale da costringere l'Amministrazione a provvedere in altro modo si applicherà una penale pari **al 10% dell'importo totale** da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice oltre alla rivalsa delle spese subite per provvedere altrove alla somministrazione dei pasti anche se acquistati a prezzo superiore a quello risultante dall'aggiudicazione.
2. In caso di riscontro di grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dall'allegato 2 del presente capitolato si procederà ad un addebito formale scritto se tale inconveniente riguarda il 10% dei piatti pesati. Nel caso in cui le grammature inferiori fossero più del 10% dei piatti pesati si applicherà una penale pari **al 5% dell'importo totale** dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

3. In caso di piatti forniti con prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche previste espressamente dal capitolato si applicherà una penale pari al **2% dell'importo totale** dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.
4. In caso di fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate senza adeguata informazione motivata, si applicherà una penale pari al **10% dell'importo totale** da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

Ogni contestazione e rilievo avverrà alla presenza di un responsabile della ditta appaltatrice, ogni prelievo di campione di alimenti avverrà secondo le modalità previste dalla legge.

L'Amministrazione perseguirà ogni reato che risconterà consumato in caso di ispezione dei locali ed analisi degli alimenti con l'ovvia rescissione immediata del contratto d'appalto ed incameramento d'ufficio e senza ulteriori formalità, della cauzione prevista del Capitolato.

ART. 15

(Stipulazione del contratto)

Dopo l'aggiudicazione definitiva dell'appalto, questo Comune inviterà la ditta aggiudicataria, oltre ad ottemperare a quanto richiesto dall'Amministrazione, a presentarsi entro il termine di 15 giorni per la stipula del contratto.

ART. 16

(Penalità)

Oltre a indicato dall'art.12, l'Amministrazione Comunale erogherà, a suo insindacabile giudizio, sanzioni pecuniarie per le seguenti infrazioni che gli addetti al controllo avranno accertato:

- Infrazioni di carattere igienico sanitario;
- Impiego di prodotti alimentari e non alimentari scaduti;
- Impiego di prodotti alimentari e non alimentari diversi da quelli pattuiti o prescritti dal Servizio di Igiene Pubblica;
- Inosservanza della tabella dietetica;
- Inosservanza delle prescritte modalità di esecuzione del servizio e degli obblighi derivanti all'appaltatore dal presente disciplinare e/o dal contratto;
- Per ogni inadempienza prevista dall'art.12).

La sanzione pecuniaria, a seconda della gravità dell'infrazione consisterà o nel semplice addebito pari al 10% del valore dei pasti relativi al giorno in cui si è verificato l'addebito o, nei casi più gravi, nella irrogazione della penalità di cui sopra aggravata da ulteriore sanzione pari al doppio della sanzione base.

L'importo della sanzione pecuniaria sarà decurtata dall'importo della fattura mensile di liquidazione della stessa.

Qualora le inadempienze causa delle penalità si ripetessero o qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il Servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

ART. 17

(Clausola risolutiva espressa)

Le parti convengono espressamente che il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto ai sensi dell'art.1456 c.c. per reiterata inosservanza di disposizioni indicate e specificate nel presente disciplinare, e segnatamente per quelle relative all'igiene, alla sicurezza e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente disciplinare.

Qualora l'Affidatario proceda al subappalto o alla cessione del contratto d'appalto in violazione di quanto previsto all'art. 19.

Nel caso di risoluzione di diritto del contratto, sono addebitati eventuali nuovi o maggiori oneri per i nuovi contratti all'affidataria, che perderà ogni diritto di indennizzo per spese sostenute o mancato guadagno, rimanendo salvo il diritto del Comune al risarcimento di eventuali danni ed all'incameramento della cauzione, senza che per questo l'Affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La risoluzione è preceduta da formale contestazione del fatto, intimata ai sensi di legge (raccomandata A.R. o pec). E' riconosciuto all'affidataria un termine per controdedurre alle osservazioni, che non potrà essere inferiore a giorni cinque e superiore a giorni quindici decorrenti dalla data di ricevimento della contestazione del fatto.

Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto il mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi della Legge n. 136/2010.

ART. 18

(Rinvio)

L'appalto è disciplinato, oltreché dal presente Capitolato, dalle norme, condizioni, termini e modalità di cui ai provvedimenti di indizione e di aggiudicazione dell'appalto, nonché da tutte le disposizioni di legge vigenti in materia di ristorazione scolastica.

La Ditta che risulterà aggiudicataria della gara dovrà comunicare il domicilio presso il quale l'Amministrazione Comunale potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto ed il nome e recapito telefonico del responsabile per ogni danno ed inadempienza.

ART. 19

(Cauzione definitiva)

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti, la ditta appaltatrice dovrà costituire una cauzione definitiva del 10% dell'importo contrattuale da svincolarsi previo accertamento della regolarità delle posizioni assicurative dei dipendenti nelle forme previste per legge, dell'applicazione del C.C.N.L. e dell'esatta esecuzione del Servizio.

ART. 20

(Spese contrattuali ed oneri diversi)

Restano a completo carico della ditta assuntrice, senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti del Comune, tutte le imposte, tasse e tributi, oneri e quant'altro necessari comprese le spese contrattuali e di registro, nonché ogni tassa, tributo, contributo sia assicurativo che previdenziale nei confronti del personale e quant'altro inerente e conseguente, con esclusione della sola IVA che è a carico del Comune di Tursi.

ART.21

(Divieto di Subappalto)

E' fatto divieto di sub-appaltare, in tutto od in parte, il Servizio oggetto del presente Capitolato.

Servizi (trasporto) non inerenti specificatamente alla preparazione e manipolazione di cibo possono, previa comunicazione al Comune prima dell'inizio del servizio, esser ceduti in subappalto, con responsabilità solidale della ditta risultata aggiudicataria.

ART. 22

(Foro competente)

Per ogni eventuale controversia derivante dal presente appalto, sarà competente il foro di Matera.

ART. 23

(Trattamento dei dati personali)

L'impresa appaltatrice si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs n.196/2003 e s.m.i.

ART. 24

(Allegati)

Del presente disciplinare formano parte integrante :

- ✓ Menù e Tabelle dietetiche

Tursi, 22/07/2016

IL RESPONSABILE DELLA CUC
F.to - Ing. Pasquale MORISCO