

COM UNE DI VIBONATI
Provincia di Salerno

CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2017/2018 -2018/2019

A R T. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura ,il confezionamento, la preparazione e somministrazione di pasti agli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia in loc. Cammaresano (per n.5 giorni la settimana) , Suola secondaria di 1° grado alla frazione Villammare (per n.2 giorni la settimana), al personale scolastico avente diritto e ad altre categorie ammesse alla fruizione del servizio dell'ente concedente .

E' vietato somministrare pasti ad altre persone non espressamente autorizzate dall'ente concedente.

Art.2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata degli anni scolastici 2017/2018 -2018/2019 a decorrere a dal __/__/2017 (data di inizio) e fino al 31 maggio 2019 (Il periodo sarà quello concordato dal comune di Vibonati in accordo con gli organi scolastici secondo l'esigenza dell'attività scolastica).

Art.3 ONERI ED IMPEGNI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà provvedere a proprie cure e spese alle seguenti attività:

- a)l'approvvigionamento di tutte derrate alimentari;
- b)la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso la cucina della scuola dell'infanzia di Vibonati in loc. Cammarasano, con contestuale distribuzione ai bambini nonché trasporto e distribuzione degli stessi mediante sporzionamento presso Scuola dell'Infanzia in loc. Cammaresano ;
- c)potenziamento ,supervisione, controllo qualità mensa con personale professionalmente preparato a tale compito che si occuperà, fra l'altro, di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, dell'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- d)sostituzione del personale assente assegnato al servizio;
- e)pulizia quotidiana di tutti i locali della cucina, piatti, stoviglie, tegami e tutto ciò che è in dotazione;
- f)acquisto di materiale vario di consumo per le pulizie della cucina e delle mense decentrate;
- g)definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia della igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D.Lvo 155/1997 compresa l'effettuazione di almeno 5 campionature annue sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche;
- h)manutenzione ordinaria della struttura;
- i) manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature in dotazione;
- l) predisposizione e attuazione di un adeguato piano di aggiornamento del personale addetto al servizio di mensa con riguardo anche agli aspetti della distribuzione dei pasti nelle diverse strutture comunali e agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure previste dal D. Lvo 26.05.1997 n.155;

m) predisposizione ed attuazione, in collaborazione con il Comune, di un adeguato piano di informazione / formazione alimentare degli utenti del servizio mensa;
n) predisposizione di strumenti di verifica sul gradimento del pasto da parte degli utenti dei singoli servizi.

ART. 4 LOCALI E ATTREZZATURE

I pasti dovranno essere prodotti presso la cucina della Scuola dell'Infanzia sita in Vibonati in loc. Cammaresano (per n.5 giorni la settimana) .

I locali sede della cucina sopraindicata, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie e tutto quanto ivi contenuto, di proprietà

del Comune, vengono messi a disposizione della Ditta Aggiudicataria (che d' ora in poi chiameremo solo "Ditta") che si impegna ad utilizzarli, per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza, e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni fatta salva la normale usura, senza pretesa di alcun indennizzo. L'elenco di tutto quanto dato in consegna e il relativo stato d'uso, risulterà da inventario redatto e sottoscritto congiuntamente fra il Comune e la Ditta prima dell'inizio dell'appalto.

La Ditta potrà integrare l'attrezzatura esistente con altra di sua proprietà riconoscibile come tale (applicare targhetta o contrassegno della Ditta) e che sia conforme alla normativa sulla sicurezza; dovrà inoltre sostituire, a proprie spese, le attrezzature esistenti qualora non fossero più manutenzionabili che resteranno di proprietà del Comune.

La Ditta sarà responsabile della custodia di tutto quanto sopra e di tutti i prodotti che lì verranno conservati.

ART. 5 MENU' E GRAMMATURE

I menu e le relative grammature sono quelle del Menu dell'ASL SA/3 —Dipartimento di Prevenzione —Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione —Area di Coordinamento Materno -Infantile.

La Ditta potrà comunque proporre modifiche migliorative ai menu che saranno valutate dall'Ufficio competente e subordinate all'approvazione del servizio dell'Azienda ASL.

ART. 6 DIETE SPECIALI E PASTI DIFFERENZIATI

Ai sensi dell'art. 4 della L.R. 11/02/2003, n.2, l'Ente ha l'obbligo di fornire pasti differenziati ai soggetti aventi problemi connessi all'alimentazione di cui all'art. 1 della medesima legge regionale (errori metabolici congeniti, morbo celiaco o intolleranza al glutine, fibrosi cistica del pancreas) nonché a i diabetici, ai dislipidemici e a coloro che sono affetti da allergie alimentari in genere.

L'impresa aggiudicataria dovrà, pertanto, in ossequio alla Deliberazione di G.R. Campania n. 2163 del 14/12/2007, pubblicata sul BURC n. 1 del 7 gennaio 2008, provvedere ad approntare le diete speciali ed a preparare pasti differenziati per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranza alimentare (debitamente documentate e certificate da relazione di un medico specialista nella patologia di cui risulta affetto l'alunno con relativa tabella dietetica), osservando le disposizioni contenute nella Deliberazione di G.R. Campania n. 2163 del 14/12/2007, pubblicata sul BURC n. 1 del 7 gennaio 2008, senza alcun diritto a maggiorazione.

ART. 7 DERRATE ALIMENTARI

La Ditta dovrà acquistare tutte le derrate e gli altri prodotti necessari per la gestione del servizio con la piena facoltà di scegliere i fornitori delle merci privilegiando, quando possibile e conveniente, fornitori locali.

In ogni caso la Ditta ha l'obbligo di provvedere all'approvvigionamento giornaliero delle derrate necessarie ed utilizzare solo prodotti freschi o eventualmente surgelati con preventiva comunicazione al Comune

E' vietato inoltre l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

La Ditta risponde nei confronti del Comune del rispetto di tutte le prescrizioni stabilite, dalla normativa o dal capitolato, a carico delle ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti; risponde inoltre della corretta conservazione delle derrate alimentari e pertanto verrà ritenuta responsabile di ogni avaria o non corretta conservazione degli alimenti.

A richiesta del Comune la Ditta dovrà specificare la marca dei prodotti utilizzati e/o il fornitore da cui vengono acquistati.

Per derrate alimentari si intendono tutti i generi occorrenti per la predisposizione e cottura dei pasti, merende e colazioni previste dai menu e tabelle dietetiche di cui sopra.

E' compresa altresì la fornitura di derrate alimentari eventualmente necessarie per attività didattiche dimostrative inerenti

l'alimentazione, feste, attività ricreative, ecc...

ART. 8 CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Le verdure e gli ortaggi devono essere vegetali di stagione freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche di specie. Devono, inoltre, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, asciutti, privi di altri corpi o prodotti estranei e non presentare 'tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

La frutta di stagione deve essere fresca e di prima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, deve presentare le peculiari caratteristiche della specie, deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo, non deve essere bagnata artificialmente.

Il pane deve essere fresco, bianco del tipo comune, ben lievitato e ben cotto, di pezzatura da grammi 40/50, privo di grassi aggiunti.

E' vietato l'utilizzo di pane riscaldato, surgelato o rigenerato e deve essere fornito da panifici artigianali locali.

La carne deve essere fresca, di primo taglio, di produzione nazionale, sufficientemente frollata; i tipi di carne richiesti sono i seguenti:

–**carne di maiale**: carrè disossato, macellato in ITALIA;

–**carne di vitellone**: tagli provenienti dal quarto posteriore, da animali nati, allevati e macellati in ITALIA, di età non superiore a 24 mesi.

I filetti di pollo/tacchino devono essere freschi, di prima scelta, macellati e sezionati in ITALIA, in confezioni.

Il prosciutto cotto deve essere di coscia, di "alta qualità", così come definito dal D.M. 4/10/2005.

Il prosciutto crudo deve essere "Parma" o "San Daniele" D.O.P., in confezioni.

La pasta deve essere, ai sensi della legge n. 580/1967, esclusivamente "pasta di semola di grano duro", esente da qualsiasi altro macinato e additivo e deve rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione; odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa; aspetto uniforme; resistenza alla pressione delle dita; non farinosa, resistente alla cottura e deve essere fornita nei vari formati, secondo l'esigenza della tabella dietetica.

Il riso deve essere, preferibilmente, del tipo "superfino arborio" con le caratteristiche e peculiarità previste dalla normativa in vigore.

Il burro deve essere di panna fresca di latte di vacca, contenente non meno del 82% di materia grassa; deve essere di ottimo sapore ed odore e prodotto e confezionato in conformità a quanto stabilito dalla legge n. 1526/1956 sulla difesa della genuinità del burro.

L'olio deve essere del tipo classico come "olio extravergine di oliva", in perfetto stato di conservazione e di ottima qualità, con percentuale di acidità non superiore al 1% in acido oleico e rispondere ai requisiti di cui alla legge 13/1/1960, n. 1047.

Il formaggio a taglio(Asiago D.O.P., Caciocavallo D.O.P.) deve essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione e freschezza e rispondere alle caratteristiche proprie stabilite per ogni tipo di formaggio dalle norme e regolamenti in vigore.

Il formaggio da spalmare rigorosamente senza polifosfati.

Il formaggio grattugiato deve essere solo Parmigiano Reggiano DOP in confezioni originali.

La mozzarella deve essere di mucca, fresca di giornata, prodotta con latte pastorizzato, con data di scadenza non inferiore a giorni 8 (otto) dalla consegna alla cucina della mensa, in confezioni da 125 grammi.

Le uova da utilizzare solo di categoria "extra".

I filetti di pesce: surgelati e di merluzzo. I filetti di sogliola e/o platessa: surgelati.

I surgelati(da usare nel caso non sia possibile l'uso dei prodotti freschi) devono essere forniti in confezioni originali chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatto in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Sulle confezioni devono essere chiaramente indicati: la specifica denominazione del prodotto contenuto seguita dall'aggettivo surgelato;

il peso netto all'origine; la data di confezionamento e di scadenza; le modalità di conservazione e di scongelamento per il

consumo del prodotto; gli estremi autorizzativi del Ministero della Sanità

.Tutti gli alimenti riportati nella tabella dietetica, oltre a questi dettagliatamente citati, devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e corrispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico

-sanitarie in vigore.

ART. 9 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

I pasti saranno serviti dagli addetti alla distribuzione (sempre a carico della Ditta appaltatrice) presso le strutture scolastiche secondo orari che variano in base alle esigenze del singolo servizio utilizzando gli appositi carrelli e contenitori termici.

ART. 10 RIORDINO E PULIZIA

La Ditta deve garantire l'accurata pulizia dei locali delle cucine, del refettorio scolastico, dei servizi igienici e delle aree circostanti nonché di tutta l'attrezzatura (stoviglie, tegamerie, etc.) utilizzata per lo svolgimento del servizio.

La Ditta è tenuta alla fornitura dei prodotti necessari per il lavaggio delle cucine in tutte le sue parti, delle stoviglie e tegami, sarà inoltre tenuta a fornire stoviglie usa e getta per eventuali esigenze ordinarie e straordinarie.

Tutti i suddetti prodotti dovranno essere conformi alle specifiche esigenze e alle norme vigenti in materia.

ART. 11 PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO D. lgs. 155/97

La Ditta è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D. Lgs. 155/ 1997. In particolare nell'ambito delle procedure di autocontrollo indicate all'art.3 del decreto dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nei locali mensa di competenza del Comune, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate, mantenute ed aggiornate, nel periodo

di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del Sistema HACCP; dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità

di controllo per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D.Lgs. 155/97.

Nell'ambito della suddetta procedura la Ditta dovrà effettuare almeno 5 campionature annue sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge e con oneri interamente a carico della Ditta stessa, I dati risultanti dalle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente al Comune. E' facoltà dell'Amministrazione disporre e d'ufficio il

prelievo di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini i cui esiti saranno comunicati alla Ditta.

ART. 12 CONTROLLI

La vigilanza sui servizi compete al Comune che lo esercita attraverso i propri rappresentanti e ai competenti servizi dell'Azienda SANITARIA LOCALE SA 3 per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei nei modi ritenuti più idonei (Visite non programmate da parte dei genitori e/o personale incaricato dal comune).

La Ditta, quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo prescritte dal D.Lgs 155/97, dovrà mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D.Lgs. 155/97.

Il Comune potrà verificare, in qualsiasi momento, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei servizi forniti.

ART. 13 MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria dei locali comprende:

–gli interventi necessari a mantenere in efficienza la struttura e gli impianti tecnologici esistenti comprese le sostituzioni rese necessarie per vetustà dei beni mobili facenti parte della struttura ed affidati con il presente appalto. (A tale proposito l'impresa, formulando l'offerta, dovrà presentare l'attestato rilasciato dal Comune di avere visionato i luoghi e le attrezzature giudicandole in buono stato di conservazione);

–gli interventi di sostituzione di parti, componenti semplici e accessori usurati o danneggiati da incuria o cattiva gestione;

–l'imbiancatura e la verniciatura non generalizzata di locali resa necessaria dalla normale usura o dall'esecuzione degli interventi descritti sopra;

–il controllo periodico degli estintori presenti nei locali e di tutti gli impianti di sicurezza, ove presenti, quali: sensori rilevamento fughe di gas, impianti spegnimento, allarmi antintrusione, ecc.);

–gli interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione della struttura e dei locali delle strutture;

–la manutenzione dei locali comprende inoltre la pulizia delle aree esterne circostanti il locale cucina centralizzata, i depositi dei generi alimentari sia permanenti che provvisori.

ART. 14 OBBLIGHI DELLA DITTA NEI CONFRONTI DEL PROPRIO PERSONALE

La Ditta è tenuta ad osservare nei confronti dei lavoratori, dipendenti o soci, condizioni normative e retributive conformi al contratto collettivo di lavoro di settore e agli accordi sindacali integrativi vigenti, a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro nonché tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci. L'accertamento del mancato rispetto di tali disposizioni e di ogni obbligo contributivo e tributario, consente al Comune di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione, senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione il Comune può applicare le pene previste nel contratto di cui al successivo art. 22 o risolvere il contratto stesso.

A tale scopo la ditta dovrà comunicare per iscritto al Comune il numero di posizione di iscrizione assicurativa INPS e INAIL del proprio personale utilizzato nel presente appalto.

Lo stesso personale dovrà essere in regola con tutte le norme di igiene e idoneità sanitaria previste. In particolare la Ditta è tenuta a dotare il proprio personale di vestiario da lavoro completo e conforme alle esigenze della specifica attività lavorativa ed un distintivo visibile della ditta di appartenenza.

ART. 15 DANNI E ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a causa ad esso connessa derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone sarà senza riserva ed eccezioni a carico della Ditta. E' obbligo della Ditta stipulare le seguenti polizze assicurative:

–Garanzia R.C.T. (responsabilità civile verso terzi), comprensiva dell'estensione di danni da incendio e danni alle cose causati dal personale per un massimale unico non inferiore a 1.000.000,000 di Euro.

Copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 16 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune gli oneri riguardanti:

-la manutenzione straordinaria dei locali;

-la fornitura dell'energia elettrica;

-la fornitura del gas;

-la fornitura dell'acqua calda e fredda;

-il riscaldamento dei locali;

-la raccolta dei rifiuti solidi urbani;

Carenze nelle forniture energetiche che dovessero pregiudicare lo svolgimento del servizio per cause di forza maggior e comunque in modo imprevedibili, debbono essere e tempestivamente segnalate onde evitare gli addebiti che diversamente verrebbero fatti alla Ditta.

ART.17 ONERI A CARICO DELLA DITTA

Nel prezzo contrattuale a base d'asta stabilito sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, di cui agli artt. 12-3-4-5-6-7-8—10-11-12 e 13; restano esclusi unicamente gli oneri a carico del Comune di cui al precedente articolo 16.

Sono inoltre a carico della Ditta:

a) La compilazione e la sottoscrizione della scheda che sarà fornita dal Comune, relativa al numero degli utenti del servizio mensa presenti giornalmente in ogni struttura o servizio, da consegnare all'ufficio scuola al termine di ogni mese;

b) tutti gli oneri, compreso le imposte e le tasse, derivanti dall'assunzione del servizio.

La ditta appaltatrice si impegna inoltre a predisporre ed attuare in collaborazione con il Comune:

- un aggiornamento annuale del personale addetto al servizio di mensa compresi gli addetti alla distribuzione dei pasti nelle diverse strutture comunali anche a gli effetti della formazione ed applicazione delle procedure previste dal D.lvo 26.05.1997 n. 155;

- un adeguato piano di informazione/formazione alimentare degli utenti del servizio mensa;

- strumenti di verifica sul gradimento del pasto da parte degli utenti dei singoli servizi.

ART. 18 PREZZO A BASE D'ASTA

Il prezzo unitario per ogni pasto completo, comprensivo di tutti i servizi, obblighi ed oneri previsti nel presente capitolato, viene quantificato **in Euro 3,60 oltre IVA** nella misura di legge.

Sono accettate solo offerte a ribasso della base d'asta.

L'importo complessivo presunto dell'appalto è pari a euro 25.000,00 al netto dell'IVA.

ART. 19 AMMISSIONE ALLA GARA, OFFERTA E AGGIUDICAZIONE

Tutto quanto attiene i requisiti per l'ammissione alla gara, l'offerta (termini e modalità di presentazione), i criteri e le procedure di valutazione e aggiudicazione sono indicati dettagliatamente nel bando di gara d'appalto. I suddetti documenti potranno essere visionati e ritirati in copia presso l'Ufficio Amministrativo del Comune previo pagamento dei costi di riproduzione.

ART. 20 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio mensa per cause di forza maggiore (ad esempio sciopero del personale, chiusura delle scuole per elezioni anticipate o altro, ecc.), non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per il Comune e saranno comunicate tempestivamente alla ditta appaltatrice.

In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta appaltatrice, il preavviso e le modalità di espletamento del servizio di mensa dovranno avvenire secondo i criteri fissati dall'accordo Comune OO.SS. di Categoria per la garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali.

ART. 21 DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare il servizio oggetto del presente appalto pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni e delle spese causate, salvo maggiori danni accertati. Si considera fin d'ora autorizzato l'eventuale subappalto della manutenzione dei locali e delle attrezzature; eventuali ulteriori subappalti parziali sono subordinati a specifica preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, da concedersi ai sensi dell'art. 118 del Decreto legislativo n. 163/2006 s.m.i.

. In ogni caso, l'Amministrazione rimane estranea al rapporto contrattuale tra l'appaltatore ed subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, faranno carico all'appaltatore.

L'Amministrazione potrà richiedere copia delle condizioni di subappalto sottoscritto dalle parti.

ART. 22 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

Sono ammesse a presentare offerta anche imprese temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.

L'impresa aggiudicataria, se ha presentato offerta in raggruppamento, dovrà essere costituita ai sensi della suddetta normativa. Non è ammessa la partecipazione alla gara in più di una associazione temporanea, né la partecipazione contemporanea in forma individuale ed in raggruppamento.

L'aggiudicatario entro il termine che verrà fissato dall'amministrazione dovrà consegnare all'Amministrazione i documenti necessari alla stipula del contratto provvedendo al versamento di tutte le spese conseguenti, compresa la somma per i diritti di segreteria.

Prima della stipula del contratto, la Ditta dovrà presentare un deposito cauzionale definito nella misura prevista dall'art. 113, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006

.Il deposito cauzionale va costituito mediante fideiussione bancaria o assicurativa che preveda il pagamento "a prima richiesta", a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate, dell'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere e per fatti o da nni provocati da ll'aggiudicatario a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salva la facoltà del Comune di esperire ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 giorni la cauzione per un importo pari a quello eventualmente sostenuto dal Comune.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 23 CORRISPETTIVI

Spetterà alla Ditta aggiudicataria, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, un corrispettivo calcolato moltiplicando il prezzo unitario per pasto risultante dall'aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente fornito .Mensilmente la Ditta emetterà un'unica fattura, riferita al mese precedente, con allegata la scheda , debitamente firmata, contenente il dettaglio del numero dei pasti forniti nello stesso periodo alle singole strutture o servizi.

Il corrispettivo sarà liquidato entro 30 giorni dalla presentazione delle suddette fatture.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo di eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, le penali a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

ART. 24 PENALITA'

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti che attengano in qualche modo alle attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le vengano comunicate per iscritto dall'ufficio competente.

In caso di inosservanza delle norme del contratto, verranno applicate penali variabili, fino da un massimo del 10% dell'importo contrattuale, a seconda dell'importanza delle irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, dal ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del servizio e quindi del Comune.

A titolo solo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dare motivo di penali o di risoluzione sono:

- interruzione del servizio, senza giustificato motivo, anche per un solo giorno;
- ritardi nelle consegne delle derrate alimentari e degli altri prodotti occorrenti;
- ritardi nella consegna dei pasti alle singole strutture e servizi;
- consegne di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto;
- mancato rispetto dei menù e tabelle dietetiche;
- risultati delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico
- fisiche non corrispondenti ai parametri stabiliti.

L'applicazione delle penalità verrà preceduta da contestazione scritta della inadempienza alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Tutte le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo.

ART. 25 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto, con semplice comunicazione scritta, e di incamerare il deposito cauzionale quando, richiamata la Ditta mediante contestazione scritta per almeno DUE volte all'osservanza degli obblighi inerenti il contratto stipulato, questa ricada nuovamente in irregolarità. In tale caso la Ditta sarà tenuta a corrispondere, a titolo di rimborso per il disservizio provocato, una penalità pari al doppio del corrispettivo pattuito, rapportata alla durata del disservizio.

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha facoltà di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei casi seguenti:

- a) fallimento dell'impresa o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare lo svolgimento del servizio;
- b) abbandono del servizio;
- c) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;
- d) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della Ditta;
- e) inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- f) quando la Ditta si renda colpevole di frode;
- g) ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

ART. 26 RECESSO

Il Comune ha diritto, ai sensi dell'art. 1373 del c. c., a proprio insindacabile giudizio, di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno di 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata a.r.

Dalla comunicata data di efficacia del recesso, la Ditta appaltatrice dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con il Comune, che tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno al medesimo Comune.

In caso di recesso da parte del Comune la Ditta ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché effettuati correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente, ora per allora a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

ART. 27 NORME GENERALI

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato, si fa riferimento al vigente Regolamento Comunale dei contratti e alla normativa regolante la materia.

ART. 28 CONTROVERSIE

A giudicare dell'adempimento delle condizioni contrattuali, è competente il responsabile dell'appalto. A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del contratto, la Ditta dovrà eleggere domicilio legale in Vibonati.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, è competente il Foro di Lagonegro (PZ).

Il Responsabile del settore

F.to Dott. Antonio Di Brizzi