

COMUNE DI FUTANI PROVINCIA DI SALERNO

Corso Umberto I, 8 C.F. 84000410658 part. IVA 03606860652 e-mail futani@libero.it tel 0974.953012 Fax 0974.953411

Prot. n. 3432 del 23/11/2017

Capitolato Speciale d'Appalto
per la gara relativa alla fornitura pasti mensa Scuole Materna, Elementare e Media
dal 01/01/2018 al 31/12/2018
CIG. 728753581F

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. L' appalto ha per oggetto:

a) la preparazione e la fornitura di pasti veicolati in legume caldo per gli alunni delle scuole materne, elementari e medie.

ART. 2 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Utenza:

- a) alunni dei plessi delle scuole, nonché il personale docente autorizzato;
- b) collaboratori scolastici autorizzati.

2. Periodi di funzionamento: a decorrere dalla comunicazione del responsabile del servizio, indicativamente secondo il calendario scolastico:

a) per il periodo 01/01/2018 al 31/12/2018;

3. Stima della fornitura annuale: sulla base dei calcoli effettuati in fase di predisposizione del Bilancio di previsione del corrente esercizio finanziario e in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni si presumono in **9.170** pasti da erogare all'anno:

4. Variazioni della rete scolastica comunale e dell'organizzazione scolastica: in caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica il numero dei pasti presunti potrà quindi subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'appaltatore possa pretendere nulla al riguardo. In particolare l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta; resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

5. Preparazione e consegna: le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di cottura pasti della Ditta aggiudicataria. Tali attività dovranno essere svolte in strutture adeguate ed in possesso del titolo abilitativo di produzione e somministrazione di alimenti e pasti da asporto (catering). Il centro di cottura utilizzato definitivamente per il servizio oggetto del presente appalto dovrà essere ubicato nell'ambito di Km. 25 (circa 40 minuti) di percorrenza stradale dalla casa comunale di Futani (SA) e dovrà essere attivato almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio.



I locali e le attrezzature del centro di cottura devono essere tali da garantire l'effettiva capacità produttiva nella misura richiesta dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

6. Prestazioni: l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti secondo le seguenti disposizioni:

- a) le ordinazioni saranno fatte dall'ufficio incaricato, la mattina stessa del consumo del pasto, entro le ore 9,00 e la consegna dei pasti dovrà avvenire negli orari annualmente stabiliti dall'Autorità scolastica salvo particolari casi che dovranno essere preventivamente concordati fra l'Amministrazione comunale/autorità scolastica e l'impresa aggiudicataria;
- b) l'impresa aggiudicataria provvederà, ad erogare i pasti nelle giornate che saranno stabilite a seguito definizione del calendario di programmazione didattica;
- c) l'impresa aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione all'Autorità scolastica e alla Amministrazione Comunale, con preavviso di almeno 48 ore, fatta salva la vigente normativa in materia di preventiva comunicazione per astensione dal lavoro; in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause alla stessa imputabili, l'impresa appaltatrice corrisponderà al Comune l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni nei quali non è stato erogato il servizio;
- e) l'impresa aggiudicataria, in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali ove è ubicato il centro di cottura), è obbligata a continuare il servizio utilizzando il centro di cottura alternativo indicato in sede di gara.
- f) l'impresa aggiudicataria inoltre si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato al precedente articolo 2, comma 3, o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

Le caratteristiche, i menù e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella allegata tabella dietetica predisposta dall'Autorità sanitaria competente per territorio e potrà variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione della medesima.

Le pietanze dovranno essere confezionate, secondo le grammature stabilite nella predetta tabella dietetica, con apposite vaschette monodose del tipo "per alimenti".

Le vaschette con le pietanze, opportunamente riposte in appositi contenitori termici, devono essere veicolate con automezzi di esclusiva proprietà della Ditta aggiudicataria, muniti unitamente al personale addetto al trasporto, di idoneità sanitaria secondo le disposizioni vigenti in materia.

Su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta contenente le seguenti indicazioni:

- 1 — ragione sociale della Ditta
- 2 — tipo di pietanza.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche o di viabilità e nelle ore stabilite dall'Amministrazione Appaltante.

I pasti dovranno giungere presso i vari plessi scolastici unitamente al coperto costituito da:

- 1 — forchetta, cucchiaio, coltello, tovagliolo del tipo usa e getta, preconfezionati;
- 2 — bicchieri da 200 cc del tipo usa e getta;
- 3 — tovaglietta cm.30x40 del tipo usa e getta;



A. MATERIE PRIME ALIMENTARI: esse sono a carico dell'impresa aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione. L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

B. PREPARAZIONE DEI PASTI: i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dall'A.S.L. competente per territorio.

C. DIETE SPECIALI: L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, secondo le procedure stabilite dall'A.S.L., diete speciali a parità di condizioni e prezzo, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici. Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con esigenze etnico religiose corredate da autocertificazioni.

Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, chiaramente distinguibile e contrassegnata con nome e cognome dell'utente destinatario e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

D. PASTI SOSTITUTIVI: l'Amministrazione Comunale può richiedere pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari pasti in monoporzione per motivi d'emergenza o di gite scolastiche. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo).

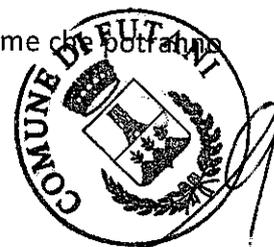
E. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO: i pasti destinati ai plessi scolastici devono essere trasportati in contenitori termici a tenuta ermetica in grado di assicurare la temperatura prevista. La frutta deve essere trasportata in idonei contenitori. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori quali pizza, frittata, etc. deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni. Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche e integrazioni. Su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta contenente:

- ragione sociale della ditta;
- plesso scolastico;
- pietanza (primo -secondo- contorno-pane-frutta etc.)

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

F. ATTREZZATURE E ARREDI FUNZIONALI DELLA CUCINA:

- 1) L'impresa è tenuta ad utilizzare attrezzature e arredi pienamente rispondenti alle normative vigenti sia per quanto concerne la qualità dei pasti da produrre, che per quanto concerne la sicurezza su lavoro dei propri operatori;
- 2) L'impresa è tenuta ad ottemperare in modo tempestivo alle eventuali segnalazioni o disposizioni formulate dagli ispettori dall'A.S.L. competente per territorio;
- 3) L'impresa è tenuta ad adeguare attrezzature e arredi alle eventuali leggi e norme che potranno essere emanate nel periodo contrattuale.



ART. 4 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

1. Caratteristiche: tutti i generi alimentari forniti devono essere conformi a quanto riportato nella tabella dietetica redatta dall'A.S.L. competente per territorio.

L'impresa è tenuta a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- a) presenza di residui di pesticidi
- b) parametri merceologici
- c) parametri microbiologici

2. Vigilanza: la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione e all'A.S.L. per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle prestazioni commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale alla refusione di eventuali danni procurati.

3. H.a.c.c.p.: l'impresa si impegna ad eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e successive norme.

Disposizioni dettagliate in merito a tale adempimento sono specificate nell'articolo 14, comma 2, del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

4. Conformità: qualora nel conferimento delle derrate alimentari venga riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi a requisiti di natura igienico sanitaria, è prevista una penale di € 1000,00. Oltre a detta penalità l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità previste dal contratto o qualora per altre gravi cause non fosse possibile continuare le forniture medesime.

5. Qualità delle derrate alimentari

L'aggiudicatario, nella preparazione dei pasti dovrà obbligatoriamente far uso di prodotti delle migliori marche in commercio.

Il pane deve essere del tipo previsto secondo la tabella A.S.L. e fornito in confezione singola. I succhi di frutta devono essere in confezione tetrabrik da 200 ml, la marca dovrà essere tra quelle leader nel settore.

L'acqua minerale non gasata dovrà essere fornita in confezione da lt. 2.

La frutta fresca da fornire: di stagione.

E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall'ASL di competenza.

6. Pasti veicolati: I pasti dovranno essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare, durante il trasporto sino alle sedi di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 60 gradi centigradi al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.

E' facoltà dell'Ente Comunale stabilire che la somministrazione delle pietanze avvenga a monoporzione eppure in multiporzione.



ART. 5 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

1. L'Amministrazione rimane obbligata a provvedere:

- a. all'allestimento dei locali refettorio con impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano;
- b. alle gestione dei refettori compreso pulizia, alla distribuzione dei pasti, dotazione di attrezzature e materiale vario;
- c. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali refettorio e relativi impianti;
- d. al pagamento delle utenze relative ai locali refettori;
- e. ad assicurare che il personale incaricato comunichi entro le ore 9,00 di ogni giorno il numero degli ammessi al servizio.

ART. 6 – OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

Le imprese per l'ammissione alla gara, oltre alla presentazione dei documenti di cui al bando di gara, devono presentare obbligatoriamente una dichiarazione attestante l'avvenuto sopralluogo dei luoghi dove dovrà svolgersi il servizio con indicazione del giorno in cui il medesimo è avvenuto. Pertanto, ciascuna impresa partecipante dovrà fissare con l'Ufficio Tecnico Comunale (Tel. 0974/953012 – orario dal lunedì al venerdì ore 09.00 – 12.00) apposito appuntamento per recarsi alla sede del sopralluogo, accompagnata dall'incaricato dell'amministrazione Comunale (dipendente geom. Antonio Ranbaldo).

Giorno fissato per il sopralluogo: martedì e giovedì di ciascuna settimana precedente la gara; l'incaricato dell'amministrazione Comunale rilascerà apposita ricevuta dell'avvenuto sopralluogo. Tale ricevuta dovrà essere allegata in originale alla documentazione di gara e riporterà il nome dell'impresa, il nome del soggetto incaricato dall'impresa e il giorno del sopralluogo.

Il soggetto che effettuerà il sopralluogo per un'impresa, non potrà effettuarlo per altre.

ART. 7 - NORME SULLA GESTIONE

1. Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.
2. L'aggiudicatario dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.
3. Per assicurare le prestazioni contrattuali l'aggiudicatario si avvarrà di personale impiegato sotto la propria esclusiva responsabilità.
4. Il contraente aggiudicatario assume la responsabilità civile e penale di danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà sia quelli che esso dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione delle prestazioni di fornitura oggetto dell'appalto, sollevando il Comune da ogni responsabilità al riguardo.
5. A tale scopo, prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare idonea polizza assicurativa di responsabilità civile con un massimale di € 5.000.000,00 per tenere indenne il Comune da tutti i rischi di esecuzione della fornitura e a copertura dei danni a terzi, per tutta la durata del contratto.



ART. 8 - PERSONALE

1. Il personale dell'aggiudicatario, dovrà essere munito di attestato di formazione per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti.
2. È onere dell'aggiudicatario provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idoneo copricapo, ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi compresa quella relativa al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.
3. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicatario dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza all'impresa aggiudicataria. Sarà a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione delle prestazioni, di procedimenti e cautele necessarie per garantire la sicurezza dei dipendenti e dei terzi. L'aggiudicatario dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigere il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro.

ART. 9 - DURATA DEL CONTRATTO

1. La durata dell'appalto è per gli anni 2018/2019 a decorrere dalla comunicazione del responsabile dell'Area Tecnica, presumibilmente dal 01/01/2018 al 31/12/2019.
2. L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.
3. È facoltà del Comune risolvere in tutto od in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni). La risoluzione avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del dirigente/responsabile del servizio all'impresa (comunque non inferiore a sei mesi).

ART. 10 - PREZZI E AGGIORNAMENTO

1. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa aggiudicataria.
2. I prezzi unitari dei pasti si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto e indipendenti da qualsiasi eventualità.
3. L'I.V.A. (imposta sul valore aggiunto) è a carico dell'Amministrazione.

ART. 11 - SUBAPPALTO

1. È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati



ART. 12 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

1. Il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica circa l'esatto adempimento delle prestazioni. Tale pagamento sarà effettuato entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento di fatture riepilogative mensili, fatte salve le disposizioni normative e regolamentari che limitino il libero utilizzo delle disponibilità finanziarie del Comune. Le fatture devono essere intestate come segue:

COMUNE DI FUTANI

Corso Umberto I° n. 8 84050 Futani (SA)

P.I. 03606860652 - CF 84000410658

2. La liquidazione e i pagamenti verranno effettuati in conformità delle norme regolamentari dell'Amministrazione.

3. Tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti o conseguenti alla stipula ed esecuzione del contratto restano a carico dell'aggiudicatario.

ART. 13 - CAUZIONE DEFINITIVA

1. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale.

2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

3. La garanzia resta vincolata per l'intera durata del contratto per l'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio da parte dell'aggiudicatario, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dei servizi aggiudicati, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa aggiudicataria.

4. In caso di incameramento parziale, l'ammontare della cauzione deve essere reintegrato, pena la risoluzione del contratto, nei modi e nelle forme previste dalla legge o secondo le modalità richieste dalla stazione appaltante.

5. Il deposito cauzionale definitivo resterà vincolato, scaduto il contratto, fino a che non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

ART. 14 - RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO

1. L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere le prescritte autorizzazioni sanitarie.

2. Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.



ART. 15 - RISPETTO DELLA NORMATIVA PREVISTA DAL D.Lgs 626/1994

L'aggiudicatario è tenuto al pieno e totale rispetto della normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" prevista dal decreto legislativo 626/1994 ed è tenuto ad indicare il proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione, che si dovrà coordinare con quello del Comune di Futani.

L'aggiudicatario è tenuta, altresì, alla redazione ed aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi, previsto ai sensi dell'articolo 4, comma 2, del decreto leg.vo 626/1994 e s.m.i. ed a fornire ai propri lavoratori, inseriti nel servizio oggetto del presente Capitolato speciale, i necessari dispositivi di protezione individuale, nonché adeguata formazione, informazione ed addestramento.

La violazione degli obblighi previsti nel presente articolo, accertata dal Comune e debitamente contestata, sarà considerata quale grave violazione degli obblighi contrattuali e legittimerà la risoluzione dell'affidamento, salva ogni più grave conseguenza di legge.

ART. 16 - PENALITÀ'

1. L'ammontare delle penali sarà stabilita dall'Amministrazione medesima, in relazione alla gravità dell'inottemperanza e dei pregiudizi arrecati e comunque nel rispetto di quanto di seguito disposto:

a) l'aggiudicatario che per qualsiasi motivo receda dal contratto, è tenuto a versare all'Amministrazione, contestualmente al deposito agli atti della dichiarazione di recesso (che comunque dovrà essere trasmessa almeno 5 mesi prima della data presunta di cessazione del servizio), una penale pecuniaria calcolata nel modo seguente:

(costo pasto unitario offerto x n. pasti)

x nr. di anni o frazione di essi che mancano alla scadenza del contratto

10

b) se la consegna dei pasti è eseguita in ritardo rispetto agli orari previsti è prevista una penale pecuniaria di € 50,00, per ogni 30 minuti di ritardo verificato in ciascuna scuola, per cause dipendenti dall'impresa appaltatrice, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico;

2. L'applicazione delle penalità di cui al presente articolo deve essere preceduta da regolare contestazione all'impresa aggiudicataria trasmessa con lettera A.R. da parte del Dirigente/Responsabile del servizio. All'impresa sono concessi otto giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte del Dirigente/Responsabile del servizio, comporterà l'applicazione delle penali stabilite.

L'importo delle penali sarà trattenuto sul pagamento dei corrispettivi dovuti o, in subordine, sull'ammontare della cauzione definitiva oppure su eventuali altri crediti dell'impresa nei confronti del Comune.

ART. 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il Comune si riserva di poter risolvere unilateralmente il contratto qualora si verificano per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione per due o più giorni del servizio e/o rischi e danni alla salute degli utenti, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato del Dirigente/Responsabile del servizio, anche a prescindere dall'applicazione delle penalità suddette.



2. La risoluzione del contratto dovrà essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata all'impresa, con l'indicazione di un termine non inferiore a giorni 8 (otto) per eventuali controdeduzioni.

3. In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate il Comune provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione.

ART. 18 - CONTENZIOSO

1. Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata.

2. Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.

3. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio

4. Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi avanti al foro di Salerno.

ART. 19 - RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

Futani, 22/11/2017


Il RESPONSABILE DELL'AREA TECNICA
Giuseppe Del Medico