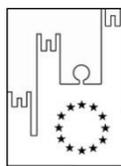




Comune di San Leucio del Sannio
Provincia di Benevento
Piazza Filippo Zamparelli,1
tel. 0824/45004 – fax 0824/45095
PEC:protocollogenerale.sanleuciodelsannio@as
mepec.it



Asmel Consortile s.c. a r.l.
Sede Legale: Via Carlo Cattaneo, 9
21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 -
Napoli
P.IVA 12236141003
www.asmeccomm.it – portale di
committenza pubblica

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO DEL COMUNE DI SAN LEUCIO DEL SANNIO – PERIODO GENNAIO – MAGGIO 2019 / A.S. 2019 – 2020.

ART. 1) L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, fornitura e scodellamento (predisposizione del refettorio- preparazione dei tavoli per i pasti – scodellamento – gestione distribuzione dei pasti - pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti – gestione dei rifiuti) degli alunni ed insegnanti della Scuola dell'Infanzia e della scuola secondaria di primo grado del Comune di San Leucio del Sannio (BN), come contenute nelle tabelle dietetiche allegate quali parti integranti del presente capitolato.

ART. 2) Il servizio avrà inizio, presumibilmente, il **07.01.2019** e terminerà, presumibilmente, il **31.05.2020** e sarà articolato su **cinque giorni settimanali** per la scuola dell'infanzia “Vigne” e su **due giorni settimanali** per la Scuola Secondaria di Primo Grado “Settembrini” per cui alla scadenza si intende risolto il diritto senza alcuna formalità.

ART. 3) Il numero dei pasti da somministrare è previsto in circa 11.700 nell'arco temporale intercorrente da gennaio – maggio 2019 e A.S. 2019 – 2020. Tale numero è puramente indicativo e non impegnativo per il Comune in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e altre cause e circostanze, compreso eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Il numero reale dei pasti, pertanto, potrà variare in più o in meno senza che la Ditta aggiudicataria del servizio potrà avanzare alcuna pretesa. **Ogni pasto sarà composto da primo, secondo, contorno, frutta o succo di frutta, pane e acqua.** Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato. Rientrano tra questi le quantità (grammature) degli alimenti da somministrare e il menù settimanale, riportati nelle **tabelle pasti** mensili predisposte dalla **A.S.L. BN 1 – DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Igiene della Nutrizione, via Mascellaro, 1 – 82100 – Benevento**, che si intendono allegate al presente Capitolato per costituirne parte integrante e sostanziale. Può accadere che per motivi tecnici di servizio, debbano essere preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù ma dette variazioni devono essere di volta in volta comunicate agli uffici preposti del Comune per la necessaria autorizzazione. La tabella pasti e il menù potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dall'A.S.L. BN 1, sia su espressa richiesta della stessa A.S.L., previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione dell'A.S.L.. La Ditta aggiudicataria del servizio dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla vigente normativa per la prestazione del servizio oggetto del presente appalto e si impegna all'osservanza piena ed inscindibile delle condizioni riportate nel presente Capitolato.

ART.4) Il corrispettivo è di € **3,85 – oltre IVA al 4%**, al netto degli oneri della sicurezza pari ad € 0,1 a pasto, per ogni pasto somministrato, ed è comprensivo di:

Fornitura, preparazione, porzionamento, distribuzione e trasporto dei pasti;

- a) derrate alimentari;
- b) materiale di pulizia per la sala mensa;
- c) apparecchiatura della sala mensa con materiale monouso;
- d) sgombero, pulizia e riordino della sala mensa;
- e) raccolta e deposito dei rifiuti;
- f) spese relative al servizio di autocontrollo sanitario ai sensi del D.Lgs 155/97 e per la stesura del documento di autocontrollo riguardante le misure di igiene dei prodotti alimentari e delle attrezzature;
- g) spese per il personale adibito al servizio.

ART.5) L'aggiudicatario deve avere la disponibilità ovvero deve impegnarsi ad avere la disponibilità di un centro principale per la preparazione dei pasti e, a garanzia della continuità del servizio, un altro da utilizzare in caso di emergenza, a copertura dell'intera durata dell'appalto, entrambi che consentano la preparazione degli stessi nelle quantità richieste e la conseguente consegna a destinazione entro 30 minuti dalla cottura, con verifica della temperatura al cuore degli alimenti all'atto della consegna presso i plessi scolastici ad uso refettorio. Per il calcolo della tempistica dovrà essere utilizzato come riferimento il motore di ricerca google maps.

Per centro di cottura dell'Impresa si intende il locale o i locali, idonei alla preparazione dei pasti oggetto di questo appalto sotto ogni profilo normativo, per i quali l'Impresa sia titolare di un diritto di proprietà, d'uso o di godimento, comunque denominato, **a titolo continuativo e per tutta la durata dell'appalto**, dimostrabile mediante opportuna documentazione; *(trattasi di requisito di esecuzione; la dichiarazione della disponibilità del centro di cottura come sopra inteso deve intendersi riferita al momento dell'aggiudicazione definitiva che disponga l'esecuzione anticipata del contratto nelle more di stipula dello stesso, in considerazione dell'inizio delle attività scolastiche.)*

I pasti, prodotti come sopra, devono essere distribuiti nella stessa giornata. Per la loro cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio, vetro pirex e tutta l'attrezzatura autorizzata dalle normative vigenti.

Devono essere fornite, per i soggetti che ne facciano richiesta, diete in bianco e/o diete speciali, documentate con apposite certificazioni mediche. Eventuali variazioni al menù dovranno essere preventivamente approvate dal Comune. La Ditta aggiudicataria si impegna, inoltre, a garantire la disponibilità ad apportare modifiche al menù su specifica richiesta del Comune.

ART.6) Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. La Ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alla vigente normativa. I prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità e di produzione nazionale. **In particolare:**

- **La pasta** deve essere di pura semola garantita di grano duro esente da qualsiasi altro macinato o additivo e non deve presentare alcun difetto;
- **Il riso** deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge, deve essere di tipo fino o sottoposto al trattamento Parboiled;
- **Le carni bovine** fresche devono essere di prima qualità, **marcate italiane e provenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, di razza da carne, di età non superiore, al momento della macellazione, a venti mesi. Devono essere utilizzati solo tagli ottenuti esclusivamente dal quarto posteriore, evitando l'utilizzo di carne macinata, di carne proveniente da fasci muscolari vicini all'osso e le ossa.**
- **Le carni avicole**, marcate italiane, devono provenire da animali sani e correttamente alimentati. Queste devono essere fresche e, qualora surgelate, lo siano secondo tecniche appropriate, quindi, provenire da stabilimenti regolarmente autorizzati. **Non è ammesso, in**

nessun caso, il congelamento in proprio. In qualsiasi momento il Comune potrà pretendere dalla Ditta aggiudicataria:

- a) certificazione di accompagnamento riportando il paese di origine e di allevamento degli animali e la loro età, lo stabilimento di macellazione e di sezionamento;
 - b) certificazione comprovante che tali stabilimenti sono riconosciuti dal competente Ministero e che applicano il sistema HACCP o equivalente per garantire la rintracciabilità delle carni fino all'allevamento di provenienza.
- **Il prosciutto cotto:** deve essere di **coscia di suino** non ricostituito senza aggiunta di polifosfati o sali di fusione aggiunti;
 - **Il pesce:** deve essere surgelato e quindi provenire da stabilimenti autorizzati. I filetti di pesce e i bastoncini devono essere interi e non ricostituiti;
 - **Le verdure e gli ortaggi** devono essere di provenienze italiana: essere di recente raccolta e di stagione, giunti ad una naturale e completa maturazione fisiologica e qualora surgelate lo siano secondo tecniche appropriate e provenire da stabilimenti autorizzati;
 - **I fagioli e le lenticchie** possono essere secchi o in scatola, mentre i piselli surgelati;
 - Le conserve di pomodoro non devono contenere additivi, **l'olio deve essere esclusivamente del tipo extra vergine di oliva, di ottima qualità e deve rispondere alle vigenti norme igienico - sanitarie;**
 - **I formaggi** devono essere privi di polifosfati;
 - **Il formaggio** di tipo parmigiano deve provenire da consorzi riconosciuti ed avere una stagionatura di almeno 24 mesi;
 - **Le uova** devono provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere state preparate conformemente alle prescrizioni previste dal D.Lgs. n. 65/93. Devono essere di categoria A ed essere trasportate e conservate secondo la vigente normativa;
 - **La mozzarella** deve essere prodotta con latte vaccino, non deve contenere additivi e/o conservanti e deve portare su ogni confezione la data di produzione e di scadenza;
 - **La frutta o i Succhi di Frutta** devono essere di provenienza italiana; La frutta deve essere di stagione e priva di difetti, di pezzatura media e di prima qualità; I succhi di frutta devono essere etichettati conformemente alle norme generali definite nella direttiva 2000/13/CE relativa ai prodotti alimentari. Tali disposizioni prevedono l'aggiunta di una dicitura che indichi se un prodotto è un miscuglio di diversi tipi di frutta, se un prodotto contiene sostanze edulcoranti e se un prodotto è ottenuto interamente o parzialmente a partire da un prodotto concentrato. Per i succhi di frutta concentrati, non destinati al consumatore finale, l'imballaggio deve riportare la quantità di zuccheri aggiunti o di succo di limone o di sostanze acidificanti.
 - **L'acqua** deve essere del tipo minerale naturale (**bottiglie sigillate ad ogni pasto**);
 - **Il pane** comune di tipo 0, panini o rosette, devono essere preferibilmente di produzione locale;
 - **Il sale** da cucina deve essere preferibilmente iodato;
 - **E' assolutamente vietato l'uso di organismi geneticamente modificati (prodotti transgenici).** tutti i prodotti utilizzati non devono presentare alterazioni organolettiche e/o carenze igienico -sanitarie di alcun genere.

ART. 7) Durante tutte le fasi di lavorazione devono essere scrupolosamente osservate le norme igieniche vigenti sia per le materie prime, sia per la loro conservazione e manipolazione, sia l'idoneità del personale addetto che deve essere in possesso del prescritto libretto di idoneità sanitaria.

ART. 8) la Ditta aggiudicataria dovrà conservare **per 48 ore un campione rappresentativo** del pasto completo dei vari menù serviti quotidianamente in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di riferimento. I campioni saranno utilizzati per analisi di laboratorio

qualora si dovessero verificare casi di intossicazione o altri fenomeni derivanti dall'assunzione di cibo. Il Comune, ha la facoltà di interrompere o sospendere parzialmente o totalmente il servizio per disfunzioni nell'organizzazione ovvero per inosservanza nelle quantità e nella qualità del cibo e delle materie prime riscontrate nei controlli o segnalate dagli utenti, dagli operatori scolastici, dall'A.S.L. o da altri organi competenti. Per accertare l'osservanza da parte dell'aggiudicatario delle condizioni indicate nel presente Capitolato, il Comune, tramite i suoi funzionari e/o rappresentanti, muniti di regolare autorizzazione/delega del Sindaco e di vestiario adeguato alle norme di igiene e sicurezza, avrà diritto ad accedere nei locali adibiti alla preparazione e alla somministrazione dei pasti per controllare ogni fase dell'esecuzione del servizio.

ART. 9) I pasti, cucinati come sopra, dovranno essere serviti nei giorni di: **LUNEDI', MARTEDI', MERCOLEDI', GIOVEDI' E VENERDI' presso la scuola dell'Infanzia "Vigne",** e nei giorni di **LUNEDI' E VENERDI' presso l'edificio della scuola Secondaria Primo Grado " Settembrini" del Comune di San Leucio del Sannio (BN)** di ogni settimana negli orari che saranno fissati.

Il servizio non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi motivo, la scuola rimarrà chiusa (festività infrasettimanali, vacanze, chiusura anticipata, scioperi, eventi atmosferici, etc.) **Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico per cui esso non potrà essere sospeso o abbandonato per nessuna ragione,** con l'impegno dell'aggiudicatario a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale, e fatte salve le conseguenze che tali comportamenti verranno giudizialmente attribuiti all'aggiudicatario, il Comune potrà sostituirsi all'aggiudicatario per l'esecuzione del servizio, **con spese a carico di quest'ultimo.** Il Comune resta sollevato da ogni responsabilità civile e penale per ogni disfunzione del servizio conseguente alla cattiva organizzazione della Ditta aggiudicataria.

La preparazione dei pasti avverrà nel centro di cottura nella disponibilità della ditta aggiudicataria. Tanto i locali che le attrezzature devono possedere i requisiti di idoneità sia dal punto di vista igienico che da quello della potenzialità produttiva e delle eventuali emissioni nocive e moleste. Detti locali devono essere muniti di tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa in materia.

Il servizio verrà corrisposto a fronte dell'acquisto presso gli Uffici Comunali di buoni-mensa, distribuiti in blocchetti. **Nessun altro soggetto, all'infuori degli uffici comunali, è deputato e titolato alla vendita e distribuzione dei buoni mensa. All'occorrenza, solo il personale della Ditta aggiudicataria può provvedere alla vendita dei buoni-mensa nel caso in cui il genitore decida di acquistare i buoni singolarmente anziché in blocchetti.**

Il personale della Ditta aggiudicataria provvederà **al ritiro giornaliero dei buoni-mensa, opportunamente timbrati e firmati dal Resp. del Settore Amministrativo,** in orario utile per consentire la preparazione dei pasti, prevedendo altresì gli insegnanti aventi diritto. I buoni-pasto dovranno inoltre essere allegati alla fattura da trasmettere al Comune per la liquidazione delle spettanze mensili. Il pagamento avverrà, comunque, con esclusivo riferimento al numero dei pasti effettivamente somministrati. **I buoni pasto consegnati per la refezione giornaliera, nell'eventualità che l'alunno/a non prenda parte allo stesso pasto, per qualsivoglia motivo, non saranno restituiti oltre i 15 minuti dalla consegna degli stessi all'addetto al servizio, poiché la porzione di alimenti destinata al singolo alunno sarà già stata avviata alla preparazione. Gli alimenti destinati alla refezione scolastica giornaliera non possono per nessun motivo essere consumati all'esterno dei locali mensa.**

Per quanto concerne i pasti somministrati al personale docente e collaboratore scolastico in servizio durante l'orario della mensa, l'aggiudicatario è tenuto a comunicare il numero preciso con apposita nota, da allegare alla fattura.

ART. 10) Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione, dovrà avvenire con confezioni conformi alla Legge n. 283/62 e successivo D.P.R. n. 327/80, in contenitori termici, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura prescritta per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento o congelazioni intermedie, fermo restando che la cottura e preparazione dei pranzi dovrà avvenire sempre nel centro di cottura. I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione dei pasti agli alunni, il mantenimento delle temperature previste per legge. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati. Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare e muniti di coperchio. I mezzi di trasporto dovranno essere idonei e conformi al D.P.R. n. 327/80 e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.

ART.11) L'aggiudicatario è tenuto ad assicurare a proprie cure e spese i controlli sanitari sui generi alimentari e sulla preparazione dei pasti ai sensi del D.Lsg. 155/97(Autocontrollo sanitario). Il Comune, fermo restando che ogni responsabilità in ordine all'espletamento dell'appalto e a quanto ad esso annesso e connesso, farà sempre totalmente ed esclusivamente carico all'aggiudicatario, si riserva comunque ogni e più ampia facoltà di controllo sulla qualità degli alimenti, e gli stessi saranno effettuati alla presenza di almeno un rappresentante della Ditta aggiudicataria con spese a carico di quest'ultima. E' fatto altresì obbligo all'aggiudicatario di esibire tutti **gli atti** e **documenti** di cui il Comune facesse richiesta.

ART.12) Sono ad esclusivo e totale carico della Ditta aggiudicataria:

- i costi per l'acquisto delle derrate alimentari, la fornitura, la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- i costi per l'acquisto del materiale di pulizia per la sala mensa;
- i costi per l'acquisto del materiale monouso (tovaglioli, posate, piatti, bicchieri, stoviglie, tutto in materiale completamente atossico);
- i costi per i controlli sanitari e per la stesura del documento di autocontrollo;
- i costi per il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione a quello della sede scolastica;
- i costi per il personale adibito al servizio compreso gli oneri previdenziali, assistenziali e assicurativi;
- gli oneri derivanti dalla copertura assicurativa per danni verso terzi;
- tutti gli oneri previsti dal presente capitolato e, per quanto non espressamente previsto, tutti gli oneri derivanti dal rispetto delle disposizioni vigenti interessanti direttamente o indirettamente l'appalto.

ART. 13) Il prezzo dell'appalto è commisurato al numero dei pasti erogati ed è pari ad € 3,85 (di cui 0,1 per oneri di sicurezza) per ogni pasto, oltre IVA, salvo quanto risultante dal ribasso di gara pari a €

Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatto dal Comune con il pagamento delle somme fissate.

Il Comune pagherà il dovuto mensilmente, dietro presentazione di regolare fattura, corredata da una scheda pasti mensile contenente il numero dei pasti forniti, divisi per scuola dell'infanzia e secondaria.

L'appaltatore avrà diritto alla corresponsione degli interessi di legge, nel caso di ritardo nei pagamenti oltre il novantesimo giorno dalla consegna della fattura al protocollo dell'Ente.

I prezzi dell'offerta dovranno rimanere invariati fino alla scadenza del contratto, salvo l'aggiornamento ISTAT, se ed ove applicabile.

ART.14) La Ditta aggiudicataria assume ogni impegno nei confronti dei propri dipendenti e sono a suo totale carico per tutti gli oneri relativi. Il Comune rimane sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti di coloro che, a qualsiasi titolo, presteranno la propria opera nel servizio oggetto dell'appalto.

Viene pertanto esclusa la costituzione di ogni vincolo di lavoro subordinato con il Comune. La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale e umano. **Il personale addetto alla cucina e distribuzione dei pasti deve indossare camice, guanti e cuffia e deve essere in possesso di attestato HACCP per alimentaristi (ex Libretto Sanitario) da cui si rilevi l'idoneità a svolgere il servizio.** Il numero di addetti al servizio deve essere tale da assicurare il regolare svolgimento del servizio stesso, per non creare ritardi nella erogazione dei pasti e disservizi per la regolare ripresa delle attività didattiche.

ART.15)E' a carico della Ditta aggiudicataria ogni responsabilità in caso di infortunio ed in caso di danni arrecati eventualmente alle persone o cose, sia il Comune, sia di terzi, in dipendenza di manchevolezze e trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente atto.

Sono, infatti, a suo carico:

- a) l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio stesso e dei terzi; ogni più ampia responsabilità al riguardo ricadrà, pertanto, sulla Ditta aggiudicataria restandone del tutto esonerato il Comune. L'aggiudicatario dovrà fornire al Comune ogni utile informazione sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti somministrati;
- b) il risarcimento degli eventuali danni arrecati in corso d'appalto a persone o cose. L'aggiudicatario si impegna, altresì, ad intervenire in giudizio sollevando il Comune da qualsivoglia responsabilità. L'aggiudicatario, nell'obbligarsi all'applicazione del C.C.N.L., ed in particolare delle norme tese a garantire l'occupazione, dovrà dichiarare di ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e ai regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. Si obbliga, altresì, ad esibire, in qualsiasi momento e a semplice richiesta, i libri paga, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale esibito ai lavori del servizio appaltato. Nel caso di inottemperanze a tali obblighi, il Comune avrà la facoltà di recidere il contratto senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna. L'aggiudicatario deve garantire, con proprio personale e materiale, la pulizia di tutti i locali interessati al servizio nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza vigenti in materia.

ART.16) Prima dell'inizio del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà contrarre, a propria cura e spese, esclusa qualsiasi rivalsa di sorta nei confronti del Comune, adeguata e specifica polizza assicurativa con una o più primarie società assicurative, senza alcuna franchigia, per tutti i danni derivanti dalla attività di gestione del servizio e da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale e più precisamente: Polizza Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T. e R.C.O.), con un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro, senza sotto limite per danni a persone e/o cose, in alternativa alla stipulazione della polizza di cui al precedente comma, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto del Comune di San Leucio del Sannio. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme legislative che

disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con la stazione appaltante, con esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

ART.17) All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

ART.18) Qualora, durante lo svolgimento del servizio, siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità a carico della Ditta aggiudicataria:

- a- in caso di mancata preparazione e consegna dei pasti, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissata, oppure di ritardo nella fornitura, tale da costringere il Comune a provvedere in altro modo: **una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti da somministrarsi in quel giorno oltre al risarcimento di cui alla successiva lettera (e) del presente articolo;**
- b- in caso di riscontro di grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche, una **penalità del 10%** dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno;
- c- in caso di pasti forniti con prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche indicate nel menù concordato e non immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una **penalità pari al 10%** dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno;
- d- in caso di fornitura di prodotti diversi da quelli indicate nelle tabelle dietetiche e ciò senza adeguata motivazione tecnica, una **penalità pari al 5%** dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno;
- e- in caso di non consegna, o ritardi, della preparazione e fornitura dei pasti (come previsto alla lettera a che precede), il Comune ha la facoltà di provvedere altrove anche per qualità migliore e prezzo superiore, con diritto di rivalsa, per il danno subito, nei confronti della Ditta inadempiente, applicando, inoltre, una **penalità pari al 10%** sull'importo della fattura mensile.

La somministrazione di generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive sarà denunciato all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

ART.19) Qualora si verificassero da parte della Ditta aggiudicataria inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio o in caso di recidiva delle mancanze di cui ai precedenti articoli, il Comune potrà, previa intimidazione scritta, risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della stessa, alla determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi sull'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti. E' pure causa di risoluzione del contratto la cessione dello stesso, come previsto al successivo art.20.

ART.20) E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto, e **qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale** del servizio. L'inosservanza di tale obbligo determina l'immediata risoluzione del contratto di appalto e il diritto del Comune al risarcimento dei conseguenti danni.

ART.21) La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare il nominativo del responsabile, nonché l'indirizzo e numero telefonico c/o il quale sarà reperibile per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed a comunicare, altresì, ogni variazione.

ART.22) Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa riferimento alle norme legislative vigenti, in particolare al D.Lvo n. 50/2016 e s.m. e i. ed al Codice Civile.

Il Responsabile del Settore Amministrativo
F.to Dott.ssa Anna Zollo