



CAPITOLATO TECNICO

PER LA FORNITURA NEL COMUNE DI CARIATI DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2021/2022 – 2022/2023 - 2023/2024

LOTTO A CIG: 894497393A – LOTTO B CIG: 8944974A0D

DEFINIZIONI ED OGGETTO

Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) **Refezione scolastica:** il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni delle scuole materne, elementari, medie oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici delle scuole dell'obbligo, con sede nel territorio del COMUNE DI CARIATI;
- b) **Amministrazione Contraente:** il Comune indicato alla precedente lettera a);
- c) **Capitolato:** il presente atto compresi tutti i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
- d) **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dal COMUNE DI CARIATI, con il Fornitore per l'erogazione dei servizi di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole materne, elementari, medie, oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici delle scuole dell'obbligo, con sede nel territorio del COMUNE DI CARIATI;
- e) **Fornitore:** l'impresa che risulterà aggiudicatario della gara;
- f) **Mensa/Sede di Refezione Scolastica:** i luoghi in cui vengono consumati i pasti da parte degli alunni delle scuole materne, elementari, medie e degli altri soggetti di età adulta che prestano servizio presso le predette sedi ed aventi diritto al pasto;
- g) **Centro di Produzione Pasti:** Centro di preparazione pasti nella disponibilità del Fornitore, per tutta la durata dell'appalto;
- h) **Produzione Pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- i) **Trasporto dei Pasti:** tutte le attività volte a trasportare i pasti dai Centri di Produzione sino alle Sedi di Refezione;
- j) **Porzionamento e Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di porzionamento dei pasti;

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina della fornitura del Servizio di Refezione Scolastica agli alunni delle Scuole materne, elementari e medie del COMUNE DI CARIATI. Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nei Centri di Produzione del Fornitore e veicolazione degli stessi in appositi contenitori mediante trasporto con automezzi idonei in dotazione all'appaltatore, in regola con la normativa igienico sanitaria di riferimento.

Il servizio comprende anche:

1. la riscossione del ticket posto a carico degli utenti con le modalità indicate nel Capitolato Tecnico;
2. in casi eccezionali, o su richiesta del Comune di Cariatì, la preparazione dei cestini freddi in sostituzione del pasto e della fornitura di diete speciali (per motivi di salute, religiosi o altro) - documentate da relazione di un medico specialista nella patologia di cui è affetto lo studente, e da relativa tabella dietetica vidimata dal Dirigente del competente SIAN dell'A.S.P.
3. la pulizia ordinaria e quotidiana nonché la sanificazione dei locali di refezione, degli arredi, delle eventuali attrezzature, utensileria e stoviglie e quanto utilizzato per l'erogazione del servizio, compresa la fornitura, a proprio carico, del materiale di consumo occorrente per il riassetto ed il lavaggio (detersivi, disincrostanti, disinfettanti, ecc.);
4. la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, rispettando il conferimento degli stessi secondo il calendario previsto dal Comune di Cariatì;

Il servizio di Refezione Scolastica disciplinato dal presente capitolato deve essere espletato nella **articolazione completa**, come meglio specificato nel prosieguo del capitolato medesimo.

A) Articolazione completa del servizio.

Consiste nelle attività di:

2. trasporto dei pasti dai Centri di Produzione del Fornitore alle Sedi di Refezione, loro porzionamento e distribuzione. Potranno essere richieste in sostituzione del pasto in casi particolari (es. gite scolastiche) cestini freddi preparati per singolo utente, o diete speciali (per motivi di salute, religiosi o altro) - documentate da relazione di un medico specialista nella patologia di cui è affetto lo studente, e da relativa tabella dietetica validata dal Dirigente del competente SIAN dell'A.S.P.
3. fornitura delle stoviglie, tovaglioli e tovagliato monouso e dell'acqua minerale in bottiglie da 2/lit ogni 8 commensali. I quantitativi dei pasti e delle merende e le Sedi di Refezione potranno variare, in eccesso o in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi. E' facoltà del COMUNE DI CARIATI aggiungere o togliere Sedi di Refezione, rispetto a quelle indicate nel presente articolo e di variare la modalità di articolazione del servizio scelta, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche.

INDICAZIONI GENERALI

Quantitativi e durata

Il contratto avrà durata triennale e si riferirà agli AA.SA. 2021/2022 – 2022/2023 - 2023/2024. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di refezione scolastica, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso. Il valore presuntivo nel triennio del contratto, per ciascun lotto è indicativamente di € 746.340,00 così suddiviso:

Lotto A € 464.940,00 oltre IVA come per legge;

Lotto B € 281.400,00 oltre IVA come per legge;

calcolati moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero presunto dei pasti/merende previsti (vedi Tabella A e B inserite nella determinazione a contrarre). Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e somministrati.

Attivazione del servizio di refezione scolastica

Il servizio avrà inizio nell'anno scolastico 2021/2022-2022/2023-2023/2024 a partire presumibilmente dal 10/01/2022 e comunque dalla data di aggiudicazione. Il servizio di refezione scolastica verrà regolato, dalle norme del capitolato e del Contratto.

Rappresentanti

Il Fornitore dovrà indicare, al momento della comunicazione di aggiudicazione, il **Responsabile del servizio** a cui è affidata la direzione del servizio stesso. Il Responsabile del Servizio così indicato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore.

Tale Responsabile dovrà garantire la **reperibilità e la disponibilità** a recarsi presso l'amministrazione, quando richiesto dalla stessa.

Il Responsabile del Servizio provvederà a garantire la qualità del servizio, garantendo, altresì, la massima collaborazione possibile al Responsabile dell'Amministrazione Contraente, che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dal Fornitore.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

Modalità di espletamento del servizio

Prenotazione

Ogni scuola provvederà a fornire quotidianamente, **entro le ore 9.00**, il numero dei pasti che prevede di consumare nel corso della giornata, (indicando il numero dei pasti per gli alunni, e per adulti – eventualmente comunicando solo le variazioni rispetto a prenotazioni precedenti). Per le comunicazioni inerenti alle prenotazioni dei pasti è previsto anche l'utilizzo di mezzi telematici, quali posta elettronica o fax. I pasti prenotati e consegnati dovranno essere tutti pagati al Fornitore.

Tempo massimo intercorrente tra il confezionamento e la consegna e/o la distribuzione

Il Fornitore dovrà garantire che tra il confezionamento (si considera il confezionamento delle paste o comunque dei piatti caldi) e la distribuzione ai tavoli (si considera il primo piatto servito al tavolo) non passi più di **un'ora**. In relazione ad ogni Sede di Refezione, la preparazione dei pasti dovrà avvenire nel Centro di Produzione del Fornitore. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all'ora stabilita.

Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore

Il Fornitore dovrà essere in grado di fornire il servizio, anche in caso d'**interruzione** della produzione presso il proprio Centro di Produzione per **causa di forza maggiore**, ovvero in caso d'impossibilità di prestare il servizio dovuto a **sciopero del personale**, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi ed attrezzature di trasporto.

Nei casi sopra indicati, il Fornitore potrà anche avvalersi della facoltà di fornire, per un solo giorno, in luogo dei pasti previsti, cestini freddi, da prepararsi in conformità a quanto previsto ai successivi paragrafi, fermo restando che, a fronte della fornitura dei cestini freddi, avrà diritto al pagamento del prezzo previsto per l'articolazione completa.

Riscossione del ticket

La ditta aggiudicataria provvederà alla riscossione diretta del ticket posto a carico degli utenti, stabilito in € 3,00 a pasto per ogni utente che verserà la quota ticket complessiva di € 45,00 per un blocchetto contenente n. 15 buoni pasto. E' a

dovrà essere indicato il nominativo del fruitore del servizio. L'attività di riscossione del ticket e consegna dei buoni, previa affissione di idoneo avviso presso le sedi scolastiche interessate, dovrà essere garantita dalla ditta aggiudicataria, presso la propria sede principale, se ubicata nel territorio comunale, ovvero presso la sede scolastica principale di ogni istituzione scolastica interessata dal servizio appaltato, per almeno 5 gg. a settimana, da lunedì a venerdì, in orario antimeridiano dalle ore 8.00 alle 12.00, nonché in orario pomeridiano dalle ore 15.00 alle ore 18.00.

In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà operare in termini e modalità tali da non arrecare disagi all'utenza tenuta ad acquistare i blocchetti e, per tutto quanto possibile, dovrà andare incontro alle richieste dell'utenza medesima per quanto attiene l'agevole accesso all'acquisto dei buoni pasto di che trattasi.

All'inizio del mese successivo a quello di fatturazione mensile del servizio di refezione la ditta aggiudicataria dovrà effettuare apposito versamento su bollettino di c.c.p. intestato al Comune di Cariati – Refezione Scolastica, dell'importo corrispondente al totale dei pasti - alunni fatturati moltiplicato per l'importo del ticket unitario a carico degli utenti, pari ad €. 3,00, al netto dei buoni pasto ritirati ed aventi le caratteristiche indicate al successivo art. 2.4.5, comma 3, lett. a) e b). Per come appresso confermato, tali tipologie di buoni pasto dovranno essere allegati alla fattura mensile di riferimento. Al fine di garantire il corretto introito del ticket nelle casse comunali, contestualmente alla fine del servizio appaltato la ditta aggiudicataria dovrà restituire all'Ufficio Comunale competente i blocchetti rimasti inventurati ed unitamente alla fattura relativa all'ultimo mese di espletamento del servizio, la ditta appaltatrice dovrà effettuare apposito versamento su bollettino di c.c.p. intestato al Comune di Cariati – Refezione Scolastica, dell'importo corrispondente alla differenza tra il ticket totale dei buoni pasto venduti e consegnati durante l'A.S. di riferimento ed il ticket totale di buoni pasti fatturati per i quali è stato già versato mensilmente il relativo ticket.

Fatturazione e pagamenti

1. I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti o delle merende prenotati e consegnati.
2. Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.
 - a. Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previo controllo dell'Ufficio Comunale competente mediante riscontro con il numero di pasti comunicati dall'Autorità Scolastica competente, a ricezione delle relative fatture mensili, con allegato il versamento, da effettuarsi su bollettino di c.c.p. intestato al Comune di Cariati – Refezione Scolastica, dell'importo corrispondente al totale dei pasti - alunni fatturati moltiplicato per l'importo del ticket unitario a carico degli utenti, pari ad €. 3,00, al netto dei buoni pasto già in possesso degli utenti, per i quali è stato già versato il relativo ticket, che potranno essere utilizzati dagli utenti stessi e ritirati dalla ditta aggiudicataria solo ed esclusivamente se recanti il timbro di rinnovo dall'Ufficio Comunale competente;

In mancanza del sopracitato versamento (da effettuarsi su bollettino di c.c.p.), l'Ente appaltante disporrà d'ufficio nel provvedimento di liquidazione a che, contestualmente all'emissione dei mandati di pagamento, si proceda al recupero della somma corrispondente all'importo del mancato versamento del ticket unitario a carico degli utenti, che sarà calcolato d'ufficio, con riferimento alle fatture mensili, mediante ritenuta diretta sul relativo corrispettivo.

3. I buoni pasto appartenenti alle tipologie sopra indicate ai sub a) del precedente art. 3, dovranno essere allegati alla fattura mensile di riferimento.
4. Le fatture elettroniche saranno pagate **entro 30 giorni (GIORNI TRENTA)** dal ricevimento delle stesse al protocollo generale del Comune di Cariati, subordinatamente alla presentazione del bollettino di versamento di c.c.p. e dei buoni pasto indicati al precedente art. 3.
5. Il prezzo offerto in sede di gara rimane fisso ed immutato per tutto il periodo di fornitura del servizio.

I Centri di Produzione del Fornitore

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti avverranno presso i Centri di Produzione pasti che devono essere nella disponibilità del Fornitore, funzionanti a partire dalla data di inizio del servizio e per tutta la durata del contratto.

Il Fornitore per svolgere le attività di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti dovrà avvalersi di uno o più Centri di produzione pasti dei quali ne abbia la disponibilità. Relativamente ai Centri di Produzione il dimensionamento dei locali, delle attrezzature e delle utenze e di ogni altro fattore necessario per fornire il servizio, deve essere tale da garantire una capacità adeguata a soddisfare la fornitura dei pasti richiesti dalle Amministrazioni Contraenti. La distribuzione e le attività propedeutiche e susseguenti alla distribuzione stessa avverranno presso le sedi di Refezione Scolastica. I Centri di Produzione dovranno essere muniti di **idonea autorizzazione sanitaria**, emessa dalle Autorità competenti, che preveda anche la veicolazione dei pasti.

Il Fornitore, pur potendo servirsi del Centro di Produzione per la fornitura di pasti a terze parti, estranee all'Amministrazione Contraente, dovrà sempre garantire in ogni momento l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quant'altro venga utilizzato per la fornitura di pasti all'Amministrazione Contraente.

Pianificazione dei pasti e dei menù per le mense scolastiche

Menù

I menù ed i pasti sono stati predisposti per 4 settimane, in conformità a quanto elaborato dal competente Dipartimento di Prevenzione – Settore Medicina Scolastica dell'A.S.P. di Cosenza, nella relativa tabella dietetica, suddivisa per scuole materne, elementari e medie. Le derrate per la preparazione dei piatti dovranno corrispondere alle caratteristiche della tabella dietetica di cui sopra. Nel periodo di quattro settimane i piatti dovranno essere preparati in conformità alle grammature e caratteristiche dell'elenco dei piatti componenti i menu della tabella dietetica che rispettano le grammature e i fabbisogni nutrizionali per la tipologia di utente in questione. Qualunque modifica ai menù dovrà comunque seguire il

Contraente. Per gli adulti che consumano pasti nelle mense scolastiche dovranno essere rispettate le grammature a crudo indicate per gli alunni delle scuole medie.

Cestini freddi sostitutivi dei pasti

Il Fornitore avrà l'obbligo, senza alcun costo aggiuntivo, con preavviso di almeno 2 giorni, di fornire su richiesta dell'Amministrazione Contraente i cestini sostitutivi dei pasti, che dovranno essere preparati e contenere le derrate di cui appresso:

- n. 2 panini (con carne e/o affettati e/o formaggi + verdura (insalata, pomodoro crudo, melanzane e/o zucchine gratinate, ecc.);
- n. 2 frutti di stagione;
- n. 1 bottiglietta in PET di acqua minerale naturale non addizionata minimo da 0,33 litri. Crackers + tavoletta di cioccolato + succo di frutta o the in bicchieri monodose

Produzione dei Pasti

Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati presso i Centri di Produzione del fornitore.

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare, l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni. Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi della normativa in materia.

Lavaggio dei vegetali

I vegetali le verdure e la frutta destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature.

Operazioni preliminari alla cottura.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate.
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato.
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo.
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitorie e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. È tassativamente vietata la pratica della ricolmatura.
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo;
- sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.
- È vietare assolutamente l'utilizzo di pane congelato e di altri alimenti già scongelati;

Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Il trasporto dei pasti dai Centri di Produzione alle Sedi di Refezione

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dai Centri di Produzione appartenenti al Fornitore medesimo alle singole Sedi di Refezione. Il trasporto dovrà essere effettuato, con personale e automezzi idonei in dotazione all'appaltatore, in regola con la normativa igienico sanitaria di riferimento, nelle Sedi di Refezione indicate dall'Amministrazione Contraente. Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla normativa in materia. Il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai locali di refezione dovrà avvenire in tempi tali da non consentire alterazione della qualità dei pasti.

Confezionamento

I pasti verranno confezionati in contenitori monoporzione; Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti di plastica per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi di trasporto, adibiti esclusivamente alla consegna dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge (DPR 327/80, art. 43 e D.Lgs. 155/1997 e s.m.i.) e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In caso di aggiudicazione della gara dovranno essere esibiti all'Ufficio Comunale competente i relativi documenti di proprietà, copia della polizza RC, dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 o certificazione equipollente/sostitutiva, ovvero, quanto previsto al successivo capoverso. Potranno essere accettate proposte di utilizzo di automezzi:

- a. in noleggio, in leasing, purché accompagnate da preliminare di contratto con apposita ditta indicante il/i mezzo/i da adoperarsi per il trasporto, accompagnato da documenti di proprietà degli stessi;
- b. in comodato, purché accompagnate da idoneo contratto di comodato di beni mobili registrati con proprietari privati indicante il/i mezzo/i da adoperarsi per il trasporto, accompagnato da documenti di proprietà degli stessi;

Stoviglie e Tovagliato

Per ogni scuola (materna, elementare e media) deve essere fornito dal Fornitore l'articolazione completa del servizio con stoviglie, tovaglioli e tovagliato monouso, per la consumazione dei pasti e delle merende.

Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso

La caratteristica singola dei diversi materiali dovrà essere conforme almeno ai seguenti valori:

- Bicchiere 200 cc in materiale consentito dalla legge
- Tovagliolo 33X33 doppio velo in ovatta di cellulosa;
- Posate conformi alla normativa in materia
- Tovagliato in materiale sintetico monouso idoneo a garantire l'igienicità dei tavoli del refettorio.

Pulizia locali di refezione

L'aggiudicatario del servizio dovrà garantire:

- a. la pulizia ordinaria e quotidiana nonché la sanificazione dei locali di refezione, degli arredi, delle eventuali attrezzature, utensileria e stoviglie e quanto utilizzato per l'erogazione del servizio, compresa la fornitura, a proprio carico, del materiale di consumo occorrente per il riassetto ed il lavaggio (detersivi, disincrostanti, disinfettanti, ecc.);
- b. la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, rispettando il conferimento degli stessi secondo il calendario previsto dal Comune di Cariati;

Controlli di qualità della produzione e del servizio

I controlli verranno effettuati in conformità alla normativa vigenti.

Controlli previsti dalla legge

Fermo il diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi sanitari istituzionalmente preposti, nelle forme previste dalla normativa in materia.

Diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente

E' facoltà dell'Amministrazione Contraente effettuare, direttamente con proprio personale, ovvero attraverso personale scolastico delle Scuole interessate dal servizio di che trattasi, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato. E' inoltre facoltà dell'Amministrazione Contraente disporre senza limitazione di orario la presenza presso i Centri di Produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato.

Contestazioni e Penalità

contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dall'Amministrazione Contraente, ovvero nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili e fermo restando in ogni caso il risarcimento dei danni, la stessa applicherà, mediante provvedimento amministrativo assunto dal Responsabile del Servizio competente, le seguenti penalità:

fino a € 500,00

- 1) *per mancato rispetto del menù giornaliero previsto;*
- 2) *per confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa;*
- 3) *per distribuzione insufficiente dei pasti rispetto alle presenze rilevate;*
- 4) *per ingiustificato ritardo nella distribuzione dei pasti rispetto agli orari previsti;*
- 5) *per l'utilizzo di attrezzature non conformi alle disposizioni di legge;*
- 6) *per la conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti;*
- 7) *per la mancata pulizia ordinaria e quotidiana e/o sanificazione dei locali di refezione;*

fino a € 1.000,00

- 8) *per inadeguata igiene dei locali, delle attrezzature, degli utensili in uso;*
- 9) *per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte degli addetti al servizio;*
- 10) *per utilizzo di materie prime non corrispondenti a quelle di capitolato;*
- 11) *per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;*
- 12) *per etichettatura mancante delle materie prime utilizzate, o non conforme a quanto previsto in capitolato e/o alla normativa vigente;*
- 13) *per rinvenimento di prodotti scaduti nei luoghi adibiti al servizio;*
- 14) *per sospensione del servizio senza preavviso, ancorché per giustificati motivi.*

Nel caso sub 14), la sospensione del servizio (ancorché comunicata e giustificata) dà in ogni caso all'Amministrazione comunale la facoltà di provvedere con un servizio sostitutivo (anche a costi superiori) con diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice, oltre la penale eventualmente comminata.

Per qualsiasi altra violazione contrattuale qui non contemplata, il Comune si riserva il diritto di applicare, a sua esclusiva discrezione e fino al massimo previsto, penalità proporzionali all'entità della violazione contestata, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo.

Il Comune procederà al recupero della somma corrispondente alla penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

I provvedimenti assunti dal Comune in applicazione del presente capitolato, o comunque in relazione al servizio oggetto di appalto, sono notificati alla controparte in via amministrativa.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi soggetti a penalità, di cui al precedente articolo, l'Amministrazione comunale ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

- 1) *abbandono dell'appalto, ovvero per sospensione ingiustificata del servizio (salvo che per cause di forza maggiore, che non comportino responsabilità alcuna per entrambe le parti contraenti);*
- 2) *ripetute inosservanze dei patti contrattuali o delle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;*
- 3) *inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti nei confronti dell'Amministrazione;*
- 4) *contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della Ditta o del personale adibito al servizio;*
- 5) *quando la Ditta appaltatrice si renda colpevole di frode o in caso di fallimento;*
- 6) *quando ceda ad altri, in tutto od in parte, direttamente o indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi di cui al presente capitolato;*
- 7) *ogni altra inadempienza qui non contemplata od ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.*

In caso di applicazione del presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dall'Amministrazione comunale, fatto comunque salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto del servizio e per tutte le conseguenze che ne possano derivare.

CARIATI, li 02/11/2011



IL RESP. DEL PROCEDIMENTO
Dr. Bruno Morise Guarascio