



COMUNE DI CENTOLA
(PROVINCIA DI SALERNO)

CAPITOLATO SPECIALE D' APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA TRIENNIO 2019/2022. CIG 7990826E35

MENSA/REFEZIONE SCOLASTICA

articolo 1 OGGETTO DELL'APPALTO

1. L' appalto ha per oggetto:

a) l'acquisto di generi alimentari, la preparazione e la somministrazione dei pasti, apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli nei seguenti plessi scolastici: Plesso scolastico Centola capoluogo, Plessi scolastici Palinuro, Foria e San Severino. Inoltre il servizio in oggetto del presente appalto è relativo anche alla pulizia dei locali adibiti a cucina, refettorio, lavaggio delle stoviglie e suppellettili .

La preparazione dei pasti (attività principale) dovrà essere effettuata **presso i locali cucina di ciascun plesso scolastico** o altro spazio idoneo indicato dall'Amministrazione. In particolare per l'anno scolastico 2019/2020 i plessi di Palinuro e Centola saranno interessati da lavori di ristrutturazione; **la preparazione dei pasti, pertanto, per l'anno 2019/2020 e comunque fino a quando non verranno conclusi i lavori di ristrutturazione citati , dovrà essere effettuata nel plesso di FORIA e veicolata agli altri plessi.**

articolo 2 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Utenza:

a) alunni dei plessi delle Scuole Materne , Elementari ed eventualmente Medie (a seconda dell'orario scolastico adottato), nonché il personale docente autorizzato (massimo n° 2 docenti per plesso salvo diverse comunicazioni dell'Ente);

b) collaboratori scolastici autorizzati (massimo n° 1 unità per plesso salvo diverse comunicazioni dell'Ente).

Si precisa che il personale docente autorizzato ad usufruire del servizio mensa è pari a massimo n° 2 unità per plesso scolastico, l'ulteriore personale potrà accedere al servizio, previo pagamento dell'intero importo del pasto direttamente alla ditta aggiudicatrice, nulla sarà dovuto dall'Ente .

2. Periodi di funzionamento:

a) **1 Ottobre- 31 maggio** di ciascun anno scolastico, salvo diversa indicazione dell'Ente con esclusione dei periodi di chiusura scolastica;

La durata potrà altresì variare, in relazione alle effettive risorse finanziarie della stazione appaltante, e potrà pertanto avere un inizio successivo o una chiusura anticipata, alle date sopra indicate, senza che la ditta abbia nulla da obiettare o pretendere, anche in tal caso verranno pagati solo i pasti effettivamente somministrati sino a quella data;

3. Stima della fornitura: sulla base dei calcoli effettuati e in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni si presumono le seguenti quantità su base giornaliera di pasti da erogare:

- 1) Scuola dell'infanzia di Centola Capoluogo n° 35 utenti
- 2) Scuola dell'infanzia di Frazione Palinuro n° 45 utenti
- 3) Scuola dell'infanzia di Frazione Foria n° 20 utenti
- 4) Scuola dell'infanzia di San Severino n° 30 utenti

Si precisa che il predetto numero degli utenti è puramente indicativo, dovendo il servizio stesso essere riferito esclusivamente alle presenze giornaliere effettive per i singoli Plessi scolastici.

Il numero dei pasti erogati nell'anno scolastico 2018/2019 sono stati n. 10936 per un importo di € 42.650,00 iva esclusa.

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, potrà eventualmente comportare la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato ; resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

5. Prestazioni:

Il servizio di somministrazione pasti in appalto è riferito alle prestazioni di seguito specificate, relative alle esigenze delle strutture interessate:

- a) Approvvigionamento acquisto degli alimenti delle vivande, delle derrate e di tutti gli ingredienti da cucina **ADOTTANDO LA LOGICA A KM 0;**
- b) Preparazione dei pasti (attività principale) presso i locali cucina di ciascun plesso scolastico o altro locale idoneo indicato dall'amministrazione;
- c) Distribuzione dei pasti agli utenti presso l'apposito locale mensa della struttura interessata o altro locale idoneo indicato dall'amministrazione;
- d) Pulizia delle stoviglie, piatti, pentole, e dei locali cucina e mensa della struttura interessata;

- e) Su autorizzazione di questo Ente potranno essere utilizzati contenitori monouso per la consumazione dei pasti da parte degli utenti previo parere espresso dell'ASL;
- f) Manutenzione ordinaria e straordinaria dei piani di cottura, dei lavelli e degli altri arredi dei locali cucina di ciascuna struttura interessata al servizio (**es. riparazione frigoriferi, lavastoviglie, piano cottura**). Acquisto di eventuali ulteriori utensili oltre quelli in dotazione alle singole strutture (pentolame, stoviglie, ecc.) ove necessari. Tinteggiatura ambiente cucina e refettorio;
- g) Acquisto gas per cucine;
- h) Acquisto tovaglioli e bicchieri di carta per utenti del servizio;
- i) Acquisto materiali e prodotti per la pulizia dei locali interessati al servizio.
- j) La ditta dovrà munirsi di tutte le autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio per se e per i locali.
- k) La ditta appaltatrice, in caso di spostamento delle classi in altro plesso, assenza, chiusura prolungata di un locale cucina, mensa o refettorio (anche per diversi mesi) o temporanea e/o 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 sono ubicate le cucine), si impegna ad effettuare il servizio veicolando i pasti da un centro cottura alternativo, allo stesso prezzo offerto, senza aumento di costi a carico dell'ente. Il centro cottura alternativo dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche e igieniche di legge della ristorazione veicolata, ed a munirsi per se ed i locali alle autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio.
- l) La ditta appaltatrice inoltre si impegna a garantire il servizio se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense, senza alcun aggravio di spesa.
- m) E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare un congruo numero di personale presso i vari plessi assicurando, per ogni plesso, oltre alla presenza di un cuoco, anche una unità di personale ausiliario per la distribuzione dei pasti, il cui numero potrà variare di anno in anno a seconda della articolazione oraria adottata dai vari plessi e dai vari ordini di grado scolastico. Il numero e la tipologia del personale da utilizzare dovrà, pertanto, essere condivisa con l'Ente all'inizio di ciascun anno scolastico alla luce anche degli stato d'avanzamento lavori dei lavori di ristrutturazione.

articolo 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, **Menù Asl**, e potrà variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione della medesima.*

Le pietanze dovranno essere preparate, per qualità e secondo le grammature stabilite nella predetta tabella dietetica Menu Asl.

I pasti per i docenti e per i collaboratori scolastici devono essere di grammatura per adulti.

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

A. MATERIE PRIME ALIMENTARI: dovrà essere adottato il Menu ASL (come da allegato e s.m.i) e dovranno essere utilizzati 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 appaltatrice ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione. L'impresa appaltatrice 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, presso ogni singola scuola, nei locali predisposti, 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.

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.

E. VARIE: In occasione dell'ultimo giorno antecedente le festività pasquali dovrà essere FORNITO agli utenti il servizio, a titolo di omaggio, un uovo pasquale di gr.150 (la marca dovrà essere tra quelle leaders nel settore e approvata dall'ENTE); in occasione dell'ultimo giorno antecedente le festività natalizie dovrà essere assicurato agli utenti il servizio, a titolo di omaggio, un mini panettone di gr.100(la marca dovrà essere tra quelle leaders nel settore e approvata dall'Ente);

F. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO: in caso di emergenze, spostamento delle classi in altro plesso, assenza o malfunzionamento dei locali cucina – mensa, chiusura prolungata (anche diversi mesi) o temporanea o definitiva, anche se decisa da parte dell'Amministrazione, di uno o più centri di cottura-mensa-cucina, i pasti destinati al plesso o ai plessi scolastici dovranno essere veicolati e trasportati in contenitori termici a tenuta ermetica in grado di assicurare la temperatura prevista. Il pasto dovrà essere quello previsto dal Menu ASL. La frutta dovrà essere trasportata in idonei contenitori. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno 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. dovrà 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.

L'impresa appaltatrice si impegna ad effettuare il trasporto dei pasti a parità di condizioni e prezzo offerto, senza alcun costo aggiuntivo per l'ente.

articolo 4 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

1. Caratteristiche: tutti i generi alimentari forniti devono essere conforme a quanto riportato nella tabella dietetica Menù redatta dall'A.S.L. competente per territorio (allegata al presente capitolato il Menu ASL 2016/2017) ed eventualmente successiva, modifica ed integrazione.

L'aggiudicatario si obbliga 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 agli Uffici Comunali scolastici 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. HACCP: l'impresa si impegna ad eseguire il servizio 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 al menù o non corrispondenti a requisiti di natura igienicosanitaria, o venga fornito un pasto non conforme al Menu ASL è prevista una penale di € 200,00. Oltre a detta penalità l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto/affidamento qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità (almeno 3 nel corso dell'anno scolastico) 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 (tra quelle elencate salvo espressa autorizzazione dell'Ente per l'uso di prodotti a diverso marchio) adottando la logica del KM0 e in particolare:

- PASTA (RUMMO, DIVELLA, VOIELLO, LA MOLISANA, DE CECCO, GAROFALO);
- RISO esclusivamente di origine italiana (SCOTTI, FLORA, GALLO, CURTIRISO);
- PANE deve essere del tipo previsto secondo la tabella Menù A.S.L. e fornito in confezione singola.
- SUCCHI DI FRUTTA in confezione tetrabrik da 200 ml. (SANTAL, YOGA, JOLLY, ZUEGG).
- ACQUA MINERALE non gasata da fornire in confezione da lt. 2 o altra soluzione da concordare;
- FRUTTA E VERDURA FRESCA da fornire di stagione e di origine tracciata;
- CARNE fresca esclusivamente di origine italiana;
- UOVA da allevamenti italiani tracciate;

- **INSACCATI SOTTOVUOTO E/O PRODOTTI SIMILI** purché il **sottovuoto sia stato effettuato dalle stesse aziende produttrici.**

Per i restanti prodotti la marca dovrà essere tra quelle leaders nel settore ed esclusivamente di origine italiana; E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall'ASL di competenza.

La ditta si impegna ad osservare, in materia di organizzazione del servizio, le linee guida e le tabelle merceologiche stabilite dal locale Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione della locale asl Salerno.

articolo 5 OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

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. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali refettorio e relativi impianti;
- c. al pagamento delle utenze elettriche relative alle cucine e locali refettori;
- d. alla fornitura idrica presso le cucine e locali refettori;

articolo 6 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 del servizio e a copertura dei danni a terzi, per tutta la durata del contratto.

articolo 7 PERSONALE

1. Il personale dell'aggiudicatario, dovrà essere munito di regolare attestato di formazione alimentare ex libretto sanitario.
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 appaltatrice. 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.
4. la ditta aggiudicataria si impegna a mantenere gli stessi livelli occupazionali degli appalti precedenti.

articolo 8 SVOLGIMENTO E DURATA DEL CONTRATTO

1. La durata dell'appalto ha inizio dal 1 ottobre sino al 31 maggio di ciascun anno scolastico salvo diverse comunicazioni del responsabile del servizio. La durata potrà altresì variare, in relazione alle effettive risorse finanziarie della stazione appaltante, e potrà pertanto avere un inizio successivo o una chiusura anticipata, alle date sopra indicate, senza che la ditta abbia nulla da obiettare o pretendere, anche in tal caso verranno pagati solo i pasti effettivamente somministrati sino a quella data.
2. L'impresa appaltatrice, 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) o per altri insindacabili motivi. La risoluzione avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del dirigente/responsabile del servizio all'impresa.

articolo 9 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 appaltatrice.
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.

articolo 10 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

articolo 11 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, previa acquisizione della rendicontazione da parte del plesso scolastico;
2. Per ottenere il pagamento della fattura la ditta dovrà obbligatoriamente allegare alla stessa:
 - a) la rendicontazione mensile delle presenze degli alunni e dei docenti alla mensa scolastica, controfirmata dal personale docente scolastico ;
 - b) I buoni mensa ritirati agli alunni, che dovranno corrispondere al numero dei pasti indicati in fattura .In caso di discordanza, tra quanto indicato in fattura, o nella rendicontazione o nei buoni presentati, si provvederà a pagare quanto più conveniente all'Amministrazione. 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.

articolo 12 CAUZIONE DEFINITIVA

1. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 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 inadempimenti 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.

articolo 13 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 e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

articolo 14 RISPETTO DELLA NORMATIVA PREVISTA DAL D.Lgs 81/2008

L'aggiudicatario è tenuta 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 Centola.

L'aggiudicatario è tenuta, altresì, alla redazione ed aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi, previsto ai sensi del decreto leg.vo 81/2008 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.

articolo 15 OSSERVANZA DI LEGGE E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare ai dipendenti tutte le disposizioni dettate dalle leggi e dai regolamenti in vigore, ivi compresi quelle emanate dall'Autorità scolastiche, sanitarie e Sindacali in ogni caso aventi rapporto coi servizi oggetto del presente capitolato. La Ditta affidataria è tenuta a premunirsi di tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio per sé e per i locali ad esso destinato, ed al rispetto scrupoloso di tutte le norme igienico-sanitarie attinenti, la preparazione e somministrazione dei pasti, l'uso dei locali e delle attrezzature adibiti alla conservazione degli alimenti nonché armonizzarsi scrupolosamente alla tabella dietologica, piano alimentare, che anche se non qui riportato si intende parte integrante del presente capitolato.

Tutti i servizi sono da considerarsi, ad ogni effetto, pubblici e per nessun motivo dovranno essere sospesi o abbandonati, salvo caso fortuito e quelli di forza maggiore.

articolo 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 l'esecuzione del servizio 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;

c) l'inosservanza del Menù prestabilito dall'ASL, nella tipologia o nella quantità o nella qualità dei prodotti, riscontrata a mezzo di verifica da parte della amministrazione implica una penale di € 200,00

2. L'applicazione delle penalità di cui al presente articolo deve essere preceduta da regolare contestazione all'impresa appaltatrice trasmessa con lettera A.R. o pec 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.

articolo 17 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il Comune si riserva di poter risolvere unilateralmente il contratto qualora si verificano almeno tre penalità o 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 pec o 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.

articolo 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 Vallo Della Lucania.

articolo 19 RINVIO

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

ALLEGATO
MENU' ASL

**La Responsabile del Servizio Provveditorato
Dott.sa Nicolina Luongo**