



COMUNE DI PALMA CAMPANIA
(Provincia di Napoli)
^^^

Via Municipio, 74 c.a.p. 80036 telefono 081/8207438 fax 081/8246065
www.comune.palmacampania.na.it

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
(Determinazione Settore Servizi al Cittadino n. 325 del 10.10.2016)
"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA"
(Allegato bando di gara prot. n. _____ del 10.10.2016)

Capo I - Norme Generali

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'Appalto ha per oggetto la fornitura di pasti caldi per gli alunni delle scuole materne statali del Comune di Palma Campania per il periodo dal 03.11.2016 e fino al 22.12.2016. Il valore presunto dell'appalto è fissato in € **34.720,00** (oltre Iva), determinato considerando una fornitura complessiva "presunta" di **11.200** pasti circa per l'importo a base d'asta di € **3,10** (oltre Iva).

ART. 2 - CARATTERISTICHE GENERALI

Il servizio si effettuerà nei giorni dal Lunedì al Venerdì. Resterà sospeso in occasione di festività civili o religiose e nei giorni di festa previste dal calendario scolastico. Potrà essere effettuato in misura ridotta o anche soppresso in ogni altra giornata di possibile assenza, totale o parziale degli alunni. In questo caso sarà dato preavviso al gestore almeno il giorno precedente. La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata presso i vari plessi scolastici dislocati sul territorio comunale.

Il numero degli alunni indicati ha valore meramente indicativo, in quanto la quantità è subordinata al numero degli utenti che chiederanno di usufruire del servizio.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive che verranno comunicate telefonicamente o a mezzo fax dalle segreterie scolastiche dalle ore 9.00 alle ore 9.50 di tutti i giorni. E' facoltà insindacabile dell'Amministrazione comunale aggiungere o togliere punti di somministrazione pasti, rispetto a quelli di seguito elencati, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

ART. 3 -CONDIZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare il menù predisposto dall'ASL NA 3 Sud - S.I.A.N. di Acerra. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordati con i responsabili della predetta struttura.

La ditta dovrà fornire almeno due pasti giornalieri gratuiti per progetti speciali e del welfare. La ditta, inoltre, è tenuta a fornire, allo stesso prezzo indicato in sede di gara, i pasti per il personale docente e/o ausiliario in grammatura adeguata.

Prima della consegna del servizio la ditta è obbligata a presentare quanto segue:

- a) polizza assicurativa R.C.T. a garanzia degli utenti, come da art. 19 del presente Capitolato;
- b) elenco dei fornitori e dei prodotti impiegati.

I pasti dovranno essere confezionati nel pieno rispetto della normativa igienico/sanitaria in vaschette monorazioni di alluminio mono-uso, sigillate mediante termosaldatura in modo da lasciare inalterate le caratteristiche merceologiche e organolettiche.

Sulle confezioni dei prodotti destinati al consumo devono essere apposti in modo chiaro e leggibile il nominativo della ditta e la data di confezionamento;

Le indicazioni devono essere indelebili e contenute in un unico campo visivo e apposte in un punto evidente.

Ogni alunno dovrà ricevere giornalmente:

- Una vaschetta/piatto per il primo;
- Una vaschetta/piatto o due per secondo e contorno;
- Un panino confezionato in busta;
- Frutta e/o succo di frutta;
- Una tovaglietta di carta monouso;
- Kit monouso con posate, tovagliolo e bicchiere.
- acqua

Al fine di evitare dispersione di temperatura i pasti dovranno pervenire in contenitori termici, idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto, lavabili e sanificabili, nonché muniti di coperchio e maniglie per il trasporto.

ART. 4 -TRASPORTO

Il trasporto, che è a cura e spese dell'appaltatore, dovrà essere effettuato con automezzi dotati delle caratteristiche di cui al successivo art. 5, igienicamente idonei e tali da assicurare ai generi alimentari una adeguata protezione, evitando ogni causa di insudiciamento, nonché perfettamente conformi alle prescrizioni di cui agli articoli 31 e 51 del D.P.R. 327/80 e del D.lgs. 155/97.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione, al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazioni.

I vani da carico dei veicoli o i contenitori non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita perentoriamente entro le ore 12.30 e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

ART. 5 -AUTOMEZZI

Gli automezzi per il trasporto per la consegna dei pasti devono:

- essere muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta all'art. 44 del D.P.R. 327/80;
- essere adeguatamente predisposti a consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65°C per il legume caldo e non superiore a + 10 C per il legume freddo.

ART. 6 - SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE

La Ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali del centro di cottura e delle relative attrezzature pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80.

CAPO II - NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

ART. 7 -CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione di pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

A richiesta dell'Ente l'aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati. Solo per le derrate non deperibili quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a quindici giorni. I prodotti alimentari

non conformi rilevati nel locale della aggiudicataria devono essere segregati in area apposita e opportunamente identificata in attesa del trattamento.

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

a) gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere di prima qualità;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/ o alterazioni;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati ed i bulbi devono essere interi e di forma regolare;
- gli ortaggi a foglia, i cespi devono essere puliti e mondati, non prefioriti ed esenti da residui di fitofarmaci e da malattie;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non devono essere stati trattati con raggi gamma.
- le patate devono essere esenti dai seguenti difetti: inverdimento dovuto a formazione di solanina dopo l'esposizione alla luce; germinazione; gelo; parassiti animali; cancrena (umida e secca); putrefazione dei tessuti del tubero; peso minimo grammi 60, peso massimo grammi 270.
- la zucca va utilizzata dal mese di settembre al febbraio - marzo successivo e, quindi sostituita da zucchine.

Gli ortaggi non devono provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodori. A richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria si obbliga a far visionare ad un funzionario incaricato le bolle di consegna.

b) la frutta fresca deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente;
- essere di grammatura idonea alla composizione dei menù;

c) I legumi devono:

- essere privi di impurità di corpi estranei, esenti da polvere da insetti e da muffe;
- fagioli: Borlotti o cannellini in conserva;
- lenticchie secche: può adoperarsi la lenticchia comune (seme giallo/biondo diam. 6,8 mm.); lenticchia rossa (semi rosso bruno), la lenticchia piccola (semi bruno o rossastro diam. 4-5 mm.);
- contenuto medio di umidità 12%;
- ceci secchi;
- piselli: surgelati extra fini.

d) I formaggi:

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "parmigiano reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma caratteristico e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, con frattura a scaglie;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche e stagionato da almeno 18 mesi.

I formaggi da pasto si intendono il formaggio fresco a pasta filata da latte vaccino intero (fior di latte) oppure, in alternativa, formaggio semi duro a pasta filata da latte vaccino intero confezionato in fette singole da gr. 12,5 e devono riportare sulle confezioni le seguenti indicazioni :

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- data di scadenza.

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a trattenere e presentare su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

e) Il pane:

- deve essere ottenuto da farina di frumento (legge 4.7.67 n. 580);
- la crosta friabile omogenea, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- la mollica deve essere a porosità regolare ed elastica alla pressione delle dita;
- volume notevole (pane leggero).
- dovrà essere di produzione giornaliera, ben lievitato, ben manipolato, ben cotto.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti e ben chiusi, le singole pezzature devono essere fornite in carta microforata. Devono essere assicurate tutte le forme di igiene. È assolutamente vietata la congelazione del pane.

f) L'olio extravergine di oliva:

prodotto derivante dalla spremitura dell'oliva senza aggiunte di sostanze estranee e di olii di altra natura;

deve avere le seguenti caratteristiche:

- odore più o meno fruttato;
- il gusto deve ricordare quello dell'oliva;
- colore da giallo paglierino a giallo dorato a giallo verdastro;
- assenza di coloranti;

l'olio di condimento, che non deve essere sottoposto a cottura di ottima qualità, non deve contenere più del 1 % in peso di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico - sanitarie.

g) la pasta:

Il prodotto derivato da impasti confezionati esclusivamente con sfarinati di grano ed acqua; caratteristiche e tipi di pasta, devono rispondere alle disposizioni della legge 4/7/1967, n. 580 ed avere le seguenti caratteristiche:

- tipo corto;
- aspetto esterno uniforme;
- resistenza alla frattura e alla pressione delle dita
- odore e sapore gradevoli, mai di muffa o di rancido;
- essere in stato di perfetta conservazione;
- resistere alla cottura non meno di venti minuti senza spaccarsi ne disfarsi;
- essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo di muffe.

Il riso deve essere di tipo brillato o parboiled. Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve essere infestato da parassiti. Deve avere le seguenti caratteristiche:

- assenza di odore di muffa o di altro diverso da quello leggero, particolare che gli è proprio;
- non deve contenere risina o puntina;
- deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per non meno di 15/20 minuti;
- non deve contenere corpi estranei;
- l'umidità massima è 14%.

È assolutamente vietato utilizzare:

- il dado da brodo;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure o carni semi lavorate o precotte;

- i residui dei pasti dei giorni precedenti.

i) Il pesce:

deve essere rappresentato da prodotto surgelato e privo di parti non commestibili.

l) Il prosciutto:

deve essere senza polifosfati.

E' consentito l'utilizzo di limone e aromi (basilico, origano, sedano, prezzemolo e maggiorana).

E' consentito altresì l'utilizzo dei pomodori pelati e della passata di pomodori.

Sono ammesse esclusivamente le seguenti modalità di cottura: bollitura, sbianchitura, sbollentatura; vapore senza pressione; forno; brasatura; casseruola e stufatura, frittura in padella non in immersione.

Riepilogando si ribadisce quanto segue:

"tutti i generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, dovranno essere di prima qualità, fornite da ditte di primaria importanza nazionale, preparati e confezionati nelle condizioni sanitarie di massima garanzia. Si esclude la fornitura di cibi precotti. E' vietato l'utilizzo di prodotti congelati".

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore con particolare riferimento a quanto in merito disposto dalle vigenti disposizioni in materia, ivi compreso il Regolamento CE n. 852/2004.

ART. 8 -PERSONALE

Il servizio dovrà essere svolto dal gestore con personale sufficiente per numero e qualificato, per garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per il gestore di richiedere il libretto sanitario per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, ivi compreso il conduttore dell'esercizio o eventuali familiari che prestino attività anche a titolo gratuito. Anche se trattasi di personale destinato solo temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari. Tutti devono essere muniti di libretto sanitario, valido, rilasciato dall' Autorità sanitaria competente sul territorio.

ART. 9 -CONTROLLI

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalla Autorità sanitarie, l'Amministrazione Comunale effettuerà, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Alimentare ed Ambientale dell'ASL NA 3, gli addetti della Pubblica Amministrazione, nonché altre eventuali strutture specializzate o esperti incaricati dall' Amministrazione Comunale.

I controlli sono articolati:

a) controlli a vista del servizio

da eseguire presso il centro di preparazione dei pasti e presso i singoli plessi scolastici, interesseranno tra l'altro:

- modalità di stoccaggio celle;
- temperature di servizio delle celle;
- controllo data scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate; modalità di cottura;
- modalità di distribuzione; lavaggio ed impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti;

- organizzazione del personale;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- modalità di manipolazione; controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.

b) controlli analitici

L'impresa aggiudicataria dovrà prevedere tutti i controlli da effettuare con proprio personale per assicurare un buon svolgimento del servizio.

Dovrà inoltre prevedere tutti i controlli che effettuerà sui pasti da somministrare, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, ai fini della sicurezza igienico sanitaria della platea servita. Questi ultimi controlli dovranno essere eseguiti presso le competenti strutture del S.S.N.

Si ribadisce che questa Amministrazione si riserva la facoltà di esercitare controlli relativi ad ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi minimamente il gestore dalle proprie responsabilità e dall'obbligo di avere un proprio sistema interno di autocontrollo.

ART. 10 -DIETE PERSONALIZZATE

La ditta si obbliga a fornire senza costi aggiuntivi pasti differenziati a bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine o altro.

Alla ditta sarà consegnato elenco dei bambini che richiedono un menù alternativo. Dovrà curare l'invio dei pasti secondo una dieta concordata ad inizio anno ed indicare sulla vaschetta il nominativo dell' alunno e della scuola a cui è destinato il pasto.

La pietanza dovrà essere consegnata in un contenitore termico di forma o colore diversa dalle altre in modo da escludere possibili errori nella consegna.

ART. 11 -INFORMAZIONI SUL SERVIZIO

La ditta dovrà promuovere, direttamente ed a sue spese, una campagna informativa sul servizio. Dovrà fornire ai genitori degli alunni tutte le informazioni che di volta in volta saranno richieste, provvedendo anche ad organizzare incontri mensili con gruppi di genitori e/o visite presso i centri cottura.

Tutto ciò dovrà essere organizzato e programmato dalla ditta partendo dalle esigenze degli utenti, rappresentate anche da questa Amministrazione e dai rispettivi Capi d'Istituto.

Ciò si ritiene essenziale in quanto è fondamentale, per un buon svolgimento del servizio, la costruzione di un rapporto di fiducia tra ditta - operatori scolastici e genitori.

Per il raggiungimento di tale obiettivo la ditta dovrà utilizzare anche mezzi di informazione territoriale, come tv..giornali, manifesti pubblicitari, invio di depliant illustrativi ed altro.

Dovrà sempre e comunque provvedere ad affiggere in ogni scuola una tabella con l'indicazione del menù, ben visibile, dai colori vivaci (formato 1 mt. x 1 mt.).

ART. 12 -ELENCO PIETANZE.

Il menù mensile sarà fornito alla ditta ad avvenuta aggiudicazione. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle tabelle dietetiche analitiche allegate al bando di gara. Le grammature indicate sono riferite al prodotto crudo.

I menù concordati inizialmente non sono vincolanti. Potranno essere modificati anche in seguito a scarsa accettabilità del prodotto da parte dei piccoli utenti. In questo caso si provvederà ad inserire un prodotto di maggior gradimento, previa approvazione dell' ASL NA3 Sud.

ART. 13 -UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE PARTICOLARI

La ditta fornitrice dovrà garantire la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata, in misura non inferiore a quanto dichiarato ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 3 1/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs. 220 del 17/03/1995.

Si precisa che la percentuale del fabbisogno si determina sul peso complessivo di derrate necessarie per la produzione mensile del servizio. L'aggiudicataria dovrà elaborare un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici ed alle quantità previste.

CAPO III - NORME PROCEDURALI E AMMINISTRATIVE

ART. 14 -MODALITÀ DELL'APPALTO

L'appalto sarà effettuato mediante procedura aperta, secondo le disposizioni previste dal nuovo Codice dei contratti pubblici, approvato col D.lgs. n. 50/2016, e il servizio sarà aggiudicato, se conforme alle prescrizioni del presente capitolato e del bando di gara, all'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune.

ART. 15 -RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE

Sono ammessi a partecipare raggruppamenti di imprese ai sensi del predetto Codice. Non è ammesso che un'impresa partecipi contemporaneamente come impresa singola e in associazione con altre imprese, né che partecipi contemporaneamente in più associazioni d'impresa.

L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina riportata nel citato Codice.

ART. 16 -PREZZO DEL PASTO

Con riferimento a quanto stabilito nelle allegate Tabelle dietetiche, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Ente all'appaltatore tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato.

ART. 17 -SUBAPPALTO

Le imprese concorrenti indicheranno nell'offerta le parti della fornitura che intendono eventualmente subappaltare a terzi. Tale indicazione lascia impregiudicata la responsabilità del fornitore aggiudicatario.

ART. 18 -ASSICURAZIONI SOCIALI, CONTRATTI DI LAVORO, PREVENZIONE INFORTUNI.

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia nonché dal contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo.

In caso di inottemperanza accertata dall'amministrazione comunale o ad essa segnalata dall'ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone di appalto e/o della cauzione, senza che il fornitore possa opporre eccezioni né aver titolo a risarcimento danni.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di redigere il piano per la sicurezza fisica dei lavoratori secondo quanto disposto dal decreto legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni.

ART. 19 -RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria dovrà obbligarsi ad adottare, durante la esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso di infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

ART. 20 -DANNI A PERSONE O COSE: ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'esecuzione della fornitura in oggetto, o a cause ad esso connesse, derivassero all'amministrazione comunale o a terzi (cose o persone), si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio della fornitura dei pasti, dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione della fornitura per un massimale di RCT, minimo, di euro 2.582.284,50 per sinistro blocco unico, euro 77.468,53 per persona.

ART. 21 -OBBLIGO E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE - PENALITÀ

Il gestore ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolino un corretto svolgimento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- 1) Una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:
 - in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne negli stessi giorni e nell'ora fissati;
 - nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
 - nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.
- 2) Una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:
 - qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato;
 - qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice.
- 3) In caso di recidività di cui ai precedenti punti, le penalità su indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione della/e penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa. L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 22 -ABUSI, INADEMPIENZE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre le penali previste dall'articolo 20 del presente Capitolato, il mancato rispetto del menù del giorno, in tutto o in parte, produce una penale a carico dell'impresa di € 1.000,00 al giorno oltre il

mancato pagamento da parte dell'amministrazione comunale dei pasti o dei componenti dei pasti discordanti con il menù, salvo i casi di forza maggiore che dovranno essere tempestivamente comunicati all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare.

L'amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste nel medesimo contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;
- b) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- c) la reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- d) fallimento dell'impresa aggiudicataria, salvo quanto disposto in ordine alle associazioni temporanee di impresa nel presente Capitolato
- e) l'appalto viene revocato con effetto immediato se riscontrate dai Responsabili dei servizi sanitari ASL NA3 gravi inadempienze.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare la fornitura a terzi, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento dell'appalto, addebitando all'impresa aggiudicataria gli eventuali maggiori costi sostenuti rispetto al corrispettivo della fornitura convenuto con l'aggiudicatario.

All'impresa aggiudicataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale convenuto per la fornitura in oggetto effettuata fino al giorno della disposta risoluzione detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti dell'impresa, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART. 23 -SCIOPERI

In caso di sciopero di dipendenti dell'impresa, la stessa è tenuta a comunicare con cinque giorni di anticipo il disservizio che ne deriverà e ad impegnarsi a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'amministrazione comunale. In caso di sciopero degli operatori scolastici che comporti l'interruzione della fornitura dei pasti, l'amministrazione comunale ne darà comunicazione all'impresa con un anticipo di due giorni rispetto al giorno fissato per lo sciopero. In caso di sospensione dello sciopero, l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

ART. 24 -CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'impresa è tenuta a prestare la cauzione provvisoria, pari al 2% del valore contrattuale presunto, **con firma autenticata nei modi di legge dell'agente che l'ha emessa**, al momento della presentazione dell'offerta e la cauzione definitiva, da presentare in sede di stipula del contratto, pari al 10% del valore del contratto per tutto il periodo di esecuzione della prestazione contrattuale. La cauzione può essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/6/82, n. 348. La cauzione definitiva sarà svincolata e restituita al contraente solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Nel caso di fideiussione bancaria o assicurativa, l'atto dovrà sempre recare la seguente clausola: rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

ART. 25 - PAGAMENTI

Il pagamento delle forniture sarà effettuato mensilmente a ricevimento della regolare fattura. Non saranno erogate somme in anticipo, né saranno possibili pagamenti prima della sottoscrizione del contratto. Saranno corrisposti pagamenti in rapporto al numero di pasti effettivamente consegnati.

Si applicano le disposizioni previste dall'art. 3 della legge 13/08/2010, n. 136 (tracciabilità dei flussi finanziari).

ART. 26 -CONTROVERSIE

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono unicamente all'autorità giudiziaria ordinaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Nola.

ART. 27 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative ai diritti di segreteria, alla registrazione del contratto, all'imposta sul bollo e quante altre previste dalla vigente normativa in materia, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.=