

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE A TEMPO NORMALE ANNO SCOLASTICO 2014/15 .

Art. 1

Costituisce oggetto del presente capitolato l'appalto per l'affidamento della fornitura pasti caldi completi con inclusa la preparazione (come da allegate tabelle dietetiche, dei menu con annesse composizione e grammature degli ingredienti), il trasporto, la consegna ai vari centri di refezione dei pasti con sporzionamento e scodellamento al tavolo, apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli delle sale mensa, con la raccolta giornaliera dei rifiuti e degli imballaggi di scarto della refezione e conseguente convogliamento, secondo le norme comunali in materia di raccolta differenziata (vetro, carta, plastica, frazione secco e umido) negli appositi cassonetti all'uopo collocati a cura dell'Amministrazione Comunale all'esterno delle relative strutture scolastiche.

Art. 2

Il presente appalto decorre dalla data di affidamento e comunque fino all'esaurimento della somma , secondo il calendario scolastico per l'anno 2014/ 2015 per un totale presunto di pasti 22.888 per il periodo di cui sopra. La ditta aggiudicataria si impegna a fornire le prestazioni oggetto del presente capitolato anche in pendenza di sottoscrizione del contratto. La data di inizio e quella di chiusura della fornitura, sarà comunicata alla ditta e all'ASP dall'Ufficio competente;

Art. 3

Tipologia e dimensione presumibile dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni di scuola materna a tempo pieno e del personale docente e non docente avente diritto al pasto.

Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero dei pasti è variabile.

I dirigenti scolastici dei plessi interessati al servizio di refezione comunicheranno ogni giorno non oltre le ore 9,30, il numero degli alunni che intendono usufruire del servizio, all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune e contemporaneamente alla ditta aggiudicataria della fornitura.

Nel caso di vacanza non previsti dal calendario scolastico , sciopero o altre pause, gli incaricati dovranno darne tempestiva comunicazione all'Ufficio P.I. e alla ditta a mezzo fax entro le ore 9,30.

Le sedi ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Favara.

Viene indicato nell'allegato A il numero presunto dei pasti giornalieri. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di chiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti il calendario della fornitura e gli orari di mensa a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche concordando le possibili variazioni con la ditta aggiudicataria.

Il valore complessivo dell'appalto è pari ad € 107573,60 IVA inclusa di cui € 457,76 (Iva inclusa) per oneri di sicurezza non soggetta a ribasso

Il Comune si riserva di effettuare modifiche di assegnazione di scuole nell'ambito del suo territorio.

Il Numero giornaliero dei pasti riportato per ciascun centro di refezione è un dato del tutto indicativo per i bambini delle scuole materne a tempo normale.

Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno delle singole scuole ed entro le ore 9,30.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente forniti alle scuole previo riscontro con i buoni pasto.

Art. 4

Calendario e ordinativo dei pasti

La fornitura dei pasti è, in linea di massima prevista per giorni 5 per le scuole materne a tempo pieno, con esclusione delle giornate festive e dei periodi festivi previsti dal calendario scolastico e di eventuali imprevisti non programmabili, nonché di tutti giorni di vacanza autorizzati dai Dirigenti Scolastici, potrà essere previsto un diverso calendario di forniture in relazione alle singole programmazioni di Istituto.

La ditta è, tenuta anche alla fornitura di pasti differenziati per minori con problemi correlati a patologia e condizioni fisiologiche particolari, senza alcun sovrapprezzo su richiesta dall'Amministrazione, e previa autorizzazione del servizio Igiene Alimentari dell'ASP.

La ditta si impegna alle predisposizione di diete di transizione o "Diete in Bianco" qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco devono essere servite in singoli contenitori in acciaio inox monoporzione recante l'indicazioni degli utenti destinatari. Le diete in bianco che non necessitino di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi di olio extravergine di oliva e frutta.

Per eventuale sciopero dei fornai la ditta dovrà provvedere alla sostituzione del pane con fette biscottate o altro alimento sostitutivo.

Le diete per intolleranza alimentare dovranno essere comunicate ad inizio di anno scolastico all'Ufficio P.I. del Comune mediante apposita richiesta scritta di uno dei genitori o di altro soggetto esercente la podestà con allegato specifico certificato medico ove venga indicata la patologia e l'alimento alternativo.

L'Ufficio P.I. del Comune provvederà a comunicare detti casi alla ditta prima dell'avvio del servizio, al fine dell'erogazione del pasto "Speciale", nel caso di ipotesi di patologia di intolleranza alimentare certificato nel corso del mese di erogazione del pasto, la relativa richiesta dovrà essere presentata nelle norme predette.

La ditta si impegna, inoltre, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Art. 5

Preparazione dei pasti

Il pasto dovrà essere composto da

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Pane
- Frutta
- Acqua minerale naturale

Secondo il menù stabilito dalle competenti SIAN presso l'ASP di appartenenza.

Per le modalità vedasi allegato "B" che costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Le ditte partecipanti potranno presentare proposte alternative al menù che saranno sottoposte alle competenti autorità per l'eventuale esecutività.

Art. 6

Qualità dei prodotti alimentari

I prodotti utilizzati dovranno presentare le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato B che costituisce parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

Art. 7

Standard minimi di qualità

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 8

Centro cottura

I locali del centro di cottura e preparazione dei pasti non dovranno distare più di 35 Km da punti di consumo e dovranno rispettare i requisiti minimi e le indicazioni operative indicate dall'Assessorato Regionale alla Sanità.

I locali dove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva devono essere stati dichiarati idonei dalla competente Autorità sotto il profilo dei requisiti di igiene e devono dimostrare la sufficienza riguardo alla potenzialità produttiva e rispondere ai requisiti di legge in ordine alle eventuali emissioni nocive o moleste.

L'idoneità di cui sopra è condizione essenziale per l'assegnazione dell'appalto e la prosecuzione della fornitura.

La ditta dovrà provvedere alla cottura e al confezionamento dei pasti in locali di sua proprietà o disponibilità idoneamente apprezzati, organizzati in modo da assicurare un adeguato mantenimento tecnico del cibo e da ridurre al minimo i tempi fra il confezionamento dei cibi e l'inizio della fase di distribuzione.

In ordine alla produzione dei pasti ed alla gestione delle attività si richiamano espressamente le disposizioni della L. n. 283/1962 e del regolamento di esecuzione approvato D.P.R. 327/1980 e successive modifiche ed integrazioni di cui al Decreto Assessoriale Regionale alla Sanità 19372 del 20/05/1996, n. 21163 del 07/01/1997 e della circolare dell'Assessorato Regionale della Sanità n. 101 del 22/07/1999 per tutto quanto non previsto dal presente art. e nel Capitolato in genere.

Art. 9

Fornitura Pasti e Set

A corredo del pasto, per ciascun utente dovrà essere consegnato un set di apparecchiatura composta da posate, tovaglietta, bicchiere, piatto fondo in plastica e due tovaglioli tutto in materiale monouso.

Detto set di apparecchiatura dovrà pervenire alle scuole in monoconfezione sigillata.

Tutti i prodotti di confezionamento e di uso (vaschette in alluminio, polietilene acciaio inox ecc, piatti, posate e bicchieri, tovagliette e tovaglioli dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente: Si richiamano all'attenzione in particolare il D.M. 28/10/1994 n. 735 , regolamento recante aggiornamento D.M. 21/03/1973 le norme attuative della direttiva 93/8/CEE.

I pasti saranno forniti giornalmente nei centri di refezione con il sistemi della minorazione in vaschette a perdere. Ogni vaschetta dovrà essere opportunamente etichettata con il nome della ditta fornitrice e con l'indicazione del contenuto del primo o del secondo o piatto-contorno.

I contenitori isotermici usati per il trasporto dei pasti dovranno rispondere ai requisiti richiesti dalle norme e regolamenti in materia e dovranno essere giornalmente trattati al fine di ripristinare le necessarie condizioni igieniche.

Qualunque sia il mezzo adottato per la distribuzione esso deve essere idoneo ad assicurare il mantenimento isotermico e dei requisiti igienico-sanitario per il periodo di tempo necessario alla distribuzione dei pasti secondo le norme previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dalla circolare ministeriale della sanità n. 75/1980 e da altre successive modifiche ed integrazioni.

Art. 10

Consegna dei pasti

Le consegne giornaliere dei pasti presso ogni singolo centro di refezione nei plessi scolastici interessati dovranno essere concordate con le singole istituzioni scolastiche prima dell'avvio della fornitura dovranno essere accompagnate da regolare bolla di consegna in triplice copia recante l'indicazione di carico e di partenza del numero dei contenitori, del numero dei pasti, del numero dei set di apparecchiatura e all'ora di consegna.

Il personale addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta la bolla di consegna restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale all'Ufficio P.I. al Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile. Qualora il personale addetto al ritiro dei pasti riscontrasse la non rispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato dovrà specificarlo sulla stessa bolla che resta agli atti della scuola, nonché sull'originale della stessa destinata al Comune con l'indicazione della quantità effettivamente consegnata.

La stessa dovrà essere controfirmata dai responsabili del plesso.

Nel caso di cui sopra della mancanza rilevata sarà immediatamente avvertita telefonicamente la ditta fornitrice che dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dal consegnatario e dal personale addetto al ritiro. Entrambe le bolle saranno poi inviate al servizio competente del Comune. Le consegne dei pasti vanno effettuate entro i 30 (trenta) minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono le ore 12,00.

Si raccomanda l'osservazione delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari e comunque conformi all'art. 43 del DPR n. 327/1980, riducendo, altresì al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna mantenendolo entro l'ora.

E' fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 11

Controllo sui pasti

Controlli sui pasti dovranno essere effettuati sul luogo di cottura sia nei centri di refezione in ogni momento e senza preavviso per la ditta dal personale addetto alla vigilanza dell'ASP competenti controlli igienici si effettueranno all'inizio della fornitura da parte dell'Ufficio igiene-alimenti e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento sia del personale addetto alla refezione che dovrà essere in possesso del libretto sanitario sia sul materiale impiegato, sui locali e sulle attrezzature in genere.

Ispezioni igienico-sanitarie saranno effettuate dai competenti organi sia nel centro di cottura che nei centri di refezioni con prelievo di campionatura al fine di consentire l'analisi degli ingredienti rientranti nella composizione dei vari menù giornalieri, di riscontrare la conformità alle tabelle dietetiche e alla grammatura, di accertare, mediante esami batteriologici ed altri di rito, la igienicità del cibo fornito e quant'altro ritenuto necessario.

Sarà costituita a cura dell'Assessorato P.I. una Commissione vigilanza mensa scolastica formata dal presidente del consiglio di circolo o di istituto, da due genitori per i plessi di riferimento ferma restando la competenza dell'Amministrazione e dei Consiglieri Comunali a svolgere funzioni ispettive. Ove il responsabile del plesso o personale incaricato dallo stesso dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche dovrà darne tempestiva comunicazione alla ditta, al comitato di garanzia e all'ufficio P.I. del Comune.

Gli esiti dei controlli e le relative condizioni dovranno essere comunicati all'ufficio P.I. del Comune che procederà previa eventuale proposta di procedimenti a carico della ditta o di applicazioni di eventuali penalità da parte dei comitati di garanzia all'uopo istituiti dai Dirigenti scolastici.

Art. 12

Commissione Mensa

Il controllo della qualità e quantità dei pasti compete all'Amministrazione che si riserva di istituire un'apposita Commissione Mensa dai rappresentanti degli organismi scolastici e dall'ASP locale. I componenti della Commissione possono eseguire visite alle cucine per accertare che le derrate siano idonee ad essere impiegate nella confezione dei pasti, e che corrispondano in peso e qualità ai quantitativi relativi alla composizione giornaliera; sorvegliano inoltre, che siano osservate le norme igieniche dando suggerimenti all'amministrazione comunale.

Art. 13

Penalità

Qualora dalle ispezioni che verranno effettuate dovessero risultare irregolarità nella composizione, quantità e qualità dei pasti e tale circostanza sia confermata dall'autorità preposto al controllo, la ditta appaltatrice sarà soggetta alle seguenti penalità:

- mancato rispetto degli standard merceologici € 516,46;
- non corrispondenza o mancata consegna dei pasti da € 258,23 a 516,46;
- mancato rispetto del menù da € 258,23 a 513,46;
- mancato rispetto igienico-sanitario da € 516,46 a 1.032,91;
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti € 258,46 a € 516,46

Alla seconda contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà raddoppiata ed alla terza verrà triplicata.

Art. 14

Servizi a carico della ditta

Tutti i servizi oggetto del presente capitolato di appalto sono a carico della ditta aggiudicataria che deve provvedervi direttamente e altresì ogni onere diretto o indiretto scaturante dall'adempimento del presente contratto.

Art. 15

Carta dei Servizi

La ditta è obbligata a predisporre la carta servizi per l'utenza improntata ai principi di qualità – efficienza contenente le schede di gradimento dell'utenza stessa e le tabelle con composizione e grammatura. La carta dei servizi di ristorazione scolastica deve essere elaborata con le direttive da parte dell'Amministrazione Comunale e sarà volta:

- al miglioramento delle modalità dell'erogazione dei pasti;
- al miglioramento degli ambienti di preparazione e consumo dei pasti;
- alla realizzazione di campagna di informazione e di educazione alimentare rivolta all'utenza;
- alla verifica della soddisfazione dell'utenza.

La carta dei servizi deve assumere i seguenti contenuti:

- adozione standard: il soggetto erogatore dovrà individuare i fattori da cui dipende la qualità del servizio. Gli standard sottoposti a verifica con gli utenti in pubbliche assemblee delle famiglie indette dal Dirigente scolastico e periodicamente aggiornati per adeguarle alle esigenze dei servizi;
- informazione degli utenti: il soggetto erogatore deve assicurare la piena informazione degli utenti circa le modalità di prestazione del servizio e in particolare: deve pubblicare gli esiti delle verifiche compiute sul rispetto degli standard e deve informare tempestivamente gli utenti circa ogni eventuale variazione delle modalità di erogazione del servizio, autorizzato dall'ufficio P.I. del Comune.

Gli utenti devono essere informati delle decisioni che li riguardano, delle loro motivazioni e delle possibilità e procedure di reclamo, nonché degli strumenti di ricorso verso esse.

Art. 16

Subappalto

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di subappaltare anche parzialmente ad altra ditta la fornitura dei pasti.

Art. 17

Oneri inerenti al contratto

Subito dopo l'aggiudicazione la ditta è tenuta a versare le spese contrattuali le cui modalità di versamento e l'esatto ammontare saranno comunicati dall'ufficio contratti, in caso di mancato tempestivo versamento della somma per spese contrattuali l'amministrazione resta esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale tardiva registrazione fiscale degli atti contrattuali e la ditta aggiudicataria resterà l'unica responsabilità per il pagamento di eventuali penalità e sovrattasse e per la perdita dei benefici fiscali. La ditta dovrà produrre entro 30 gg dall'aggiudicazione:

- Autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 283/72 per l'attività del centro produzione pasti comprendendo deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal Comune competente previo parere dell'Autorità sanitari competente;
- Autorizzazione sanitaria (libretti di idoneità sanitaria) per i dipendenti della ditta che saranno adibite alla somministrazione dei pasti alle scolaresche;
- Attestazione di idoneità igienico sanitaria dei mezzi veicolari rilasciata dall'autorità sanitaria competente;
- Certificazione sulla capacità produttiva del centro di produzione dei pasti rilasciata dall'autorità sanitaria competente;
- Documento di cui art. del D.lgs n. 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 18

Assicurazione

La ditta aggiudicataria dovrà presentare entro e non oltre 20gg dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione una garanzia fidejussoria secondo le modalità previste dall'art. 113 del D.lgs 12 aprile 2006 n. 163. La durata di detta cauzione dovrà coprire l'intero periodo contrattuale in ogni caso l'appaltatore assume proprio ed esclusivo carico ed onere ogni rischio connesso all'attività oggetto del contratto, con ciò tenendo indenne l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dal verificarsi di eventi rivolti a terzi, oltre naturalmente agli utilizzatori del servizio, che dovessero ricevere danni.

Ogni responsabilità sia civile che penali, per danni che, in relazione all'espletamento della fornitura o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi cose e persone, si intende senza riserve o eccezione a totale carico della ditta aggiudicataria. Pertanto la ditta deve stipulare apposita assicurazione RCT con adeguati massimali a copertura di qualsiasi rischio. Copia autentica di detto contratto assicurativo verrà allegato alla prima fattura mensile emessa e sarà determinante ai fini del pagamento delle fatture stesse.

Art. 19

Obblighi nei confronti del personale

La ditta appaltatrice, a sue spese, è obbligata ad osservare e a far osservare le norme in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro nel D.lgs 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni, nonché all'applicazione del piano dell'autocontrollo della legge 155/1997 presentato in sede di gara e ad eventuali loro adeguamenti per future modifiche alla normativa di riferimento.

L'Amministrazione potrà impartire alla ditta appaltatrice ordine di servizio e, a suo insindacabile giudizio, chiedere alla stessa l'allontanamento, di coloro che per cattivo contegno, per incapacità o per inidoneità, non compissero il loro dovere.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco e le qualifiche professionali dei propri dipendenti autorizzati a prestare le loro mansioni nei locali delle cucine dei refettori indicandone il responsabile che provvederà affinché essi prestino servizio indossando il vestiario previsto dalla normativa vigente, garantendo la loro qualificazione professionale e la loro idoneità sotto il profilo igienico-sanitario in ottemperanza alle norme vigenti (libretto sanitario); l'accesso alla cucina è interdetto a tutte le persone sprovviste dei requisiti richiesti.

L'impresa è tenuta alla osservanza, nei confronti dei propri dipendenti, delle norme relative alle assicurazioni assistenziali e previdenziali, di igiene e sicurezza del lavoro, nonché a corrispondere il trattamento economico previsto dal vigente contratto collettivo nazionale del settore. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui essa non aderisca alle Associazioni stipulanti.

L'Amministrazione, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta del 20% dell'importo contrattuale.

Tale ritenuta viene rimborsata qualora l'Ispettorato predetto dichiari che la Ditta appaltatrice si sia posta in regola e la stessa non può vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

Le persone impiegate nella preparazione dei pasti e nella distribuzione, (cuochi, addetti al servizio mensa, inservienti, autisti), devono possedere specifica qualifica di mestiere nel rispettivo campo e anche tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle normative vigenti.

Art. 20

Sicurezza luoghi di lavoro

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sul luogo di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia, assumendone ogni responsabilità conseguente.

La ditta almeno una settimana prima dell'inizio della fornitura, deve dimostrare di avere redatto il documento di cui all'art. 4 del D.lgs n. 626/1994 e successive modifiche, tenendolo a disposizione.

Art. 21

Corrispettivo e modalità di pagamento

Il prezzo a base d'appalto per ogni singolo pasto, soggetto a ribasso unico percentuale è stabilito in € 4,50 (IVA esclusa), oltre € 0,02(IVA inclusa) per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo complessivo dell'appalto è presumibilmente di € 102.996,00 Iva esclusa di cui € 457,76 (Iva inclusa), di oneridi sicurezza non soggetti a ribasso (DUVRI). Ha diritto al pasto gratuito il personale docente e non docente avente diritto alla mensa, come previsto dall'art. 17 del testo del D.L. n. 8/1993 coordinato con la legge di conversione n. 68/1993 e successive modificazioni ed integrazioni. L'Ufficio Economato del Comune provvederà alla stampa dei blocchetti a fronte del pagamento del corrispettivo determinato dall'Amministrazione nella misura del 50% del costo dei pasti, che saranno venduti all'utenza presso gli uffici comunali .

Art. 22

Fatturazione della fornitura

La ditta aggiudicataria, ai fini del pagamento, dovrà presentare all'ufficio P.I. le fatture mensili distinti per centri di refezione e relative alla fornitura dei pasti effettuate nel mese precedente.

La rispondenza della fattura verrà attestata dal Responsabile del plesso. Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante della ditta aggiudicataria o da un suo delegato, saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle stesse presso le sedi del Comune di Favara.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali obbligatori per legge nonché all'applicazione della normativa vigente in materia di pagamenti .

La liquidazione avverrà sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità mediante incameramento della cauzione o in subordine, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 23

Responsabilità per i pagamenti effettuati

L'Amministrazione Comunale non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti all'amministratore, procuratore o Direttore della ditta decaduto qualora ciò non sia comunicato tempestivamente all'Amministrazione stessa.

Art. 24

Contestazioni

Di ogni contestazione sulla refezione, gli incaricati dalle scuole presso i centri di refezione dovranno al momento della rilevazione:

- darne immediata comunicazione alla ditta fornitrice e all'Area 3 Ufficio P.I. del Comune
- predisporre relazione circostanziata e firmata contenente l'eventuale contro deduzione della ditta fornitrice, da inviare al Comitato di Garanzia dell'Istituto e dell'Ufficio P.I. del Comune;

Il rappresentante della ditta o chi ne fa le veci dovrà essere reperibile dalle ore 11,00 alle ore 14,00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per partecipare in caso di contestazione sul servizio in contraddittorio con il personale verbalizzante.

Art. 25

Modifiche della Fornitura

L'Amministrazione si riserva di apportare nel corso dell'appalto, modifiche integrazioni estensioni o riduzioni della fornitura, concordandone con l'aggiudicatario le condizioni di attuazione ove queste siano innovative rispetto a quelle previste nel presente capitolato.

L'Amministrazione si riserva, altresì la facoltà, in particolare ricorrenze di sostituire il pasto normale con la somministrazione di un pasto tradizionale, di contro valore corrispondente al pasto.

E' altresì, consentita la possibilità all'Amministrazione di sostituire i menù di concerto con l'Ufficio Igiene Alimenti dell'ASL competente per esigenze dell'utenza, dandone tempestiva comunicazione alla ditta.

Art. 26

Accettazione Incondizionata

La partecipazione alla gara della ditta comporta la piena ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente capitolato d'oneri e negli allegati tecnici parte integranti o sostanziali dello stesso.

Art. 27

Impegno

L'aggiudicazione pronunciata impegna immediatamente la ditta aggiudicataria e si procederà alla stipula del contratto entro i termini previsti dalla legge, e previa acquisizione della documentazione necessaria.

Art. 28

Controversie

Per qualsiasi controversia, la ditta non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alla disposizione ma potrà fare le proprie riserve.

Sulle riserve si pronuncerà la giunta comunale, la cui decisione sarà comunicata alla ditta.

Art. 29

Diritto di Rescissione

Ove il comportamento della ditta fornitrice pregiudichi in modo grave il servizio, ovvero la stessa incorra nell'applicazione di gravi penalità per due volte nell'arco di un anno di servizio, l'Amministrazione avrà diritto di rescindere in danno il contratto e ciò con semplice Atto Amministrativo senza ricorrere ad atti giudiziari o di costituzione in mora.

Ove è necessario, si procederà in giudizio per il risarcimento dei danni.

In caso di decesso dell'appaltatore, l'Amministrazione si riserva la facoltà di continuare negli effetti del contratto con gli eredi o di dichiararsi prosciolta ai sensi dell'art. 1674 del C.C.

Art. 30

Risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di concessione dell'attività della ditta aggiudicataria;
- c) impegno di personale non dipendente della ditta aggiudicataria;
- d) gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative o regolamenti delle norme del presente capitolato ed allegati in materia igienico – sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanza delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.lgs 155/1997;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali;
- i) interdizione non motivata dal servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) subappalto totale o parziale del servizio;

Nelle ipotesi sopraindicate, il contratto sarà risolto di diritto e con effetto immediato, a seguito di comunicazione dell'Amministrazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola definitiva.

Qualora il Comune intenta avvalersi di tale clausola, lo stesso si avvarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Fuori dei casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida non inferiore a giorni 15. Allo spirare di detto termine, il contratto si intenderà risolto di diritto.

Art. 31

Riserva di legge

Per quant'altro non previsto nel presente capitolato d'oneri e nel successivo bando di gara che sarà pubblicato nelle forme di legge, si fa riferimento al C.C. ed alle disposizioni legislative vigenti in materia

Art. 32

Contestazione o vertenza

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'art.33 del D.lgs n.80/1988 e negli altri casi previsti dalla legge .

Il foro competente è quello di Agrigento.

La ditta dovrà eleggere domicilio legale in Favara.

Art. 33

Struttura Comunale

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione del controllo della fornitura oggetto del presente capitolato e l'Ufficio P.I.

Allegati: Sono allegati al presente capitolato divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato "A" Plessi scolastici centri di refezione;
- Allegato "B" Tabelle Dietetiche e menu con composizione e grammature degli ingredienti;

Il Responsabile Area P.O.3
Dott.ssa Orsolina Sorce