



COMUNE DI MAZARA DEL VALLO
PROVINCIA di TRAPANI
CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA.
ANNO SCOLASTICO 2010 – 2011

Art.1

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti (ivi compreso lo smaltimento dei residui alimentari) destinati agli alunni delle scuole materne statali esistenti nel Comune di Mazara del Vallo, relativi insegnanti e assistenti. Il servizio è altresì destinato agli alunni delle classi di scuola elementare e media site nel quartiere "MAZARA DUE" oltre che ai bambini (da 2 a 3 anni) delle sezioni Primavera del 1° Circolo Didattico.

Art.2

Durata ed inizio del servizio

Il servizio di fornitura pasti si riferisce al periodo Dicembre 2010 /Aprile 2011. Inizio presunto 03 Dicembre 2010, termine presunto 18 Aprile 2011. L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, nel mentre per le scuole elementari e medie di MAZARA DUE in occasione dei due rientri settimanali.

Alla scadenza l'appalto dovrà intendersi definitivamente risolto di diritto senza alcuna formalità.

La Ditta deve iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata o parziale attivazione del servizio non dà diritto alla Ditta di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

La Ditta affidataria, allo scadere del contratto e in presenza di gara d'appalto in corso, bandita ma non ancora completata per cause tecniche organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio si impegna ad accettare la proroga del contratto per un periodo massimo di sei mesi salvo diversa durata concordata tra le parti.

Art. 3

Tipologia e dimensione dell'utenza

Il servizio di fornitura pasti è costituito, in base alle reali disponibilità di bilancio, da un numero presumibile, desunto dalle richieste delle scuole, di circa 710 pasti al giorno per cinque giorni a settimana per le scuole materne, e 88 pasti per due giorni a settimana per le scuole elementari e medie. Tale numero è un dato medio del tutto indicativo e non costituisce obbligo per l'Amministrazione Comunale. Infatti saranno in ogni caso pagati solo i pasti effettivamente ordinati e forniti, essendo gli stessi di per sé variabili, trattandosi di servizio a domanda individuale.

La fornitura si riferisce ai soli giorni di effettive lezioni nelle scuole, esclusi il sabato, le festività previste dalla legge e le vacanze estive.

Art. 4

Prenotazioni

Alla Ditta sarà comunicato giornalmente entro le ore 9.30, da ciascuna scuola, il numero dei pasti da erogare. Alla Ditta sarà riconosciuto l'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti, con possibilità di aumento o diminuzione oltre il minimo previsto, senza che la Ditta possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi.

Art. 5

Modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati dalla ditta franchi di ogni spesa nei locali adibiti a refettorio, presso le scuole individuate nell'allegato A.

La consegna dovrà avvenire dalle ore 12,00 alle ore 13,00 di ogni giorno.

Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo della fornitura oltre i 30 minuti dall'orario prestabilito.

Tuttavia l'Amministrazione, previa tempestiva domanda dell'assuntore può concedere una proroga, in via eccezionale, per la consegna ove le ragioni prospettate rivestano carattere di forza maggiore.

Il trasporto dei pasti dovrà essere eseguito con un numero adeguato di automezzi coibentati, agevolmente lavabili e disinfettabili, termicamente isolati, e in possesso dei requisiti e della autorizzazione previsti per legge. Ad ogni automezzo sarà assegnato dalla Ditta un numero di plessi scolastici. I tempi di trasporto dovranno rispettare quelli di cui al D. A. Sanità del 20/05/96, e s. m. i., sì da garantire dal momento del confezionamento al consumo il mantenimento di buone qualità organolettiche specialmente quando si tratti di trasporto del cibo caldo."

Le operazioni di consegna e di servizio ai tavoli per ogni utente dovranno essere eseguite da personale della Ditta.

Per ogni terminale di distribuzione la Ditta emetterà una bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'orario di consegna. Le due copie saranno controfirmate dal responsabile del plesso scolastico ricevente, una copia sarà consegnata alla Ditta l'altra sarà inoltrata al competente ufficio dell'Amministrazione Comunale, unitamente ai tagliandi dei pasti, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo.

ART. 6

Standard di qualità del servizio

Gli standard di qualità del servizio sono quelli definiti nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Art. 7

Prezzo del pasto e valore presunto dell'appalto

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato, inerenti o conseguenti al servizio in oggetto del capitolato.

Il prezzo unitario di un singolo pasto è pari a € 3,00 oltre IVA al 4%.

Il valore presunto dell'appalto per il periodo di riferimento è di € 180.978,00 oltre IVA al 4%.

Art. 8

Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla presentazione delle singole fatture che saranno emesse dalla Ditta a scadenza mensile, per il numero di pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di conferma da parte del dirigente scolastico, con provvedimento dirigenziale, entro un periodo non superiore a 90 giorni dalla emissione delle stesse.

Art. 9

Modalità dell'appalto e condizioni di ammissione

Procedura aperta, da esperirsi ai sensi del D.Lgs n. 163/2006 e s. m. i., con aggiudicazione in favore del prezzo più basso inferiore a quello posto a base di gara, ai sensi dell'art. 82, lettera a) del D.Lgs n. 163/2006 e s. m. i. , mediante ribasso sul prezzo posto a base di gara.

Viene applicata al presente contratto di appalto la disposizione legislativa di cui all'art. 124, comma 8, del D. Lgs. N. 163/2006, e pertanto, si procederà all'esclusione automatica dalla gara delle offerte che presenteranno una percentuale di ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia, individuata ai sensi dell'art. 86 del D. Lgs. N. 163/2006.

Procedura per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte: media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse, con esclusione del 10 % (diecipercento), arrotondato all'unità superiore, rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso, incrementata dello scarto medio aritmetico dei ribassi percentuali che superano la predetta media.

Le medie sono calcolate senza arrotondamenti, secondo il risultato matematico ottenuto.

Dal calcolo della media sono esclusi, altresì, i ribassi di tutte quelle offerte che si posizionano, per aver lo stesso ribasso, a cavallo del limite numerico del 10% delle offerte di maggior ribasso e di minor ribasso percentuale.

L'esclusione automatica non si applica quando il numero delle offerte ammesse sia inferiore a 5; in tal caso, l'Amministrazione si riserva l'esercizio della facoltà di verificare la congruità dell'offerta, che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa, giusta quanto previsto dall'art.86 comma 4 del D. Lgs. n. 163/2006.

Per l'ammissione alla gara le Ditte debbono tra l'altro essere in possesso di tutte le licenze, i permessi, le autorizzazioni rilasciate dagli organi sanitari competenti, nel rispetto delle norme vigenti in materia, (D.P.R. 327/80, Circolare Ass.to Reg.le alla Sanità n. 308/86, Decreto Ass.to Sanità 20/05/96, Decreto di modifica 7/1/97, e s. m. i., Regolamento CE n. 852/04).

In conformità a quanto indicato dal D.A. Sanità 20/5/96, modificato con il decreto 7/1/97, e s. m. i. all'atto della stipula del contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà dichiarare ai sensi di legge, la capacità produttiva impegnata da contratti in essere, la capacità produttiva residua e la capacità produttiva disponibile all'inizio della fornitura, nonché la persistenza dei requisiti necessari per lo svolgimento di idonea attività produttiva.

Art. 10

Comunicazione della ubicazione del centro di cottura

Il centro di preparazione e cottura deve essere strutturalmente adeguato allo svolgimento del servizio, ed essere posizionato ad una distanza non superiore a 50 Km, in conformità al D.A. del 20/05/96, e s. m. i.. In ogni caso la durata del trasporto dal centro all'utenza non deve essere superiore ad 1 ora, avuto riguardo a che i tempi di percorrenza siano calcolati nella punta di

massimo traffico in relazione all'orario previsto per il consumo. La ditta aggiudicataria inoltre dovrà presentare in sede di stipula di contratto dichiarazione del servizio igiene pubblica dell'ASL di zona attestante che il centro di cottura è idoneo per distanza a garantire la perfetta organoletticità dei pasti.

Art. 11

Deposito di garanzia

Le Ditte concorrenti accompagneranno la propria offerta con un deposito cauzionale provvisorio nella misura del 2% dell'importo netto a base d'asta, prestato ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006, contenente , a pena di esclusione, l'impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario. I depositi di garanzia provvisori saranno restituiti alle ditte non aggiudicatrici ad avvenuta aggiudicazione definitiva. La cauzione della Ditta aggiudicataria resterà vincolata fino alla presentazione della cauzione definitiva.

Art. 12

Cauzione definitiva

La Ditta dovrà presentare all'atto della stipulazione del contratto la costituzione di un deposito cauzionale definitivo , ai sensi e con le modalità dell'art.113 del D. Lgs. 163/2006, nella misura del **10%** dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto della Ditta a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio. La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Art. 13

Spese contrattuali

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della Ditta, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

Art. 14

Oneri inerenti al servizio

Tutte le spese nessuna esclusa relative al confezionamento al trasporto e alla somministrazione dei pasti, nonché alla rimozione allo smaltimento dei residui alimentari sono a totale carico della Ditta.

Art. 15

Responsabilità

La Ditta si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati od avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta, salvi gli interventi a favore da parte di società assicuratrici.

Art. 16

Materiali di consumo

Sono a carico della Ditta le spese dei materiali di consumo quali: posate, piatti e bicchieri di plastica, tovaglioli di carta, sacchi per la spazzatura ecc., avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Art. 17

Sospensione del servizio

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'Amministrazione per sciopero o per ogni altro evento che possa influire sul normale espletamento del servizio, l'amministrazione informerà la Ditta con tempestivo preavviso, almeno 20 ore dall'inizio del servizio stesso, e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa.

Per scioperi del personale della Ditta, quest'ultima dovrà darne preavviso con comunicazione telegrafica all'ufficio P. I.. In tal caso e nel rispetto delle norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici e sulla salvaguardia della legge n. 146 del 12/6/90, alla ditta non sarà imputabile alcuna penalità.

Art. 18

Divieto di cessione in subappalto

E' vietato alla Ditta appaltatrice sotto pena di "rescissione de Jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

Art. 19

Menù

Le ditte partecipanti dovranno presentare insieme alla documentazione per la partecipazione alla gara, pena esclusione, quattro tabelle dietetiche predisposte da professionista accreditato e vidimate dal Servizio degli Alimenti e della Nutrizione – Unità Operativa Igiene della Nutrizione dell'ASL territoriale, e precisamente: una per la scuola materna (da 3 a 5 anni), una per la scuola elementare, una per la scuola media, e una per le sezioni Primavera (da 2 a 3 anni).

I menù, strutturati su cinque giorni settimanali, debbono essere improntati a criteri di varietà, equilibrio e stagionalità, prevedendo: un primo piatto (pasta) ricco di proteine della carne o vegetali, prosciutto cotto magro o formaggio, panino, frutta di stagione, acqua minerale naturale in confezione individuale di 250 cl.

Le eventuali variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con il competente ufficio comunale in base a particolari esigenze o richieste da parte delle scuole.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

I pasti proposti giornalmente dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione, non potranno essere precotti ed è comunque vietata ogni forma di riciclo.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire in tutte le scuole e per tutti i servizi la fornitura di un 5% in più rispetto al numero dei pasti ordinati al fine di garantire la fornitura di un eventuale bis.

I pasti dovranno essere confezionati a regola d'arte con prodotti di prima qualità conformi alla vigente normativa, di cui deve essere chiarita esattamente la provenienza.

In particolare:

- frutta che dovrà essere di stagione e di 1^a categoria;
- passata e pelati di pomodoro che dovranno essere prodotti e confezionati in Italia, con indicazione in etichetta del territorio di origine del pomodoro utilizzato nella passata (DM 17/2/06);
- carne di vitello magro di 1° scelta italiana non surgelata recante la certificazione di provenienza;
- formaggio grattugiato esclusivamente Parmigiano Reggiano;
- olio extravergine di oliva prodotto e confezionato in Italia;
- pane di grano tenero.

La ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile le certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di qualità delle derrate alimentari alla vigente normativa in materia.

Il sistema di fornitura e approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari, rimanendo comunque e in ogni caso in capo alla ditta aggiudicataria qualsiasi responsabilità da ricondurre alla scarsa qualità igienico – sanitaria dei pasti e delle derrate occorrenti per la loro preparazione.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di ristorazione scolastica, e richiede da parte della ditta un severo controllo della tracciabilità e l'etichettatura degli alimenti, **intendendo vietato l'uso di OGM.**

L'Amministrazione potrà richiedere, all'occorrenza, alla Ditta aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio.

Art. 20

Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nelle quantità previste dalle apposite tabelle dietetiche presentate.

Art. 21

Diete speciali

La ditta dovrà confezionare piatti speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire dietro documentata richiesta del medico curante e realizzazione del menù personalizzato indicato dallo stesso medico.

La fornitura dei pasti speciali dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

La Ditta è obbligata a confezionare i pasti speciali al prezzo appaltato.

Art. 22

Diete in bianco

La ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta il giorno prima. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura o da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

Art. 23

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Art. 24

Trasporto del pasto

Le attrezzature per il trasporto e la conservazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti igienici definiti dal DPR 327/80 ed ai requisiti tecnici definiti dal DM del 21 marzo 1973 e successive modifiche ed integrazioni.

Ai sensi del D.A. sanità 20/5/1996, e s. m. i. e il tempo intercorrente tra l'ultimazione della cottura e la somministrazione in tutti i plessi scolastici deve avvenire nell'assoluto rispetto dei principi della tecnologia del "legame fresco- caldo" per cui i cibi caldi devono mantenere la temperatura al di sopra dei + 65° C dal momento della cottura fino al commensale, mentre i piatti freddi devono essere conservati al di sotto dei + 15° C.

Il confezionamento dei pasti deve essere realizzato in contenitori a norma di legge.

Il pane e la frutta dovranno essere confezionati singolarmente, e trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Le singole pietanze dovranno essere confezionate in contenitori diversi.

Art. 25

Distribuzione

I pasti saranno distribuiti presso i refettori dei plessi scolastici, in stovigliato a perdere.

Tutti i prodotti a perdere: posate, bicchieri e piatti, devono essere conformi ai requisiti del D.M. 21/3/73 e successive modifiche ed integrazioni.

Le posate di plastica devono essere atossiche, tipo antiurto di colore bianco lucido.

I tovaglioli di carta devono essere di ovatta di cellulosa assolutamente atossici, di colore bianco.

La distribuzione avverrà a cura della Ditta.

Il personale addetto alla distribuzione presso i centri di mensa deve:

- rispettare rigorosamente le norme igienico sanitarie;
- indossare abiti da lavoro (camice, cuffia, mascherina, guanti, ecc.);
- aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura o l'inquinamento dei prodotti;
- raccogliere in appositi sacchetti i rifiuti differenziati per tipologia, provvedendo, altresì, al conferimento degli stessi negli appositi contenitori.

Art. 26

Norme legislative

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30/4/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26/3/80 e successive modifiche e integrazioni nonché quanto previsto dal D.Lgs. 155 del 26/5/1997, e s. m. i..

Comunque tutte le norme vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Art. 27

Personale

Le operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, ecc. saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della Ditta. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato, deve conoscere le norme igieniche della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione ed inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Deve essere altresì in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli operatori che lavorano nelle scuole e degli utenti.

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione comunale deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un incaricato della gestione, che deve mantenere un costante contatto con gli addetti segnalati dall'amministrazione comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta deve comunicare al competente Ufficio i nominativi del personale utilizzato nel trasporto e distribuzione dei pasti.

Art. 28

Igiene del personale

La Ditta fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti in materia d'igiene: tute o sopravvesti di colore chiaro, cuffia che deve contenere la capigliatura, guanti e mascherina durante le ore di servizio.

Art. 29

Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere munito di Libretto d'idoneità sanitaria e dovrà essere tenuto aggiornato ai sensi dell'art. 14 della L. 283/62 ed art. 37 DPR 327/80.

Art. 30

Rispetto della normativa

La Ditta dovrà attuare l'osservanza dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze per la tutela materiale dei lavoratori.

La ditta dovrà, in ogni momento, su richiesta dell'Ufficio P.I., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga della Ditta.

Art. 31

Applicazioni contrattuali

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono

i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Art. 32

Organico

La consistenza numerica dovrà essere tale da garantire, sempre, lo svolgimento del servizio in modo efficiente.

Art. 33

Organizzazione lavoro per la produzione

Il responsabile della Ditta deve realizzare un sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Leg.vo 155 del 26/5/1997 e s. m. i. e dal Regolamento Locale d'igiene per tutti i processi (trasporto, conservazione, manipolazione, confezionamento ecc.) e i prodotti realizzati; deve inoltre effettuare una chiara identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

Art. 34

Manipolazioni e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità, nutritiva e sensoriale.

Art. 35

Requisiti fondamentali

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le più scrupolose norme di igiene degli alimenti. Le porzionature devono essere effettuate nella stessa giornata del consumo, così come tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. E' altresì vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

Art. 36

Pentolame per la cottura

Tutti gli utensili e le attrezzature utilizzate nei centri di cottura dovranno essere idonei alla perfetta preparazione dei pasti, e possedere i requisiti tecnici ed igienico- sanitari prescritti dalle vigenti norme in materia, con particolare riferimento ai requisiti minimi previsti dalla legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, dal richiamato decreto dell'Assessorato regionale alla Sanità del 20/5/96 per come modificato dal decreto del 7/1/97 e s. m. i., relativamente al mantenimento tecnico del cibo e alla riduzione al minimo dei tempi di stazionamento tra la cottura e la somministrazione.

Art. 37

Condimenti

- Verdure cotte e crude devono essere condite esclusivamente con olio extra vergine d'oliva prodotto e imbottigliato in Italia.

- Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata.
- Per il condimento a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva prodotto e imbottigliato in Italia.

Art. 38

Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata della Ditta, l'appalto s'intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà a termini di legge.

Art. 39

Diritto al controllo

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del capitolato di appalto.

Art. 40

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono il Dipartimento di Prevenzione e della Nutrizione dell'ASL competente per il territorio e i soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale

Art. 41

Controllo della ASL competente per il territorio

Il Dipartimento di Prevenzione e della Nutrizione dell'ASL eseguirà controlli igienico sanitari relativi al rispetto delle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza di alimenti e bevande, con particolare attenzione al sistema preventivo di autocontrollo implementato dalla Ditta, d'iniziativa o anche dietro specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale

Art. 42

Vigilanza e controllo

In qualunque momento l'Amministrazione Comunale può con soggetti appositamente incaricati, e quindi autorizzati e riconoscibili dalla Ditta, effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità dei pasti e all'igiene della cucina.

La Ditta è obbligata a fornire tutta la collaborazione necessaria, consentendo l'accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Art. 43

Rilievi alla Ditta aggiudicataria

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro dieci giorni dalla data di comunicazione la Ditta non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme previste dal contratto.

Art. 44

Sanzioni

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta, che devono pervenire entro dieci giorni dalla data della contestazione.

L'amministrazione Comunale, previa contestazione, defalcherà dal valore complessivo della fornitura la relativa sanzione da valutarsi di volta in volta e rapportata nella misura da € 200,00 fino ad un ammontare massimo di € 12.500,00 per inadempimento o inosservanza alle norme contrattuali, decurtando l'importo dal dovuto senza bisogno di ulteriore formalità.

Art. 45

Risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile anche le seguenti ipotesi:

- messa in liquidazione o cessione dell'attività;
- inosservanza delle norme igienico – sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle caratteristiche merceologiche,
- insussistenza dei requisiti dal bando per l'ammissione alla gara,
- interruzione non motivata del servizio,
- subappalto totale o parziale del servizio;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto al termine dell'art 1453 Codice Civile;

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 46

Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

II DIRIGENTE

(Dott.ssa Anna Maria Volante)