



COMUNE DI CARAMANICO TERME

Cap. 65023

Provincia di Pescara

Tel./Fax (085) 9290202

COMUNE DI CARAMANICO (PE)			
Anno	Titolo	Classe	
2016	IX	02	PARTENZA
Prot.n.	5720	Del	12/10/2016



Prot. n.

NR 522 Reg Allso

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE

PER L'AFFIDAMENTO IN ECONOMIA DEL SERVIZIO DI GESTIONE REFEZIONE SCOLASTICA – SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA SECONDARIA DI 1[^] GRADO

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SCOLASTICO RENDE NOTO CHE

Il Comune di Caramanico Terme con sede in Via Dietro Le Mura, nr. 11, Cap. 65023, tel. 085/9290202, fax 085/922021, indirizzo pec.info@pec.comune.caramanicoterme.pe.it e mail anag.caramanico@micso.net intende affidare a ditta del settore della ristorazione il servizio di refezione della scuola dell'infanzia posta in Via Dietro le Mura e della scuola secondaria di 1[^] grado posta in Via D'Aquino, s.n. per il periodo gennaio – giugno 2017;

L'importo presunto del servizio sarà di € 35.000, oltre I.V.A..

Le ditte interessate dovranno far pervenire all'ufficio protocollo di questo Comune la richiesta di invito alla selezione in busta chiusa, indicante oltre al nominativo del mittente anche l'oggetto del presente avviso entro le ore 12,00 del 27 ottobre 2016;

Ai fini della presentazione della domanda di essere invitati alla gara, si richiede di allegare alla domanda stessa apposita attestazione di aver preso visione del capitolato regolante il servizio in questione, dei luoghi in cui si svolgerà il servizio stesso, nonché l'offerta economica per la fornitura del servizio. Il capitolato suddetto può essere scaricato dal sito internet del comune di Caramanico Terme: www.comunecaramanicoterme.it.

Per la visione dei locali si consiglia di telefonare nei seguenti orari: dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 12,00 – telefono 085/9290202 3491228106 – centralino, per concordare il sopralluogo.

Non si terrà conto delle richieste che perverranno dopo il termine fissato, anche se spedite a mezzo servizio postale prima della scadenza.

Si fa presente, inoltre, che qualora dovesse essere modificata la normativa in vigore, relativa all'appalto dei servizi, questa Amministrazione comunale si adegnerà alla stessa, senza riconoscere alcuna pretesa alle ditte richiedenti la partecipazione alla gara.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(SANELLI Maria Teresa)



Sanelli Maria Teresa



COMUNE DI CARAMANICO TERME

Cap. 65023

Provincia di Pescara

Tel./Fax (085) 9290202

Oggetto: Capitolato speciale d'appalto per affidamento ai sensi dell'art. 36, comma 2 lettera a) del D.L.vo nr. 50/2016 della gestione dei servizi comunali di preparazione/somministrazione pasti e riordino locali cucina e refettorio della scuola dell'infanzia e primaria di secondo grado di Caramanico Terme – periodo gennaio / giugno 2017. CIG. ZE91B8BE6F.

TITOLO I AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

CAPO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto il servizio pubblico di preparazione e somministrazione dei pasti per gli alunni della scuola dell'Infanzia e primaria di II[^] grado del Comune di Caramanico Terme che usufruiscono della refezione – riordino locali cucina e refettorio, per il periodo gennaio – giugno 2017, durante i periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico. Nel presente appalto rientra l'obbligo di fornire alle stesse condizioni e patti, anche i pasti al personale insegnante e ausiliario avente diritto secondo le disposizioni di legge.

Il numero medio giornaliero dei pasti da preparare e somministrare è il seguente:

Scuola dell'Infanzia: 50 dal lunedì al venerdì;

Scuola Secondaria di I[^] grado: 35 nei giorni di rientro pomeridiano (martedì e venerdì);

ART. 2 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio si effettua nei plessi scolastici di:

- Via Dietro le Mura, Scuola dell'Infanzia, per 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì). Il pranzo dovrà essere servito alle ore 12,00 salvo diversa disposizione;
- Via D'Aquino, s.n., Scuola Primaria di II[^] grado per due giorni a settimana (di norma il martedì ed il venerdì) il pranzo dovrà essere servito alle ore 13,30 salvo diversa disposizione;

Si specifica che il numero dei pasti è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione Comunale, in quanto il consumo è subordinato al numero degli utenti che richiedono il servizio e/o ad altre cause circostanti e potrà variare su indicazione dell'Amministrazione Comunale;

Pertanto i quantitativi giornalieri dei pasti saranno determinati sulla base delle presenze effettive che verranno comunicate all'impresa aggiudicataria, la quale provvederà a raccogliere i buoni pasto presentati dagli alunni. I predetti buoni dovranno essere allegati alla fattura a comprova, dei pasti effettivamente somministrati.

I pasti dovranno essere preparati nei locali delle cucine, allestite negli edifici delle scuole dei due plessi esistenti e distribuiti presso i relativi refettori;

ART. 3 DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio di fornitura sarà svolto nel periodo suindicato, seguendo il calendario scolastico ministeriale, e sarà comunque sospeso nei periodi delle vacanze scolastiche:

L'Amministrazione comunale si riserva, comunque, la possibilità di variare detto calendario nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scolastica o l'apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, di sospendere, interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, qualora sopravvengano giustificati e documentati motivi, nuove disposizioni di legge, ecc. senza che l'impresa aggiudicataria possa vantare alcun diritto.

ART. 4 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza del servizio di refezione è costituita da: alunni della scuola dell'Infanzia e secondaria di I° grado, nonché dal personale insegnante ed ausiliario avente titolo secondo quanto disposto dall'art. 1 del presente capitolato.

ART. 5 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nelle prescrizioni che saranno disposte dal competente servizio dell'Unità Sanitaria Locale.

ART. 6 MODALITÀ DI AFFIDAMENTO

Ai sensi dell'art. 36, comma 1, lettera a) del D.lgs n. 50/2016,

ART. 7 PREZZO DEL PASTO

Con riferimento a quanto stabilito nel menù, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 8 PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 60 giorni dalla presentazione delle singole fatture mensili che saranno emesse dall'impresa aggiudicataria per il numero dei pasti espressamente somministrati. Le fatture dovranno indicare distintamente il totale dei pasti suddivisi per: alunni scuola primaria, alunni scuola dell'infanzia, insegnanti scuola primaria, insegnanti scuola dell'infanzia e accompagnate dai relativi buoni pasto presentati dagli alunni. Si stabilisce sin da ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa appaltatrice, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

ART. 9 SPESE

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'impresa appaltatrice, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle eventuali di registro, mentre l'IVA sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

ART.10

INIZIO FORNITURA

L'impresa aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data comunicata all'amministrazione Comunale. La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto all'impresa aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

ART. 11 ELENCO DELLE SCUOLE

Il servizio di refezione scolastica, così come specificato nel presente Capitolato Speciale, si svolgerà presso le seguenti strutture scolastiche, dotate di distinti centri cottura e refettorio, che il Comune mette a disposizione della ditta:

- scuola secondaria di 1° grado: Via D'Aquino, 1
- scuola dell'infanzia: Via Dietro Le Mura,

Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto, o rimborso spese a qualsiasi titolo.

ART. 12 NUMERO PASTI DA DISTRIBUIRE

Il numero dei pasti definitivi da preparare e distribuire potrà variare con il variare del numero degli utenti del servizio ed a quest'ultimo l'impresa aggiudicataria dovrà riferirsi.

CAPO II ART. 13 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della ditta appaltatrice:

- l'acquisto delle derrate alimentari necessarie per la preparazione e fornitura dei pasti, con possibilità di immagazzinamento nei locali dispensa, a proprio carico, assumendosi l'onere della loro conservazione e custodia;
- la preparazione dei pasti, come previsto nel presente Capitolato speciale, presso i locali cucina in disponibilità della ditta, sporzionamento e distribuzione presso il refettorio;
- l'assunzione in comodato gratuito dei predetti locali cucina e refettorio, già attrezzati, assieme ai beni mobili in essi contenuti e di cui verrà effettuato inventario all'atto della consegna;
- la conservazione dei locali e di tutti gli impianti e beni mobili della cucina e dei refettori;
- l'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie relative all'esercizio del servizio;
- la pulizia ed il governo dei locali, arredi e suppellettili fornendo il materiale necessario;
- lo smaltimento dei rifiuti speciali (oli esausti);
- l'adempimento di tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
- la predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs. 626/94 e successive modifiche o integrazioni;

In particolare l'impresa appaltatrice assume a totale proprio carico:

- il trasporto delle materie prime che, se effettuato con automezzi, dovrà esser fatto in regola con le attuali disposizioni igienico - sanitarie;
- la preparazione dei tavoli per la refezione, il servizio a tavolo (distribuzione dei pasti e riassetto tavoli) la pulizia dei locali cucina e relative pertinenze;

Deve altresì farsi carico di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, (A titolo puramente esemplificativo per materiale di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, coprivassoi, stovigliato monouso, guanti monouso, carta da forno, di allumino, pellicola trasparente, ecc).

L'impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere:

- alla manutenzione delle apparecchiature ed attrezzature, elettrodomestici ed impianti che l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio;
- alla pulizia ordinaria e straordinaria del centro cottura, della sala da pranzo e del refettorio; tale pulizia dovrà essere ulteriormente effettuata ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale e la ASL ne facciano richiesta, a giudizio insindacabile delle stesse, e, quando possibile, con preavviso di almeno 24 ore per consentire l'organizzazione del servizio del centro cottura e del refettorio;
- alla detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani da lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc. presso il centro di cottura e pertinenze, nonché dei tavoli nelle sale da pranzo. Detersione e disinfestazione settimanale dei frigoriferi, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Periodica disinfestazione e derattizzazione, secondo le necessità. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e dai roditori. Verifica periodica dell'efficienza delle cappe aspiranti.
- fornire a tutto il personale: calzature antinfortunistiche, mascherine e guanti monouso.. Dovranno essere previsti indumenti distinti uniformati ed in perfette condizioni igieniche per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia

ART. 14 OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

All'impresa saranno concessi in uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, i locali da adibire a cucina e refettorio, senza che gli stessi potranno essere diversamente utilizzati.

All'impresa saranno concessi in uso tutti gli elettrodomestici, le attrezzature che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. Qualora materiale, attrezzature, ecc. non siano sufficienti o deteriorati, sarà cura dell'appaltatore provvedere al loro reintegro.

Per l'uso dei predetti impianti non verrà chiesto alcun compenso mentre l'ordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni sono a totale carico dell'impresa .

Resta inteso che l'Amministrazione Comunale provvederà alla fornitura di energia elettrica, acqua, gas.

ART. 15 ASSICURAZIONI

L'impresa appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte di commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune 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 dovrà contrarre apposita polizza assicurativa.

ART. 16 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

L'amministrazione si riserva la facoltà di sospendere la fornitura del provvisoriamente in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, nonché di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal successivo art. 33.

ART. 17 SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione.

CAPO III
NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 18
CONTENITORI

In casi eccezionali di trasporto dei pasti da un plesso all'altro, le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al D.Lgs 155/97 e s.m.i. e al D.M. 210 del 15.06.00 e a tutte le leggi vigenti in materia.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti della normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale.

ART. 19
MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto, se utilizzati dalla ditta, per la consegna della derrate crude, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 e D.Lgs 155/97 e s.m.i. – D.Lgs 193/2007 ed a tutte le vigenti normative in materia.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati nel trasporto secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che, dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla impresa aggiudicataria.

ART. 20
DISTRIBUZIONE

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire con proprio personale il servizio di distribuzione dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia e secondaria di 1° grado, nonché la pulizia dei locali ove avviene la refezione e di tutte le attrezzature (tavoli, sedie, posate, stoviglie, ecc).

Tutto il personale deve essere munito di attestato di idoneità sanitaria.

Il personale impiegato dovrà essere in numero sufficiente a garantire una prestazione ottimale del servizio. Eventuale utilizzo del personale insufficiente sarà immediatamente contestato alla ditta e potrà dare adito alla comminazione della penalità prevista dal successivo art. 32.

ART 21
RISPETTO DEI MENU' E DELLE TABELLE DIETETICHE

L'impresa aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella qualità prevista dalle tabelle approvate dalla ASL, salvo diverse disposizioni da parte dell'Amministrazione Comunale.

ART. 22
NORME LEGISLATIVE

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283/62 e s.m.i. e suo regolamento di esecuzione DPR 327/80, al D.Lgs. 155/97 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE vigneti; Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, Regolamento CEE n. 1347/00, Regolamento CEE n. 2020/00, D.Lgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotto derivati da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate. E' vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle norme vigenti che qui si intendono richiamate. Tali prodotti necessari per la preparazione dei menù devono essere di primissima qualità e marche conosciute.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana

Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettature conformi alla normativa vigente e devono arrivare ai centri di cottura integre.

Gli alimenti riconfezionati dall'impresa aggiudicataria devono essere identificati con idonea etichettatura necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

La ditta affidataria del servizio è obbligata al completo rispetto dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010, sulla tracciabilità dei flussi finanziari

CAPO IV

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO ED ALLA DISTRIBUZIONE

ART. 23 PERSONALE

La ditta aggiudicataria, si impegna, altresì, a destinare al servizio il personale necessario precedentemente impiegato dalla precedente ditta appaltatrice e per il medesimo numero di ore, avente adeguata qualificazione, salvo il verificarsi di casi che compromettono il buon andamento del servizio.

Tutto il personale deve essere fornito di certificato di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e dal decoro, dovrà osservare un contegno corretto ed improntato al massimo rispetto degli utenti e dell'ambiente

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari e di idoneità, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio.

Ogni eventuale sostituzione od integrazione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione comunale.

L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali previsti per legge.

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente, ai destinatari del servizio.

ART. 24 IDONEITA' SANITARIA

L'impresa aggiudicataria dovrà adottare e garantire per tutto il personale addetto al servizio le norme igienico sanitarie previste dalla legislazione vigente.

ART. 25 RISPETTO DELLA NORMATIVA

L'impresa aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene dei luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie, alle malattie professionali e ad ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

ART. 26 APPLICAZIONE CONTRATTUALE

L'impresa aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti i contratti collettivi di lavoro riservati alla categoria di appartenenza.

ART 27 MENU'

Il menù per la refezione scolastica è articolato in quattro settimane.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nei menù approvati dalla USL che fanno parte integrante del presente capitolato.

Nelle tabelle dietetiche sono inoltre riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

E' consentita in via temporanea una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione causa sciopero, incidenti, interruzione energia elettrica, ecc.;
- emergenze sanitarie.

Tale variazione dovrà essere effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta anche mezzo fax o e-mail.

ART. 28 VARIAZIONE DEL MENU'

Le variazioni del menù devono essere comunicate all'Amministrazione Comunale che provvederà a farle approvare al competente ufficio ASL. Nessuna variazione potrà avvenire senza autorizzazione scritta.

ART. 29 DIETE SPECIALI

L'impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante o di un dietologo, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche al caso.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in recipienti di materiale idoneo per il contatto degli alimenti, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

L'impresa aggiudicataria s'impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etnico - religiosi - ideologici o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, disgusti individuali). Le famiglie interessate presenteranno specifica richiesta al Responsabile del Servizio Istruzione all'inizio dell'anno scolastico con l'indicazione degli alimenti da escludere dalla dieta.

L'impresa appaltatrice, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

CAPO V CONTROLLI SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO

ART.30 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, i competenti uffici dell'Amministrazione Comunale, eventuali altre strutture e/o tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale.

ART. 31
CONTROLLI DA PARTE DELL' AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE

L'Amministrazione comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo le modalità previste dallo stesso.

L'amministrazione comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali prescrizioni alle quali l'impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'impresa aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione comunale.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

CAPO VI
PENALITA'

ART. 32
PENALITA'

L'amministrazione comunale si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione delle norme previste da legge.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'impresa aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che potranno comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna dei pasti interi o parte dei pasti;
- grammature diverse da quelle prescritte nelle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza dell'impresa non eseguita o eseguita in modo parziale;
- carenti condizioni igieniche dei locali nonché dei mezzi di trasporto.

Le inadempienze indicate sopra non precludono all'amministrazione comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati e, comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di euro 200,00 ad un massimo di euro 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad es. 1° piatto o frutta) potrà essere applicata una penalità di importo commisurato ad una percentuale del compenso spettante alla ditta per tutti i pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Tali percentuali vengono così stabilite: 30% del compenso se l'inadempienza riguarda il 1° piatto, 50% se riguarda il 2° piatto, il 10% se riguarda il contorno, il pane, la frutta.

Qualora invece l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio, potrà essere applicata una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Dopo la commisurazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione parziale del contratto.

CAPO VII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPESSA

ART. 33 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- apertura di procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'impresa aggiudicataria;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'impresa;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare;
- inosservanza delle norme relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- interruzione non motivata del servizio;
- è comunque facoltà dell'amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia di giudice ed altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, ovvero a mezzo pec.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione comunale, in forma di lettera raccomandata, ovvero a mezzo pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'impresa a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

ART. 34 REVOCA

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'impresa aggiudicataria l'appalto si intende senz'altro revocato.

ART. 35 CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia sarà competente il Foro di Pescara.

Le parti contraenti eleggono il loro domicilio come appresso:

- l'Amministrazione comunale presso il Palazzo Municipale;
- l'impresa aggiudicataria presso la sede legale.

ART. 36 RINVIO A NORME DI LEGGE

Per quanto non contenuto nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia.