

COMUNE DI TAORMINA
ASSESSORATO ALLA CULTURA E PUBBLICA ISTRUZIONE
PROV. DI MESSINA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO ANNO 2013

ART. 1) OGGETTO DELL'APPALTO E TIPOLOGIA DELLA FORNITURA:

1. **la preparazione e confezionamento dei pasti** presso il centro di cottura dell'Impresa Aggiudicataria (I.A.);
2. **il trasporto dei pasti** dal centro di cottura alle scuole;
3. **la gestione del servizio nell'ambito dei refettori** presso i plessi scolastici di seguito indicati;
4. **la pulizia dei locali refettori** utilizzati per il consumo dei pasti.

ART. 2) MODALITÀ DEL SERVIZIO: Spetta all'I.A. la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione, al consumo del pasto, al trasporto ed alla distribuzione ivi compresi:

- tutti i mezzi per la produzione, il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- i materiali a perdere per l'allestimento di tavoli in tutte le scuole, i materiali le tovagliette per i tavoli, tovaglioli in carta, posate, bicchieri etc., conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie;
- i detersivi e gli attrezzi ,scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per rifiuti, etc., necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali refettori presso tutti i plessi scolastici;

All'I.A. spetta, inoltre, di implementare e fare osservare il proprio sistema di controllo HACCP presso il proprio centro di cottura dei pasti e in tutti i plessi scolastici, dove i pasti vengono consumati.

ART. 3) SERVIZIO REFETTORIO : Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento di pasti, la distribuzione con scodellamento degli stessi, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio dei contenitori isotermici sporchi, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio, la pulizia quotidiana e l'igienizzazione dei locali utilizzati per la refezione. Il servizio di refettorio è interamente remunerato nel prezzo di aggiudicazione del pasto. Nella tabella seguente sono indicati i plessi scolastici presso cui l'I.A. prevede di gestire il servizio di refettorio:

Scuola materna	Taormina Centro	Via Cappuccini
Scuola materna	Mazzeo	Via Appiano
Scuola materna	Trappitello	Via S. Fiulumena
Scuola elementare	Taormina	Via Cappuccini

Il presente elenco è indicativo, ma non costituisce impegno vincolante per il committente, che potrà apportare variazioni senza oneri aggiuntivi, dandone semplice comunicazione all'I.A. con almeno 7 (sette) gg. di anticipo.

ART. 4) SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI: E' a carico dell'I.A. il trasporto dei pasti dal proprio centro di cottura ai vari plessi scolastici;

I mezzi di trasporto devono essere idonei a adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa di settore. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere in possesso di attestato di idoneità igienico sanitaria, perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C., in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione;

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione;

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere 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. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dal manuale di autocontrollo predisposto dalla I.A. e conforme alla vigente normativa di settore.

ART. 5) DURATA DEL SERVIZIO : Il servizio avrà la durata di circa sei mesi e sino alla concorrenza delle somme impegnate;

L'inizio del servizio, le sospensioni per festività ed il numero degli utenti saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale (A.C.);

La fornitura dei pasti avviene, in via ordinaria, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

ART. 6) PREZZI POSTI A BASE D'ASTA

Il prezzo posto a base d'asta, per ogni pasto è di € 164.500,00 calcolato su un costo pasto di €. 5,00 oltre IVA ed oneri di sicurezza, lo stesso comprende tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato.

ART. 7) TIPOLOGIA DELL'UTENZA: L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole materne di Taormina centro e delle frazioni di Mazzeo e Trappitello e la scuola elementare di Taormina, dal personale docente e ausiliario operante in tali strutture e adibito al servizio mensa indicato giornalmente dall'A.C.

ART. 8) DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA: Il numero medio **presunto dei pasti è di 1.125 a settimana**. Il valore è indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'A.C.;

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alle stesse condizioni del contratto, aumenti e/o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere diritti di sorta;

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque la modalità delle possibili variazioni con la I.A.;

Il numero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo e non costituisce obbligo per l'A.C.;

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

ART. 9) SOPRALLUOGO : Le ditte che intendono partecipare possono effettuare un sopralluogo presso i locali ove erogare il servizio. Al sopralluogo potrà partecipare, il Titolare della ditta o persona all'uopo delegata. Il sopralluogo potrà essere richiesto e concordato con l'ufficio Pubblica Istruzione ai numeri telefonici 0942/610206 – 0942/23810 ore ufficio;

ART.10) SUBAPPALTO DEL SERVIZIO: E' vietato alla ditta appaltatrice, pena di rescissione " Ipso Jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale di manodopera e/o totale o parziale del servizio oggetto della presente fornitura. Si intende per subappalto anche l'uso di centri di cottura di cui non si detiene titolo di proprietà dei locali e/o dell'attività in essi esercitata.

ART. 11) CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI:

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica;

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente;

A richiesta dell'A.C. l'I.A. 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 15 giorni;

I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali della I.A. devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.

ART.12) ETICHETTATURA DELLE DERRATE: Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti;

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana;

L'etichettatura dei prodotti aperti e non del tutto utilizzati devono essere idoneamente custoditi unitamente all'etichetta originale della confezione.

ART.13) MODALITÀ DI TRASPORTO E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI: Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51 e dal D.Lgs 155/97 e dal regolamento CEE 852/04;

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi;

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

ART.14) STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE, E ARREDI :L'I.A.per garantire il regolare svolgimento del servizio dovrà utilizzare un proprio centro cottura ubicato ad una distanza stradale non superiore a 50 km dalla Casa Comunale;

Tale centro dovrà essere dotato di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dall'art. 2 della Legge 30/04/62 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni;

ART. 15) ACCESSI E CONTROLLI:E' consentito il libero accesso ai locali utilizzati come refettori ed al centro di cottura al personale tecnico amministrativo dell'A.C.,dal referente comitato mensa,ogni qualvolta si renda necessario, previo preavviso di almeno 1 ora all'I.A.;

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e dell'I.A.;

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

ART. 16) ONERI INERENTI IL SERVIZIO: Sono a totale carico dell'I.A.,e interamente compresi nel prezzo unitario del pasto,tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio:

a- la preparazione dei pasti ed il relativo trasporto nei vari plessi;

b- la pulizia e riassetto dei locali refettorio/aule dove si consumano i pasti;

c- la fornitura del materiale a perdere stoviglie monouso (piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate), devono essere conformi alle normative vigenti in materia degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari. Le stoviglie devono essere di colore bianco e prodotte in polipropilene,di elevata resistenza al calore, buona resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità, ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, buona stabilità per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti:

d - l'implementazione e gestione del piano di autocontrollo(HACCP) presso il proprio centro cottura e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti;

e - la formazione e addestramento del proprio personale, di quello comunale e statale che interagisce con il presente servizio, secondo il programma di formazione redatto per concorrere alla presente procedura;

f- l'esposizione permanente delle tabelle dietetiche in tutti i locali a refettorio, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;

g- la messa a disposizione presso ciascun punto di refezione delle tabelle analitiche merceologiche;

ART. 17) RESPONSABILITA':L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni a causa dell'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati,distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto;

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune e/o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

ART. 18) SOSPENSIONE DEL SERVIZIO:In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore;

L'A.C. può procedere,a titolo cautelativo, alla sospensione parziale o totale del servizio fino ad un massimo di 10 gg continuativi,e per non più di tre volte in ciascun anno scolastico,dandone motivata anticipata comunicazione all'I.A. senza che questa abbia nulla a pretendere.

ART. 19) PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA:Il personale adibito al servizio di refezione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai D.Lgs 155/97 e 626/94 e s.m.i.;

- Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo del Responsabile e di tutto il personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche possedute,qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per scritto all'A.C.;

- Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale. le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

- Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, e scodellamento, deve rispettare le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro seguire l'igiene personale;
- Il personale adibito alla preparazione di pasti, fatta salva ogni altra prescrizione di legge in materia igienico-sanitaria, deve essere provvisto di camice bianco, cuffia e calzature igieniche e deve fare uso di guanti monouso e preferibilmente di mascherine, non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione;
- Eventuali interventi migliorativi devono essere preventivamente approvati dall'A.C.;
- Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, provvedendo alle necessarie sostituzioni per le assenze che venissero a verificarsi;
- L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, sia professionali che al fine di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente;
- L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro
- L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

ART. 20) MENU: I menu sono definiti, su indicazione dell'A.S.P, sulla base del grado di scuola, e nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'A.C:

- I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle Tabelle dietetiche ,in casi particolari, i menu possono essere concordati dalle parti ;
- E' consentita in via temporanea, una variazione dei menu in caso di guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- Ogni variazione dovrà in ogni caso preventivamente ed immediatamente comunicata all'A.C., che potrà attivare accertamenti sulle cause della disfunzione riservandosi, ove si evidenziassero responsabilità dell'I.A., di applicare le penalità previste dal presente capitolato;
- L'A.C potrà apportare variazioni ai menu, anche su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale, si sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito;
- L'orario del pranzo presso i vari plessi scolastici verrà fissato dall'A.C. nel rispetto delle esigenze didattico-organizzative delle istituzioni scolastiche, concordando con l'I.A. le eventuali modifiche al piano di trasporto e servizio proposto dalla stessa all'atto dell'aggiudicazione
- Il Numero dei pasti sarà comunicato quotidianamente, delle ore 9.00 e non oltre le ore 9,30 telefonicamente e/o a mezzo fax. all'Ufficio Pubblica Istruzione all'I.A. fornendo i dati relativi ai pasti da fornire ad ogni singolo plesso;

Il centro di cottura dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari;

Qualora venga fatta richiesta unitamente alla prenotazione dei pasti, dovranno essere predisposte diete in bianco che non necessitano di certificato medico che sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino, frutta ed acqua;

Su richiesta dell'A.C., dovrà provvedere, per particolari esigenze, quali gite, visite didattiche ed altro alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio;

La composizione sarà di volta in volta determinata tra l'A.C. e l'I.A. fermo restando il rispetto delle Tabelle Dietetiche.

ART.21) NUMERO DEI PASTI E DIETE SPECIALI: Il Numero dei pasti sarà comunicato quotidianamente, delle ore 9.00 e non oltre le ore 9,30 telefonicamente e/o a mezzo fax. all'Ufficio Pubblica Istruzione all'I.A. fornendo i dati relativi ai pasti da fornire ad ogni singolo plesso;

Il centro di cottura dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari;

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista e deve essere controfirmata dal medico curante in particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, allergie alimentari e altro non previsto, dovrà essere presentato un certificato medico;

Le diete speciali sono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola;

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario;

Qualora venga fatta richiesta unitamente alla prenotazione dei pasti, dovranno essere predisposte diete in bianco che non necessitano di certificato medico che sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino, frutta ed acqua;

L'I.A. è tenuta su richiesta dell'utenza, a predisporre menù conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'I.A. deve presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche.

ART. 22) PIANO DI AUTOCONTROLLO:L'I.A. deve predisporre ai sensi della vigente normativa, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione, anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda;

ART. 23) PULIZIA E SANIFICAZIONE:Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire presso il centro cottura ed i refettori, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, come quelli da eseguire ai mezzi di trasporto, sono regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'I.A. e comunicate all'A.C.;

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

ART. 24) RIFIUTI:Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali refettorio o dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'A.C.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.). Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

ART. 25) ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO:Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'ASP, il personale incaricato dell'A.C., nonché eventuali altri che saranno formalmente indicati dall'A.C..

L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale. L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti;

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'A.C.;

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione o alla risoluzione del contratto per inadempimento;

L'A.C. ha la facoltà di commissionare ad una struttura di propria fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche;

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dall'A.C. non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità e indicate in sede di offerta tecnica.

ART. 26) PENALITÀ:L'A.C., a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge 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 dell'I.A., le quali devono pervenire entro 5 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione;

- Le sanzioni, nella misura sottoindicata (o per i casi non esplicitamente previsti stabilita discrezionalmente dall'A.C. nei limiti di seguito indicati) saranno moltiplicate per il numero delle scuole investite dall'inadempienza accertata;
- Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di tre sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze, che comportano l'applicazione di una sanzione:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- variazioni ai menu, senza preventiva autorizzazione dell'A.C.;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche o non tempestivamente sostituiti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- presenza di corpi estranei nei prodotti;
- personale inferiore a quanto stabilito;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancata esposizione nei locali per la refezione delle Tabelle dietetiche.
- inadempienza che riguardi il primo piatto, il pane, la frutta
- inadempienza che riguardi il secondo piatto o le diete speciali
- inadempienza che riguardi l'intero pasto

Per le inadempienze sopra descritte e per quelle non espressamente comprese nel precedente elenco ma comunque considerate dall'A.C. rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, la misura della sanzione viene discrezionalmente fissata dalla stessa A.C., sulla base dei criteri esplicitati nel presente capitolato. In tal caso, le sanzioni potranno variare da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità ed all'estensione dell'inadempienza.

ART.27) SPESE E PAGAMENTI: Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A..

I pagamenti dei corrispettivi, avverranno in base alla singola fattura che sarà emessa dall'I.A., sulla quale dovrà essere indicato il numero di pasti effettivamente ordinati e forniti, suddivisi per ciascun plesso scolastico.

ART. 28) IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO: Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 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.

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte per l'assegnazione di punteggi utili ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- c) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- d) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dall'I.A.;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione totale o parziale del servizio;
- l) subappalto totale o parziale del servizio;

Nei casi sopra previsti, è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra quasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo 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.

Per quanto non previsto nel presente bando si applicano le disposizioni del Codice Civile e le norme di legge vigenti in materia

ALLEGATI:

Tabella merceologica degli alimenti parte integrante e sostanziale del presente Capitolato speciale d'appalto.

R.S.A.

f.to Dr.ssa Antonina Pinto