



COMUNE DI
SAN PANCRAZIO SALENTINO

- Provincia di Brindisi -

C.A.P. 72026 - Piazza Umberto I n. 5 - Tel. 0831/660209/220 - Fax 0831/666047
C.F. e P. I.V.A. **00198010746** Sito Internet del Comune www.sanpancraziosalentino.gov.it
Settore Cultura, Pubblica Istruzione, Servizi Sociali

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
per il periodo 01/01/15 – 31/05/15 e per gli anni scolastici, 2015/16 e 2016/17**

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione, consegna e somministrazione dei pasti presso i vari punti di refezione relativamente alla seguente utenza:

- a) alunni delle scuole dell'infanzia;
- b) alunni sezione primavera;
- c) alunni della scuola primaria frequentanti il tempo pieno;
- d) alunni della scuola secondaria di primo grado frequentanti il tempo pieno;
- e) insegnanti e personale ausiliario aventi diritto al pasto come per legge.

I plessi scolastici interessati dal servizio sono i seguenti:

- a) Scuola dell'Infanzia e sezione primavera: "Maria Montessori"; scuola dell'infanzia: "Gianni Rodari", "Don Tonino Bello", "Bambini di Sarajevo";
- b) Scuola Primaria "Don Milani" – Via San Pasquale (limitatamente alle classi a tempo pieno);
- c) Scuola Secondaria di primo grado: "Alessandro Manzoni" (limitatamente alle classi a tempo pieno);

Il numero dei pasti viene presuntivamente quantificato in circa 44.480 per anno scolastico.

Il dato relativo ai pasti è suscettibile di adeguamento in quanto è riferito all'anno scolastico 2013/2014 e considerando anche il trend dell'ultimo triennio, pertanto, non impegna in via definitiva il Comune di San Pancrazio Salentino.

Il numero dei pasti verrà determinato dalle presenze giornaliere effettive.

Potranno essere apportate, per ragioni motivate, anche variazioni delle sedi dei refettori.

La ditta affidataria è tenuta all'esecuzione del servizio di refezione alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale per l'intero periodo di appalto, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio e quindi dei pasti erogati, per qualsiasi sopravveniente ragione.

Art. 2 – Importo a base d'asta

Importo unitario a base d'asta: € 4,00, oltre I.V.A. al 4%, per singolo pasto di cui **euro 2,38** per costo del singolo pasto (soggetto al ribasso d'asta), **euro 1,60** per costo del personale (non soggetto al ribasso d'asta), ed **euro 0,02** per oneri diretti ed indiretti della sicurezza (non soggetti al ribasso d'asta), per il numero **133.400** di pasti presuntivi, complessivi per l'intera durata contrattuale, si è preso in considerazione l'esame dell'ultimo triennio in cui le suddette scuole ha usufruito del servizio mensa. Si è constatato che circa il 20% in media degli utenti non ha usufruito del servizio di refezione nonostante il 100% degli utenti registrati hanno chiesto l'uso dello stesso.

L'importo presunto dell'appalto, per l'intera durata contrattuale, ammonta a **€ 533.760,00** (I.V.A. 4% esclusa), di cui **€ 317.587,20 per costo dei pasti** (soggetti al ribasso d'asta), **€ 213.504,00** (per costo del personale non soggetti al ribasso d'asta), ed **€ 2.668,80** per oneri per la sicurezza per l'attuazione del DUVRI , non soggetti a ribasso d'asta.

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e non si darà luogo a modifiche del prezzo del pasto per eventuali variazioni in più o in meno del limite del 20% delle quantità pattuite.

Art. 3 – Procedura e Criterio di aggiudicazione

L'appalto verrà affidato mediante pubblico incanto (procedura aperta), con il criterio di cui agli artt. 81 e 83 del D. Lgs. 12.04.06, n. 163 e s.m.i., a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi, dettagliatamente illustrati all'art. 3 del Capitolato d'appalto:

- OFFERTA QUALITA': massimo punti 85
- OFFERTA ECONOMICA: massimo punti 15

L'appalto sarà aggiudicato, anche in presenza di una sola offerta valida. L'aggiudicazione diverrà definitiva ed efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti ai sensi dell'art. 12 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'appalto sarà affidato con la procedura del pubblico incanto, con l'osservanza delle norme previste dal D.lgs. 163/2006 e s.m.i., con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 comma 1, (offerta economicamente più vantaggiosa), e valutata sulla base dei seguenti elementi ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

A) QUALITA': 85/100

1. progetto tecnico relativo alle modalità di svolgimento e organizzazione del servizio max punti 35

2. modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari max punti 15

3. proposte migliorative max punti 35

1. Progetto tecnico relativo alle modalità di svolgimento e organizzazione del servizio:

le ditte dovranno descrivere, tramite relazione dettagliata, le caratteristiche metodologiche ed organizzative per l'esecuzione del servizio, indicando le modalità che intendono attuare per la gestione dello stesso.

Verranno assegnati 35 punti secondo i seguenti parametri:

- **Qualificazione e organizzazione del personale nel centro cottura e i terminali di consumo** max punti 15
 - Presenza nel centro di cottura di Cuoco diplomato max punti 5
 - ✓ con almeno tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica punti 5
 - ✓ con almeno due anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica punti 3
 - ✓ con almeno un anno di esperienza nel settore della ristorazione scolastica punti 1
 - n° di persone impiegate contemporaneamente nella distribuzione dei pasti nelle scuole indicate nel presente appalto max punti 10
 - ✓ più di 6 persone impiegate punti 10
 - ✓ 6 persone impiegate (minimo) punti 6

** 2 punti in più per ogni persona offerta rispetto al minimo*
- **Numero dei mezzi impiegati** max punti 4

2 punti per ogni automezzo impiegato
(indicare le caratteristiche)
- **Piano di formazione del personale addetto al servizio** max punti 6

- 2 punti per ogni corso di formazione
(indicare la tempistica, il monte ore e le tematiche)
- **Tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede municipale** (piazza Umberto I, n. 5) max punti 10

(tale distanza verrà verificata con quella pubblicata sul sito www.googlemaps.it)

- 10 punti fino a 10 minuti
- 6 punti da oltre 10 min. a 15 min.
- 3 punti da oltre 15 min. a 20 min.
- 1 punto da oltre 20 min. fino a 30 min.
- Oltre 30 minuti l'offerta verrà esclusa

2.Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari:

Le ditte dovranno descrivere tramite relazione dettagliata le modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari.

Verranno assegnati 15 punti secondo i seguenti parametri:

- Fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica max punti 3
 - 3 punti per almeno 3 fornitori
 - 1 punto per centrale unica di acquisto
- Utilizzo di prodotti biologici certificati max punti 6
 - 1 punto a prodotto

Per l'utilizzo dei prodotti biologici le imprese dovranno produrre dichiarazione sostitutiva che attesti l'assoggettamento dell'impresa e del centro di cottura impiegato al regime di controllo previsto dagli artt. 8 e 9 del Reg. CEE 2092/91, nonché dichiarazione sostitutiva attestante che l'impresa esegue le operazioni relative all'attività con metodo biologico di preparazioni alimentari ai sensi degli artt. 5, 6, 6bis del Reg. CEE 2092/91. La dichiarazione di cui sopra andrà allegata alla Relazione tecnica del progetto tecnico.

- Utilizzo di prodotti a filiera corta DOP, IGP max punti 6
 - 1 punto a prodotto

Per ogni prodotto deve essere allegata la scheda tecnica e la provenienza.

3. Proposte migliorative:

Verranno assegnati 35 punti secondo i seguenti parametri:

- Giornate di educazione alimentare (punti 1 per ogni giornata) max punti 4
(allegare progetto)
- Iniziative di carattere ambientale (punti 1 per ogni iniziativa) max punti 6
(allegare progetto)
- Offerta pasto gratis: punti 1 (uno) per ogni **80 pasti** gratis offerti max punti 25

Qualora una ditta concorrente non raggiunga almeno il punteggio complessivo riservato all'offerta tecnica di punti **70 su 85** disponibili, non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica, escludendo pertanto lo stesso concorrente dal procedimento di aggiudicazione.

B) OFFERTA ECONOMICA - PREZZO: punti 15/100

Nel prezzo unitario di un pasto, si intendono compresi tutti i servizi, le derrate, le prestazioni di personale, tutte le spese generali, l'utile d'impresa, e ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di che trattasi.

All'offerta economica sarà attribuito un punteggio massimo pari a 15 punti.

Il punteggio massimo verrà attribuito all'offerta economica che risulterà complessivamente più bassa fra quelle pervenute. Alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{offerta più bassa}}{\text{valore offerta considerata}} \times 15$$

In caso di parità di punteggio complessivo tra due o più ditte, si procederà all'aggiudicazione a favore dell'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio relativo alla voce A) QUALITA'.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione si riserva altresì di non dare luogo alla aggiudicazione definitiva nel caso in cui lo richiedano motivate esigenze di pubblico interesse, con provvedimento puntualmente motivato, senza che alcun concorrente possa vantare diritto o pretesa alcuna.

Art. 4. - Durata del servizio

L'affidamento si riferisce al periodo 01/01/15 – 31/05/15 e per gli anni scolastici, 2015/16 e 2016/17. Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, l'Amministrazione Comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la ditta aggiudicataria su richiesta dell'Amministrazione, sarà tenuta a continuarlo, agli stessi patti e condizioni. L'Amministrazione si riserva di modificare la decorrenza iniziale e finale del servizio in collaborazione con l'Autorità Scolastica locale.

Art. 5 – Modalità di espletamento del servizio

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì, escluso il sabato, nei periodi di

funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso.

Il numero giornaliero dei pasti verrà quantificato sulla base dei buoni presentati da alunni ed insegnanti e comunicato alla Ditta entro le ore 9.30 di ogni giorno mediante telefonata da parte degli operatori addetti delle singole scuole al Centro di Cottura.

Il personale della Ditta dovrà provvedere in tutte le scuole, nei tempi dovuti e in conformità alle prescrizioni dettate dal Comune o dalle Autorità scolastiche competenti, anche alle seguenti necessarie operazioni:

- Preparazione dei tavoli (collocazione di sedie, tovaglie, stoviglie, posate, caraffe, ecc.);
- Porzionatura nei piatti
- Distribuzione dei pasti a tavola
- Sparecchiamento e sanificazione dei tavoli
- Ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto ai terminali di consumo
- Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti secondo le disposizioni comunali.
- Ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

In particolare, per i bambini della scuola dell'infanzia, il servizio prevede lo sbucciamento della frutta.

E' a carico della Ditta fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione, che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno stesso. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne preventiva (almeno due giorni prima) comunicazione all'Ufficio Servizi Sociali del Comune ed alle scuole.

In caso di mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso all'Ufficio Servizi Sociali del Comune ed alle scuole.

Per i guasti di minore entità la Ditta consegnerà altro pasto in sostituzione, dandone immediato avviso alle scuole. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta. In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, fatto salvo quanto stabilito all'art. 18, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non fosse temporaneamente, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione all'Amministrazione Comunale, provvedendo altresì - in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune - ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta, in possesso dei prescritti requisiti, autorizzata alla refezione per alunni ed insegnanti.

Qualora il personale della scuola o quello addetto alla somministrazione di pasti constati l'inaccettabilità della

consegna dei pasti all'atto della distribuzione, in quanto gli stessi o componenti degli stessi siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungano le temperature previste, oppure non sia rispettato il menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, **entro 30 minuti** dalla segnalazione telefonica, a integrare o a sostituire i pasti o le pietanze contestati, fatto salvo quanto previsto all'art. 18. Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, o di mancata sostituzione o integrazione degli stessi, di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 20.

Art. 6 – Caratteristiche dei pasti

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiamano "Le nuove linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicate sulla G.U. n. 134 dell'11/06/2010 e il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

La composizione del pasto, che verrà successivamente porzionato nei locali mensa a cura del personale dell'impresa aggiudicataria, dovrà essere la seguente:

- Un primo;
- Un secondo;
- Un contorno;
- frutta;
- pane;
- acqua minerale naturale.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza e nutrizionali nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

La composizione e proposizione dei menù settimanali, con predisposizione del bilancio calorico e nutrizionale, effettuato sulla scorta dei menù per le scuole materne-elementari e medie allegati al presente capitolato speciale d'appalto, avverrà a cura della Ditta.

I menù proposti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL Brindisi, competente per territorio. Il visto di approvazione dell'ASL sarà richiesto direttamente dal Comune previa acquisizione dalla ditta aggiudicataria del menù formulato.

Qualora fosse necessario apportare delle modifiche al menù, dovrà provvedervi la ditta, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione Comunale.

La formulazione dei menù dovrà essere quadrisettimanale e calibrata, come già specificato, in base all'età degli utenti.

Il menù ruoterà in modo che, dopo la quarta settimana, si inizierà nuovamente dal menù di lunedì e di seguito. La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione

qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, etc) richiesta dalle competenti autorità, in riferimento alle linee guida nazionali e regionali in materia di ristorazione scolastica, utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche e senza alcun aumento di spesa.

La Ditta dovrà fornire, a richiesta del Comune, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'ASL.

Per alunni che debbano seguire "diete speciali" (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc) tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito dall'appalto. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e con indicato il nominativo del destinatario.

La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni singola scuola, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto, limone e sale, per il completamento del condimento. Non potranno essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "*contiene OGM*".

Art. 7 – Trasporto dei pasti

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici. Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore a un'ora.

La consegna ai vari terminali di utilizzo deve avvenire in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni singola scuola dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle varie sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti devono risultare in perfette condizioni, essere in materiale

adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura.

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole nei tempi di cui al presente articolo.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Art. 8 – Gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-Suite™ della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il comune di San Pancrazio Salentino è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento.

L' Impresa Aggiudicataria dovrà utilizzare esclusivamente il sistema School E-Suite™, mediante credenziali di accesso predisposte dall'Ente Appaltante, facendosi anche carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica e web.

Il software attuale permette:

- ✓ la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- ✓ prenotazione ed addebito dei pasti attraverso apparecchiature FAX a cura degli operatori scolastici con messa a disposizione dei dati entro le 9,30;
- ✓ gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema completamente web based utilizzato in modalità asp e sito presso un data center certificato;
- ✓ pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili in un punto di ricarica situato sul territorio comunale;

- ✓ gestione completa delle comunicazioni con gli utenti mediante: documenti cartacei, invio di SMS e accesso al sistema attraverso un link presente sul sito del Comune che consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti riferito al proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dall' Amministrazione Comunale.

Art. 8.1 - Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico addetto alle operazioni di rilevazione delle presenze degli alunni, ritira gli appositi fogli classe stampati dal sistema e distribuiti ad ogni scuola. Tali fogli contengono i nominativi dei bambini componenti la classe: il personale scolastico rileva giornalmente le presenze e le eventuali diete in bianco. I fogli verranno poi inviati tramite fax ad un numero telefonico predeterminato a cura degli operatori scolastici.

Il software traduce questi dati su carta in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo rendendoli disponibili per il cento cottura per la produzione dei pasti e la loro distribuzione e per il Comune di San Pancrazio Salentino interessato a monitorare l'andamento delle prenotazioni.

Art. 8.2 - Pagamento dei pasti

Il sistema per il pagamento permette di ricaricare il conto pasti, con un importo libero, presso un esercente convenzionato dall' Amministrazione Comunale in cui è possibile effettuare la ricarica.

Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

Art. 8.3 – Oneri dell'Ente appaltante

Compete all' Amministrazione Comunale:

- ✓ la raccolta delle iscrizioni al servizio;
- ✓ la definizione delle tariffe secondo proprie modalità e l' **incasso** delle rette stesse;
- ✓ l'invio delle lettere di sollecito;
- ✓ la messa al ruolo degli utenti insolventi.

Art. 8.4 – Oneri dell'impresa aggiudicataria

Compete all' I.A.:

- ✓ la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;

- ✓ il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- ✓ la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- ✓ il controllo giornaliero e la quadratura dei pasti forniti rispetto ai pasti prenotati. Si precisa che l'I.A. dovrà emettere fattura per i pasti forniti sulla base dei pasti rilevati all'interno del sistema informatizzato i cui dati faranno fede ai fini della fatturazione e della relativa liquidazione delle fatture.
- ✓ l'installazione di un PC dotato di stampante presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tale PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad Internet di tipo ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo; dovrà inoltre essere dotato di una casella di posta elettronica;
- ✓ formazione del personale impiegato all'utilizzo del sistema. A tal proposito si precisa che è da prevedersi almeno una giornata di formazione e addestramento a cura della società fornitrice del Sistema;
- ✓ fornitura di SMS sufficienti per la copertura della durata dell'appalto;

Poiché la gestione informatizzata da parte dell'I.A. comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che l'Amministrazione Comunale non dispone di facoltà decisionale alle strutture ed al personale dell'I.A., in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l'I.A. verrà designata Titolare di trattamento correlato, in conformità al dettato dell'art. 29 D.Lgs. 196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.

In virtù di tale designazione, l'I.A. sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Art. 9 – Oneri a carico della ditta

Sono a carico della ditta e compresi nel prezzo offerto i seguenti oneri:

1. la disponibilità, per il periodo 01/01/15 – 31/05/15 e per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17, del centro di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura. Dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere in grado di garantire il numero dei pasti annui richiesti e quant'altro richiesto nel presente

Comune di San Pancrazio Salentino – Capitolato Speciale d'Appalto

capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nel relativo bando e in tale sede dichiarati dalla Ditta appaltatrice sotto la propria responsabilità;

2. eventuali canoni di locazione relativi ai locali di stoccaggio e cottura e alle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas, dell'acqua, nonché delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tali locali di stoccaggio, di cottura, confezionamento e trasporto dei pasti;
3. il corretto funzionamento del centro o dei centri di stoccaggio e cottura nonché il corretto trasporto dei pasti;
4. approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
5. fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici: a tale proposito la ditta dovrà provvedere alla fornitura di: carrelli per la distribuzione e di quant'altro necessario a rendere agevole l'operazione: piatti, bicchieri e posate monouso, in materiale robusto, tale da non piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposti ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa; mestoli vari, tovagliette e tovaglioli di carta, vassoi, caraffe in plastica resistente, cestini per il pane e per la frutta, contenitore per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni, oltre a quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, aceto, sale).

La ditta recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.

6. fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
7. fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;
8. trasporto dei pasti preparati con propri automezzi e personale dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici e ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
9. il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole indicate all'art. 1 dovranno essere effettuati con congruo anticipo rispetto agli orari di consumazione dei pasti previsti, indicativamente, come segue:
 - scuole dell'infanzia: ore 12.00
 - scuola primaria: ore 12.30
 - scuola primaria di secondo grado ore 13:00

Si precisa che la consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e, per tale trasporto, la Ditta dovrà dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo. Gli orari definitivi di inizio della somministrazione dei pasti e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla Ditta appaltatrice da parte del Comune.

10. accurata pulizia e predisposizione delle attrezzature "prima" e "dopo" di ogni refezione (tavoli, sedie, carrelli presenti nei locali adibiti a mense scolastiche);
11. somministrazione/porzionatura dei pasti (dovrà essere messo a disposizione un numero di addetti adeguato, in modo tale da garantire la qualità del servizio);

12. manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature necessarie per il funzionamento delle mense;
 13. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate; tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura e spese della ditta aggiudicataria secondo le indicazioni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. La fornitura dei sacchetti porta rifiuti (secco ed umido) e dei relativi contenitori (secco ed umido), saranno a carico della ditta aggiudicataria;
 14. l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto dal presente capitolato;
 15. osservare e far osservare le norme igienico sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
 16. prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti, corsi di aggiornamento su aspetti igienico sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore;
 17. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;
 18. prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria, dovrà presentare il **piano di autocontrollo** secondo il sistema per il servizio di trasporto degli alimenti, la distribuzione all'interno delle mense, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, etc.;
 19. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso, inoltre, del **manuale di rintracciabilità** in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002;
 20. la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
 21. pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia. Eventuali interessi di mora saranno a carico della ditta appaltatrice.
- La Ditta sarà l'unica responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti.

Art. 10 – Personale

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto, la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di

igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D. Lgs. 81/2008).

Nel centro cottura il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- aver effettuato un corso ed essere abilitato e avere sul luogo di lavoro idonea certificazione (attestato di formazione quadriennale – ex libretto sanitario).
- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti.
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo e divise pulite e ordinate.

Il personale della Ditta che provvederà alla pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie nei refettori (la pulizia dei locali compete infatti agli operatori scolastici) dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia, sacchetti per lo smaltimento del rifiuto secco ed umido).

Il personale dovrà essere adeguatamente istruito, come da normativa vigente in materia, su quanto segue:

- la definizione del programma di pulizia e sanificazione;
- l'importanza dell'operazione di detersione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni);
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti mensili da effettuarsi in corso di erogazione del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dalle Autorità/Uffici competenti non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la Ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo per il risarcimento danni.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche presso il centro di cottura in cui vengono prodotti i pasti diretti alle scuole comunali, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti.

Art. 11 – Referente

La Ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 12 – Formazione del personale

(regolamento regionale n. 15/2008 - Organizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista ai sensi dell'art. 4 della legge regionale n. 22/07).

La ditta aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulla seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionali degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Concetto di sanificazione
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Art. 13 – Garanzie di igiene

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori. La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari. Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente. E' obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema

HACCP).

La Ditta, al fine di garantire i controlli, conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 72 ore, in apposite celle frigorifere, una campionatura di ciascun prodotto somministrato nel pasto completo del giorno. Tali campioni devono essere riposti singolarmente in sacchetti sterili o in contenitori monouso, muniti di etichetta recante l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del contenuto e dovranno essere conservati in congelatore alla temperatura di -18°C per le 72 ore successive. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva; nel caso di primi piatti a base di pasta, si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento.

Art. 14 – Autocontrollo e rintracciabilità

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti. In mancanza, il Comune provvederà alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art.19 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di rintracciabilità in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002.

Art. 15 – Controlli

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato dal Responsabile del Servizio Sociale o personale delegato. Detti controlli saranno effettuati nell'orario della refezione scolastica sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Art. 16 - Responsabilità della Ditta aggiudicataria

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. In ogni caso la Ditta appaltatrice dovrà indicare, specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile che provvederà all'assunzione di responsabilità (per iscritto, prima dell'inizio dell'appalto) secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i

casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone con massimale non inferiore ad euro 500.000,00. Tale polizza dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 7 giorni prima dell'inizio del servizio e, comunque, prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 17 - Pagamento, fatturazione e tracciabilità finanziaria

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, e verifica presso Equitalia secondo le disposizioni di legge, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La Ditta aggiudicataria dovrà fatturare mensilmente il costo del servizio sulla scorta del prezzo pasto aggiudicato. Nelle fatture dovrà indicare: il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per scuola e distinti tra alunni e insegnanti.

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

Art. 18 - Adeguamento dei prezzi

Ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006, decorso il primo anno di prestazione del servizio, il prezzo dello stesso è adeguato, negli anni successivi, alla variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati rilevato dall'istat riferita al mese di luglio dell'anno precedente.

Art. 19 - Divieto di cessione del contratto e di subappalto

In considerazione delle caratteristiche dell'oggetto di appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, è assolutamente vietato alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente e il conseguente introito della cauzione.

Art. 20 - Penalità'

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, il Comune si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore. Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

Analisi della qualità merceologica:

- 1. Analisi della qualità merceologica:** qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita dal contratto, penale di €. 800,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica;
- 2. Analisi di qualità:** se il peso valutato non corrisponde alle grammature del menù approvato dall'ASL, si procederà all'applicazione di una penale di €. 300,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica;
- 3. Refettori comunali:** la mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali e delle attrezzature dei refettori, nonché la carente manutenzione delle attrezzature comporta una penale di €. 500,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per le successive;
- 4. Cibi e contenitori:** lievi carenze del rispetto delle condizioni igieniche, necessarie per la prestazione o fornitura dei cibi, comportano una penale di €. 500,00, non progressiva per ciascuna infrazione;
- 5. Personale:** il mancato rispetto delle norme sul personale e il mancato impegno alla formazione del personale comporta una penale di €. 500,00, non progressiva per ciascuna infrazione;
- 6. Consegna dei pasti:** ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre 10 (dieci) minuti dall'orario previsto comporta penali da €. 300,00 a €. 1.000,00, a seconda della gravità del ritardo medesimo, non progressivo per ciascuna infrazione;
- 7. Piano di sanificazione:** il mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo di qualità comporta una penale di €. 500,00, alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica per le successive.

Le penali suddette verranno comunque applicate, salvo il ricorso in via giurisdizionale, qualora si riscontrassero anche violazioni a norme legislative.

L'Amministrazione Comunale di San Pancrazio Salentino si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora, dopo l'applicazione di 3 (tre) penalità e successiva diffida ad adempiere per iscritto, anch'essa comportante penalità, i servizi non fossero eseguiti con la massima cura e puntualità: L'Amministrazione Comunale, inoltre,

provvederà ad assicurare comunque il servizio; gli eventuali maggiori oneri subiti dall'Amministrazione verranno posti a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 21 – Contestazioni delle inadempienze

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate all'appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione.

Entro 8 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art. 18. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta, o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Art. 22 - Risoluzione del contratto

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dagli artt. 13 e 18, di promuovere giudizialmente nel modo e nelle forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni anche nei seguenti casi:

1. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. interruzione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata;
3. gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale del Comune;
4. comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
5. inosservanza da parte della Ditta di indicazioni e direttive da parte del Comune;
6. violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;
7. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
8. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
9. riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;
10. quando la Ditta si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
11. quando ceda ad altri in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona i diritti o gli obblighi inerenti al presente capitolato o subappalti in toto o in parte il servizio di cui all'oggetto;

12. mancato utilizzo, nelle transazioni derivanti dal presente contratto, del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13.08.2010, n. 136;

13. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Art. 23 – Recesso

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 1 (uno) mese prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

Art. 24 – Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto. Il legale rappresentante dell'impresa appaltatrice, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni. Sarà cura del legale rappresentante dell'impresa appaltatrice segnalare all'Amministrazione Comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo nel caso di variazioni.

Art. 25 - Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare il Giudice ordinario del Foro di Brindisi.

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI SOCIO-EDUCATIVI

(Ins. PURICELLA Cosimo)