



COMUNE DI PALMA CAMPANIA
(Provincia di Napoli)

^^^

Via Municipio, 72 c.a.p. 80036 telefono 081/8207411-15-50 fax
081/8246065

www.comune.palmacampania.na.it

Prot. n. 18626 del 26/11/2008

Codice Identificativo Gara (CIG): 0243088A8D

**BANDO DI GARA DEL 30/12/2008
DELLE ORE 10.00**

(determinazione n. 488 del 18/11/2008 – RG. n. 1173/08)

Ente Appaltante: Comune Palma Campania – via Municipio, 74 – c.a.p. 80036.

1. OGGETTO

1.1 Oggetto del presente bando di gara è l'**affidamento del servizio di refezione calda per gli alunni delle scuole materne statali del centro, frazioni e contrade di questo Comune per l'anno 2009, a decorrere dal 07/01/2009 e fino al 22/12/2009.**

2. IMPORTO POSTO A BASE DI GARA

2.1 L'importo posto a base di gara è fissato in **€ 2,60, oltre Iva**, per ogni singolo pasto effettivamente erogato e consumato.

3. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

3.1 L'appalto sarà espletato a mezzo di apposita procedura aperta con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, così come previsto dall'art. 83 del decreto legislativo 12/04/2006, n. 163, e successive modificazioni, di seguito indicato per brevità come Codice, valutata sulla base dei seguenti elementi:

a) Caratteristiche metodologiche e tecniche del progetto per lo svolgimento del servizio - fino a 65

punti così ripartiti:

- Distanza chilometrica dal centro di cottura: fino a **20** punti;
- Piano di trasporto: fino a **20** punti;
- Curriculum professionale: fino a **20** punti;
- Utilizzo di prodotti biologici: fino a **5** punti;

b) Offerta economica - fino a 35 punti

3.2 L'attribuzione dei punteggi alle singole offerte avverrà:

- per a): in base agli elementi di cui al punto 7 a) del presente bando;
- per b): in base agli elementi di cui al punto 7 b) del presente bando.

3.3 Le percentuali offerte dell'Aggiudicatario dovranno essere comprensive di tutte le spese che l'Aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa.

3.4 Il progetto tecnico - di cui al successivo punto 7 a) - che non avrà totalizzato un punteggio complessivo superiore o pari a 35/65 sarà giudicato insufficiente; l'impresa non sarà ammessa all'apertura dell'offerta economica e quindi esclusa dalla graduatoria finale.

3.5 Sarà dichiarata aggiudicataria dell'appalto la concorrente che dalla somma dei punteggi ottenuti per a) e b) risulterà aver ottenuto il punteggio maggiore. In caso di parità di punteggio sarà favorita l'impresa che avrà presentato l'offerta tecnica più vantaggiosa per l'ente.

4. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

4.1 Saranno ammesse alla gara i seguenti soggetti, salvo i limiti espressamente indicati:

Piano di trasporto - fino a 20 punti:

Il punteggio massimo sarà attribuito alla partecipante che impiegherà nell'appalto il maggior numero di automezzi dotati delle caratteristiche di cui all'articolo 5 del capitolato speciale. I punteggi saranno attribuiti come segue:

- 1 automezzo punti 5;
- 2 automezzi punti 10;
- più di 2 punti 20.
automezzi

Documentazione relativa: elenco dei mezzi di trasporto impiegati nell'appalto, con indicazione delle caratteristiche, della data di acquisizione e copia della polizza RC e dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'articolo 4 del DPR 327/80; piano dettagliato degli interventi e sanificazione degli automezzi; indicazione del personale utilizzato nel trasporto e relativa qualifica; descrizione della procedura di confezione dei pasti trasportati. Tale documentazione dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara.

Curriculum professionale - fino a 20 punti:

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che documenta il maggior numero di pasti erogati nella ristorazione scolastica nell'ultimo triennio scolastico (2005/2006 – 2006/2007 – 2007/2008). I punteggi saranno attribuiti come segue:

- fino a 15.000 pasti annui punti 1;
- da 15.001 a 20.000 pasti annui punti 5;
- da 20.001 a 25.000 pasti annui punti 10;
- da 25.001 a 30.000 pasti annui punti 15;
- oltre 30.000 pasti annui punti 20.

Documentazione relativa: elenco dettagliato delle prestazioni effettuate nel settore della ristorazione scolastica negli ultimi tre anni scolastici, con l'indicazione di date, importi, destinatari, numero dei pasti forniti. Le certificazioni incomplete o non corrispondenti a quanto dichiarato in elenco non verranno prese in considerazione. Tale documentazione dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara.

Utilizzo di prodotti biologici - fino a 5 punti:

Nell'attribuzione del punteggio saranno preferite le offerte che indicheranno prodotti biologici ortofrutticoli. I punteggi saranno attribuiti come segue:

- fino a 3 prodotti biologici punti 1;
- da 4 a 6 prodotti biologici punti 2;
- da 7 a 9 prodotti biologici punti 3;
- oltre 9 prodotti biologici. punti 5.

Documentazione relativa: indicazione dei prodotti offerti e modalità d'inserimento nel menù; schede tecniche di ogni prodotto offerto e relativa certificazione di enti accreditati ad attestare, per il fornitore, l'utilizzo di prodotti a coltivazione biologica, ai sensi del d.lgs. 220/93.

Gli elementi di valutazione di cui sopra saranno attribuiti sulla base del confronto tra le varie offerte seguendo un criterio comparativo.

In caso di raggruppamenti d'impresa, per i centri di cottura si valuterà il risultato della media tra tutte le distanze chilometriche indicate; nella valutazione del curriculum e del piano di trasporto i requisiti documentati verranno cumulati.

b) OFFERTA ECONOMICA fino a 35 punti

L'offerta economica dovrà essere perfettamente conforme all'allegato "C" al presente Bando - redatta in lingua italiana, in bollo e contenere, sia in cifre che in lettere, il prezzo in cifra e in percentuale offerto sull'importo a base d'asta, senza abrasioni o correzioni di sorta (in caso di discordanza sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere).

L'offerta economica sarà valutata secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio offerta in esame} = \frac{\text{Prezzo più basso} \times 35}{\text{Prezzo offerto in esame}}$$

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta in forma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante dell'ente concorrente.

L'attribuzione del punteggio di cui al punto 3.1 *b)* avverrà per i concorrenti non esclusi per offerta anomala.

8. DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

8.1 Ai fini dell'ammissione alla gara, l'istanza di partecipazione (conforme allo **schema "A"** allegato, quale parte integrante e sostanziale, al presente bando) deve essere corredata dalla dichiarazione sostitutiva conforme allo **schema "B"** allegato, quale parte integrante e sostanziale, al presente bando, nonché dalla **cauzione provvisoria di € 4.000,00, sottoscritta dall'agente con firma autenticata nei modi di legge**, costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/06/1982 n. 348.

9. AVVERTENZE

9.1 Gli importi contenuti nelle dichiarazioni concernenti il possesso dei requisiti di partecipazione alla gara e l'offerta devono essere espressi in euro.

9.2 L'Amministrazione si riserva di verificare i requisiti dichiarati dall'aggiudicatario e del 10% dei partecipanti estratti a sorte mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

9.3 L'Ente si riserva la facoltà di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida, qualora la stessa sia giudicata conforme alle prescrizioni del presente bando e del capitolato speciale d'appalto.

10. OPERAZIONI DI GARA

10.1 Il **giorno 30/12/2008, alle ore 10.00**, nell'Ufficio di Segreteria, la Commissione giudicatrice provvederà in seduta aperta al pubblico all'apertura dei plichi pervenuti ed alla verifica della completezza e regolarità della documentazione presentata, nonché all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche ed all'esame della loro regolarità in relazione a quanto previsto dal presente bando ed al capitolato speciale.

10.2 La Commissione giudicatrice sarà composta dal responsabile del servizio con funzioni di Presidente e da altri due componenti, scelti eventualmente anche tra il personale dell'ente, e sarà nominata dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

10.3 La Commissione di cui sopra provvederà alla valutazione degli elementi di ogni singola offerta tecnica ed alla attribuzione dei relativi punteggi, redigendo appositi verbali. Successivamente, la Commissione provvederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche dei concorrenti ammessi, all'esame della loro regolarità in relazione a quanto previsto dal punto 7 b), procedendo quindi, all'attribuzione dei relativi punteggi.

10.4 L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida e vantaggiosa per l'ente.

11. FINANZIAMENTO

11.1 Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale.

12. PAGAMENTI

12.1 Il pagamento del servizio sarà effettuato con le modalità previste dall'articolo 11 del capitolato speciale d'appalto ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

13. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

13.1 Sono ammesse a partecipare alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi dell'articolo 37 del Codice.

14. VALIDITA' DELL'OFFERTA

14.1 Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

15. OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

15.1 L'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi degli articoli 86 e seguenti del Codice.

16. AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO

16.1 Si avverte che il mancato adempimento a quanto richiesto dal presente bando e dal Capitolato, comporterà la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

16.2 Si avverte, altresì, che eventuali verifiche, di cui al precedente punto 9.2, da cui risulti che la ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

16.3 In tutti i casi di decadenza dell'aggiudicazione, anche per mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

17. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

17.1 L'Amministrazione si riserva di escludere dalla partecipazione alla gara le imprese che, sulla base di notizie acquisite anche tramite i competenti organi di polizia, siano ritenute direttamente o indirettamente legate ad organizzazioni criminali. Il responsabile del procedimento può, per le stesse motivazioni, non procedere all'aggiudicazione definitiva.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: dott. Antonio Ferrara, capo settore agli AA.GG.

Il responsabile del procedimento

- dott. Antonio Ferrara -

ALLEGATO "A" AL BANDO DI GARA

Al sig. Sindaco del
Comune di PALMA CAMPANIA

OGGETTO: Istanza di ammissione per la partecipazione alla gara del 30/12/2008 per l'affidamento del servizio di refezione calda per gli alunni delle scuole materne statali per l'anno scolastico 2009.

Il sottoscritto
.....
Nato a il
.....
Residente nel Comune
di Provincia.....
Via/Piazza.....
Legale rappresentante della.....
con sede nel Comune di
..... Provincia.....
Via /Piazza.....
Con codice fiscale numero.....
E con partita I.V.A. numero.....
Telefono.....Fax.....
Con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta,

CHIEDE

Di essere ammesso al pubblico incanto indicato in oggetto, a cui intende partecipare (**barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente**):

- come impresa singola
- in associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti (indicare la **denominazione e la sede legale di ciascuna impresa**):

impresa capogruppo:

.....
.....

imprese mandanti:

.....
.....

Data

Firma leggibile

.....

.....

Avvertenze:

1. Il presente documento forma parte integrante e sostanziale del bando di gara a cui è allegato.
2. Ai fini dell'ammissione al pubblico incanto, la concorrente deve presentare un'istanza di ammissione alla gara (perfettamente conforme al contenuto del presente schema) con allegata la dichiarazione sostitutiva di cui al successivo allegato "B".
3. Si ricorda che, nel caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, verranno applicate, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi.

ALLEGATO "B" AL BANDO DI GARA

Istruzioni per la compilazione:

1. La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando, se necessario, le parti che non interessano.
2. Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.
3. Se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento dei dati, inserire fogli aggiuntivi ed apporre un timbro di congiunzione.
4. Leggere attentamente le ulteriori istruzioni, riportate in grassetto nel testo o contenute negli spazi "Avvertenza".

Avvertenza:

In caso di associazioni temporanee d'impresa o consorzi, dovrà essere presentata, a **pena di esclusione dalla gara**, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna impresa associata o consorziata.

OGGETTO: Dichiarazione sostitutiva allegata all'istanza di ammissione.

Il sottoscritto
.....
Nato a il
.....
Residente nel Comune
di Provincia.....
Via/Piazza
Legale rappresentante della.....
con sede nel Comune di
..... Provincia.....
Via /Piazza.....
Con codice fiscale numero.....
E con partita I.V.A. numero.....
Telefono..... Fax.....

Con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta e a corredo dell'istanza per la partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

DICHIARA

ai sensi degli articoli 46 e 47 del Testo Unico della documentazione amministrativa approvato con D.P.R. 28/12/2000 n. 445,

1) di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di _____ per attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto ed attesta i seguenti dati: (per le ditte con sede in uno Stato straniero, indicare i dati dell'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza)

- numero d'iscrizione: _____
- data d'iscrizione: _____
- durata della società/data termine _____
- forma giuridica della ditta concorrente (barrare la casella che interessa):
Ditta Individuale
 Società a nome collettivo;
 Società in accomandita semplice;
 Società per Azioni;
 Società in accomandita per Azioni;
 Società a responsabilità limitata;
 Società Cooperativa a responsabilità limitata;
 Società Cooperativa responsabilità illimitata;

Consorzio di Cooperative.

- organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi ed esatte generalità), nonché poteri loro conferiti (in particolare, per le Società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le Società in comandata semplice i soci accomandatari, per le altre Società tutti i componenti del Consiglio di Amministrazione muniti di rappresentanza):
-
-
-

2) di essere iscritto all'albo regionaledelle cooperative e/o al registro prefettizio di

3) di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana e straniera, e che non è in corso alcuna delle predette procedure;

4) in quanto cooperativa o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritto nel/nello (barrare la casella che interessa ed indicare i dati di iscrizione):
Registro prefettizio
Schedario generale della cooperazione.....

5) che non è mai stata pronunciata, nei confronti del sottoscritto, una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale;

6) di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;

7) di accettare tutte le condizioni del capitolato relativo al servizio in oggetto;

8) di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'articolo 2359 del codice civile;

9) di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;

10) di concorrere - partecipando come consorzio per le seguenti società consorziate (indicare denominazione e sede legale di ciascuna Ditta):

11) di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'articolo 38, del decreto legislativo 163/2006;

12) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, in ottemperanza alle norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili" (allegare, a pena di esclusione certificazione rilasciata dagli uffici competenti ai sensi dell'art. 17 della citata legge).

in alternativa

12) che l'Impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15.

Avvertenza:

L'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili", prevede espressamente che " *Le imprese, sia pubbliche sia private, qualora partecipino a bandi per appalti pubblici o intrattengano rapporti convenzionali o di concessione con pubbliche amministrazioni, sono tenute a presentare preventivamente alle stesse la dichiarazione del legale rappresentante che attesti di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, nonché apposita certificazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della presente legge, pena l'esclusione*".

13) che l'Impresa applica ai propri addetti gli accordi economici e normativi della contrattazione nazionale del settore e i contratti integrativi vigenti;

14a) che l'Impresa ha prestato servizi di refezione scolastica presso pubbliche amministrazioni, nell'ultimo triennio (2005-2006-2007) per un importo medio annuo almeno pari a quello a base d'asta del presente appalto;

14b) (se Impresa in associazione temporanea): che l'Impresa ha prestato servizi presso pubbliche amministrazioni in favore dei disabili, nell'ultimo triennio (2005-2006-2007), per un importo medio annuo pari almeno al:

- 40% dell'importo dell'appalto (per l'Impresa capogruppo);
- 30% dell'importo dell'appalto (per l'impresa/e mandante/i);

15) che l'Impresa dispone della fiducia di uno o più Istituti di Credito, Istituti disponibili a concedere alla stessa fideiussioni bancarie che raggiungano, anche cumulativamente, l'importo a base d'asta del presente appalto;

16) che l'Impresa dispone (o si impegna a disporre) del personale necessario all'effettuazione del servizio in appalto, avente la necessaria professionalità;

17) che l'Impresa ha avuto un organico medio di n. 10 dipendenti nell'ultimo triennio e che attualmente sono alle dipendenze dell'Impresa almeno n. 10 dipendenti.

Avvertenza:

La successiva dichiarazione deve essere resa da tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza se trattasi di società di capitali, tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, coloro che rappresentano stabilmente la Ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'articolo 2506 del codice civile.

I sottoscritti

1)
nato a il.....
residente nel Comune di.....Provincia.....
Via/Piazza
nella sua qualità di.....

2)
nato a il.....
residente nel Comune di.....Provincia.....
Via/Piazza
nella sua qualità di.....

3)
nato a il.....
residente nel Comune di.....Provincia.....
Via/Piazza
nella sua qualità di.....

4)
nato a il.....
residente nel Comune di.....Provincia.....
Via/Piazza
nella sua qualità di.....
della società.....

.....
con sede nel Comune di ... Provincia ..!
Via/Piazza
con codice fiscale numero
e con partita I.V.A. numero.....

consapevoli del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei loro riguardi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di forniture,

DICHIARANO

ai sensi degli articoli 46 e 47 del Testo Unico della documentazione amministrativa approvato con D.P.R. 28/12/2000 n. 445,

- che non è mai stata pronunciata, nei confronti dei sottoscritti, una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale;

- di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'articolo 38 del decreto legislativo n. 163/2006;

Appongono la sottoscrizione, consapevoli delle responsabilità penali, amministrative e civili verso dichiarazioni false e incomplete.

Avvertenza:

Allegare copia fotostatica non autenticata di un documento di identità, in corso di validità, di ciascuno dei soggetti dichiaranti, ai sensi dell'articolo 38 comma 3 del Testo Unico della documentazione amministrativa approvato con D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

DICHIARANTI

FIRME

Sig.

in qualità di legale rappresentante

Sig.

in qualità di

Sig.

in qualità di

Sig.

in qualità di

.....

.....

.....

.....

Informativa di cui al Dlgs n. 196/2003

I dati richiesti risultano essenziali per l'ammissione alla gara. Essi saranno utilizzati dal Comune tramite gli uffici preposti al fine di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alle procedure di affidamento del presente appalto. Si precisa che il trattamento dei dati sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, fermo restando la diffusione solo nei casi di esercizio del diritto di accesso da parte dei soggetti interessati ai sensi legge 241/90, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara.=

ALLEGATO "C" AL BANDO DI GARA *(in carta legale)*

MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La sottoscritta
Ditta/Cooperativa
Con sede in Via
cod. fiscale
per l'aggiudicazione dell'appalto **per l'affidamento del servizio di refezione scolastica.**

OFFRE

il prezzo di € (.....), oltre Iva, per ogni pasto effettivamente erogato e consumato.

Timbro e firma

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
(Determinazione n. 488 del 18/11/2008 – RG. n. 1173/08)
"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA"
(allegato al bando di gara prot. n. 18626 del 26/11/2008)
Capo I - Norme Generali

ART. 1 -OGGETTO DELL'APPALTO

L'Appalto ha per oggetto la fornitura di pasti caldi per gli alunni delle scuole materne statali del Comune di Palma Campania. Il valore presunto del contratto è fissato in € 132.192,00 (Iva inclusa), determinato considerando una fornitura complessiva "presunta" di 48.960 pasti circa per l'importo a base d'asta di € 2,70 (Iva inclusa). L'appalto decorrerà dal 07/01/2009 e terminerà improrogabilmente il 22/12/2009.

ART. 2 -CARATTERISTICHE GENERALI

Il servizio si effettuerà nei giorni dal Lunedì al Venerdì. Resterà sospeso in occasione di festività civili o religiose e nei giorni di festa previste dal calendario scolastico. Potrà essere effettuato in misura ridotta o anche soppresso in ogni altra giornata di possibile assenza, totale o parziale degli alunni. In questo caso sarà dato preavviso al gestore il giorno precedente.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata presso i plessi scolastici di cui al successivo elenco.

Il numero degli alunni indicati ha valore meramente indicativo, in quanto la quantità è subordinata al numero degli utenti che chiederanno di usufruire del servizio.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive che verranno comunicate telefonicamente o a mezzo fax dalle direzioni didattiche dalle ore 9.00 alle ore 9.50 di tutti i giorni.

E' facoltà insindacabile dell'Amministrazione comunale aggiungere o togliere punti di somministrazione pasti, rispetto a quelli di seguito elencati, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

ART. 3 -CONDIZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare il menù predisposto dall'ASL NA 4 - S.I.A.N. di Acerra. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordati con i responsabili della predetta struttura.

Le pietanze da somministrare sono indicate nella Tabella Dietetica che sarà allegata al bando di gara.

La ditta dovrà fornire su richiesta dell'Ufficio Politiche Sociali e Pubblica Istruzione o delle Direzioni Scolastiche pasti "assaggio" in misura massima di 15 mensili.

Prima della consegna del servizio la ditta è obbligata a presentare quanto segue:

- a) polizza assicurativa R.C.T. a garanzia degli utenti come da art. 19 del presente Capitolato;
- b) elenco dei fornitori e dei prodotti impiegati.

I pasti dovranno essere confezionati nel pieno rispetto della normativa igienico- sanitario in vaschette mono-razioni di alluminio mono-uso, sigillate mediante termosaldatura in modo da lasciare inalterate le caratteristiche merceologiche e organolettiche.

Sulle confezioni dei prodotti destinati al consumo devono essere apposti in modo chiaramente leggibile le seguenti informazioni:

- Nominativo della ditta;
- Provenienza del prodotto;
- Ingredienti;
- Data di confezionamento;
- Scadenza.

Le indicazioni devono essere indelebili e contenute in un unico campo visivo e apposte in un punto evidente.

Ogni alunno dovrà ricevere giornalmente:

- Una vaschetta per il primo;
- Una vaschetta o due per secondo e contorno;
- Un panino confezionato in busta;
- Frutta;
- Una tovaglietta di carta monouso;
- Kit monouso con posate, tovagliolo e bicchiere.

Al fine di evitare dispersione di temperatura le vaschette dovranno essere deposte e pervenire in contenitori termici, idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto, gli stessi dovranno essere in materiale plastico con intercapedine isolante, lavabili e sanificabili, nonché muniti di coperchio e maniglie per il trasporto.

ART.4 -TRASPORTO

Il trasporto è a cura e spese dell'appaltatore. Dovrà avvenire con automezzi dotati delle caratteristiche di cui al successivo art. 5, igienicamente idonei e tali da assicurare ai generi alimentari una adeguata protezione, evitando ogni causa di insudiciamento, perfettamente conformi alle prescrizioni degli articoli 31 e 51 del D.P.R. 327/80 e del D.Lgs. 155/97.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazioni.

I vani da carico dei veicoli o i contenitori non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita perentoriamente entro le ore 12.30.

ART.5 -AUTOMEZZI

Gli automezzi per il trasporto per la consegna dei pasti devono:

- essere muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta all'art. 44 del D.P.R. 327/80;
- essere adeguatamente predisposti a consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65°C per il legume caldo e non superiore a + 10 C per il legume freddo.

Consentire le consegne tassativamente nell'arco di 50 minuti e comunque non arrivare prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

CAPO II - NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Art. 6 -CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione di pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

A richiesta dell'Ente l'aggiudicataria 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 quindici giorni. I prodotti alimentari non conformi rilevati nel locale della aggiudicataria devono essere segregati in area apposita e opportunamente identificata in attesa del trattamento.

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

a) gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere di prima qualità;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/ o alterazioni;

- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati ed i bulbi devono essere interi e di forma regolare;
- gli ortaggi a foglia, i cespi devono essere puliti e mondati, non prefioriti ed esenti da residui di fitofarmaci e da malattie;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non devono essere stati trattati con raggi gamma.
- le patate devono essere esenti dai seguenti difetti: inverdimento dovuto a formazione di solanina dopo l'esposizione alla luce; germinazione; gelo; parassiti animali; cancrena (umida e secca); putrefazione dei tessuti del tubero; peso minimo grammi 60, peso massimo grammi 270.
- la zucca va utilizzata dal mese di settembre al febbraio - marzo successivo e, quindi sostituita da zucchine.

Gli ortaggi non devono provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodori. A richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria si obbliga a far visionare ad un funzionario incaricato le bolle di consegna.

b) la frutta fresca deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente;
- essere di grammatura idonea alla composizione dei menù;

c) I legumi devono

- essere privi di impurità di corpi estranei, esenti da polvere da insetti e da muffe;
- fagioli: Borlotti o cannellini in conserva;
- lenticchie secche: può adoperarsi la lenticchia comune (seme giallo/biondo diam. 6,8 mm.);
lenticchia rossa (semi rosso bruno), la lenticchia piccola (semi bruno o rossastro diam. 4-5 mm.);
- contenuto medio di umidità 12%;
- ceci secchi;
- piselli: surgelati extra fini.

d) I formaggi:

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "parmigiano reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma caratteristico e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, con frattura a scaglie;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche e stagionato da almeno 18 mesi.

I formaggi da pasto si intendono il formaggio fresco a pasta filata da latte vaccino intero (fior di latte) oppure, in alternativa, formaggio semi duro a pasta filata da latte vaccino intero confezionato in fette singole da gr. 12,5 e devono riportare sulle confezioni le seguenti indicazioni :

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- data di scadenza.

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a trattenere e presentare su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

e) Il pane:

- deve essere ottenuto da farina di frumento (legge 4.7.67 n. 580);
- la crosta friabile omogenea, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;

- la mollica deve essere a porosità regolare ed elastica alla pressione delle dita;
- volume notevole (pane leggero).
- dovrà essere di produzione giornaliera, ben lievitato, ben manipolato, ben cotto.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti e ben chiusi, le singole pezzature devono essere fornite in carta microforata. Devono essere assicurate tutte le forme di igiene. È assolutamente vietata la congelazione del pane.

f) L'olio extravergine di oliva:

prodotto derivante dalla spremitura dell'oliva senza aggiunte di sostanze estranee e di olii di altra natura;

deve avere le seguenti caratteristiche:

- odore più o meno fruttato;
- il gusto deve ricordare quello dell'oliva;
- colore da giallo paglierino a giallo dorato a giallo verdastro;
- assenza di coloranti;

l'olio di condimento, che non deve essere sottoposto a cottura di ottima qualità, non deve contenere più del 1 % in peso di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico - sanitarie.

g) la pasta

Il prodotto derivato da impasti confezionati esclusivamente con sfarinati di grano ed acqua; caratteristiche e tipi di pasta devono rispondere alle disposizioni della legge 4.7.1967 n. 580. deve avere le seguenti caratteristiche:

- tipo corto;
- aspetto esterno uniforme;
- resistenza alla frattura e alla pressione delle dita
- odore e sapore gradevoli, mai di muffa o di rancido;
- essere in stato di perfetta conservazione;
- resistere alla cottura non meno di venti minuti senza spaccarsi ne disfarsi;
- essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo di muffe.

Il riso deve essere di tipo brillato o parboiled. Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve essere infestato da parassiti. Deve avere le presenti caratteristiche:

- assenza di odore di muffa o di altro diverso da quello leggero, particolare che gli è proprio;
- non deve contenere risina o puntina;
- deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per non meno di 15/20 minuti;
- non deve contenere corpi estranei;
- l'umidità massima è 14%.

È assolutamente vietato utilizzare:

- il dado da brodo;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure o carni semi lavorate o precotte;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.

D) Il pesce

deve essere rappresentato da prodotto surgelato e privo di parti non commestibili.

l) Il prosciutto

deve essere senza polifosfati.

E' consentito l'utilizzo di limone e aromi (basilico, origano, sedano, prezzemolo e maggiorana). E'consentito altresì l'utilizzo del pomodori pelati e della passata di pomodori.

Sono ammesse esclusivamente le seguenti modalità di cottura: bollitura, sbianchitura, sbollentatura;

vapore senza pressione; forno; brasatura; casseuola e stufatura, frittura in padella non in immersione. Riepilogando si ribadisce quanto segue:

" tutti i generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, dovranno essere di prima qualità, fornite da ditte di primaria importanza nazionale, preparati e confezionati nella condizioni sanitarie di massima garanzia. Si esclude la fornitura di cibi precotti. E' vietato l'utilizzo di prodotti congelati".

Nell' esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T.U.E.L. delle leggi sanitarie con R.D. 27/7/1934 n. 1275 e dalla legge 30.4.62 n. 283.

ART. 7 -PERSONALE

Il servizio dovrà essere svolto dal gestore con personale sufficiente per numero e qualificato, per garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Si ricorda inoltre l'obbligo per il gestore di richiedere il libretto sanitario per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, ivi compreso il conduttore dell'esercizio o

eventuali familiari che prestino attività anche a titolo gratuito. Anche se trattasi di personale destinato solo temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari. Tutti

devono essere muniti di libretto sanitario, valido, rilasciato dall' Autorità sanitaria competente sul territorio.

ART. 8 -CONTROLLI

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalla Autorità sanitarie, l'Amministrazione Comunale effettuerà, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Alimentare ed Ambientale dell' ASL NA4, gli addetti della Pubblica Amministrazione nonché, altre eventuali strutture specializzate o esperti incaricati dall' Amministrazione Comunale.

I controlli sono articolati:

a) controlli a vista del servizio

da eseguire presso il centro di preparazione dei pasti e presso i singoli plessi scolastici, interesseranno tra l'altro:

- modalità di stoccaggio celle;
- temperature di servizio delle celle;
- controllo data scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate; modalità di cottura;
- modalità di distribuzione; lavaggio ed impiego di sanificanti;
- modalità di sgombrò dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti;
- organizzazione del personale;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- modalità di manipolazione; controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.

b) controlli analitici:

L'impresa aggiudicataria dovrà prevedere tutti i controlli da effettuare con proprio personale per assicurare un buon svolgimento del servizio.

Dovrà inoltre prevedere tutti i controlli che effettuerà sui pasti da somministrare, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, ai fini della sicurezza igienico sanitaria della platea servita. Questi ultimi controlli dovranno essere eseguiti presso le competenti strutture del S.S.N. I risultati dovranno essere allegati alle fatture mensili e saranno determinanti per il pagamento delle stesse.

Si ribadisce che questa Amministrazione si riserva la facoltà di esercitare controlli relativi ad ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi minimamente il gestore dalle proprie responsabilità e dall'obbligo di avere un proprio sistema interno di autocontrollo.

ART. 9 -DIETE PERSONALIZZATE

La ditta si obbliga a fornire senza costi aggiuntivi pasti differenziati a bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine o altro.

Alla ditta sarà consegnato elenco dei bambini che richiedono un menù alternativo. Dovrà curare l'invio dei pasti secondo una dieta concordata ad inizio anno ed indicare sulla vaschetta il nominativo dell' alunno e della scuola a cui è destinato il pasto.

La pietanza dovrà essere consegnata in un contenitore termico di forma o colore diversa dalle altre in modo da escludere possibili errori nella consegna.

ART. 10 -INFORMAZIONI SUL SERVIZIO

La ditta dovrà promuovere, direttamente ed a sue spese, una campagna informativa sul servizio. Dovrà fornire ai genitori degli alunni tutte le informazioni che di volta in volta saranno richieste, provvedendo anche ad organizzare incontri mensili con gruppi di genitori e/o visite presso i centri cottura.

Tutto ciò dovrà essere organizzato e programmato dalla ditta partendo dalle esigenze degli utenti, rappresentate anche da questa Amministrazione e dai rispettivi Capi d'Istituto.

Ciò si ritiene essenziale in quanto è fondamentale, per un buon svolgimento del servizio, la costruzione di un rapporto di fiducia tra ditta - operatori scolastici e genitori.

Per il raggiungimento di tale obiettivo la ditta dovrà utilizzare anche mezzi di informazione territoriale, come tv.,giornali, manifesti pubblicitari, invio di depliant illustrativi ed altro.

Dovrà sempre e comunque provvedere ad affiggere in ogni scuola una tabella con l'indicazione del menù, ben visibile, dai colori vivaci (formato 1 mt. X 1 mt.).

ART. 11 -ELENCO PIETANZE.

Il menù mensile sarà fornito alla ditta ad avvenuta aggiudicazione. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle tabelle dietetiche analitiche allegate al bando di gara. Le grammature indicate sono riferite al prodotto crudo.

I menù concordati inizialmente non sono vincolanti. Potranno essere modificati anche in seguito a scarsa accettabilità del prodotto da parte dei piccoli utenti. In questo caso si provvederà ad inserire un prodotto di maggior gradibilità, previa approvazione dell' ASL NA4 – S.I.A.N. di Acerra.

ART. 12 -UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE PARTICOLARI

L'affidatario dovrà garantire la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata, in misura non inferiore a quanto dichiarato ai fini dell' aggiudicazione dell'appalto.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M.

17915/GL 775 del 3 1/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs 220 del 17/03/1995.

Si precisa che la percentuale del fabbisogno si determina sul peso complessivo di derrate necessarie per la produzione mensile del servizio. L'aggiudicataria dovrà elaborare un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici ed alle quantità previste.

CAPO III - NORME PROCEDURALI E AMMINISTRATIVE

ART. 13 -MODALITÀ DELL'APPALTO

L'appalto sarà effettuato mediante procedura aperta secondo le disposizioni previste dal decreto legislativo 12/04/2006, n. 163, e successive modificazioni, e il servizio sarà aggiudicato, se conforme alle prescrizioni del presente capitolato e del bando di gara, all'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune.

ART. 14 -RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE

Sono ammessi a partecipare raggruppamenti di imprese ai sensi del D.Lgs. 163/2006. Non è ammesso che un'impresa partecipi contemporaneamente come impresa singola e in associazione con altre imprese, né che partecipi contemporaneamente in più associazioni d'impresa.

L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina riportata nel citato D.Lgs. 163/2006.

ART. 15 -PREZZO DEL PASTO

Con riferimento a quanto stabilito nelle allegate Tabelle dietetiche, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Ente all'appaltatore tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato.

ART. 16 -SUBAPPALTO

Le imprese concorrenti indicheranno nell'offerta le parti della fornitura che intendono eventualmente subappaltare a terzi. Tale indicazione lascia impregiudicata la responsabilità del fornitore aggiudicatario.

ART. 17 -ASSICURAZIONI SOCIALI, CONTRATTI DI LAVORO, PREVENZIONE INFORTUNI.

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia nonché dal contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo.

In caso di inottemperanza accertata dall'amministrazione comunale o ad essa segnalata dall'ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone di appalto e/o della cauzione, senza che il fornitore possa opporre eccezioni né aver titolo a risarcimento danni.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di redigere il piano per la sicurezza fisica dei lavoratori secondo quanto disposto dal decreto legislativo n. 626/94 e successive modificazioni.

ART. 18 -RESPONSABILITÀ DELL' IMPRESA

L'impresa aggiudicataria dovrà obbligarsi ad adottare, durante la esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso di infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

ART 19 -DANNI A PERSONE O COSE - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione della fornitura in oggetto o a cause ad esso connesse. derivassero all'amministrazione comunale 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, prima dell'inizio della fornitura dei pasti, dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione della fornitura per un massimale di RCT, minimo, di euro 2.582.284,50 per sinistro blocco unico, euro 77.468,53 per persona.

ART. 20 -OBBLIGO E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE - PENALITÀ

Il gestore ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolano un corretto svolgimento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- 1) Una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:
 - in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne negli stessi giorni e nell'ora fissati;
 - nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
 - nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.
- 2) Una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:
 - qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato;
 - qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice.
- 3) In caso di recidività di cui ai precedenti punti, le penalità su indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione della/e penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa. L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 21 -ABUSI, INADEMPIENZE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre le penali previste dall'articolo 20 del presente Capitolato, il mancato rispetto del menu del giorno, in tutto o in parte, produce una penale a carico dell'impresa di € 1.000,00 al giorno oltre il mancato pagamento da parte dell'amministrazione comunale dei pasti o dei componenti dei pasti discordanti con il menù, salvo i casi di forza maggiore che dovranno essere tempestivamente comunicati all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare.

L'amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste nel medesimo contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;
- b) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- c) la reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- d) fallimento dell'impresa aggiudicataria, salvo quanto disposto in ordine alle associazioni temporanee di impresa nel presente Capitolato
- e) l'appalto viene revocato con effetto immediato se riscontrate dai Responsabili dei servizi sanitari ASL NA4 gravi inadempienze.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare la fornitura a terzi, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento dell'appalto, addebitando all'impresa aggiudicataria gli eventuali maggiori costi sostenuti rispetto al corrispettivo della fornitura convenuto con l'aggiudicatario.

All'impresa aggiudicataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale convenuto per la fornitura in oggetto effettuata fino al giorno della disposta risoluzione detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti dell'impresa, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART. 22 -SCIOPERI

In caso di sciopero di dipendenti dell'impresa, la stessa è tenuta a comunicare con cinque giorni di anticipo il disservizio che ne deriverà e ad impegnarsi a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'amministrazione comunale. In caso di sciopero degli operatori scolastici che comporti l'interruzione della fornitura dei pasti, l'amministrazione comunale ne darà comunicazione all'impresa con un anticipo di due giorni rispetto al giorno fissato per lo sciopero. In caso di sospensione dello sciopero, l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

ART. 23 -CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'impresa è tenuta a prestare la cauzione provvisoria, pari al 2% del valore contrattuale presunto, con firma autenticata nei modi di legge dell'agente che l'ha emessa, al momento della presentazione dell'offerta e la cauzione definitiva, da presentare in sede di stipula del contratto, pari al 10% del valore del contratto per tutto il periodo di esecuzione della prestazione contrattuale. La cauzione può essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/6/82, n. 348. La cauzione definitiva sarà svincolata e restituita al contraente solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Nel caso di fideiussione bancaria o assicurativa, l'atto dovrà sempre recare la seguente clausola:

- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

ART. 24 -PAGAMENTI

Il pagamento delle forniture sarà effettuato mensilmente a ricevimento della regolare fattura. Non saranno erogate somme in anticipo, né saranno possibili pagamenti prima della sottoscrizione del contratto.

Saranno corrisposti pagamenti in rapporto al numero di pasti effettivamente consegnati.

ART. 25 -CONTROVERSIE

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono unicamente all'autorità giudiziaria ordinaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Nola.

ART. 26 -SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative ai diritti di segreteria, alla registrazione del contratto, all'imposta sul bollo e quante altre previste dalla vigente normativa in materia, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.=