



# Comune di Gesualdo

Provincia di Avellino

---

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA  
ANNI SCOLASTICI 2021/2022  
(PERIODO GENNAIO 2022 – APRILE 2022)

## INDICE DEGLI ARTICOLI

- Articolo 1 – *Oggetto dell'appalto*
- Articolo 2 – *Durata dell'appalto*
- Articolo 3 – *Requisiti di partecipazione alla gara*
- Articolo 4 - *Modalità di gara e aggiudicazione del servizio*
- Articolo 5 - *Organizzazione del servizio e requisiti minimi*
- Articolo 6 - *Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari*
- Articolo 7 – *Garanzie di qualità*
- Articolo 8 - *Tabelle dietetiche e menù*
- Articolo 9 - *Centro di produzione dei pasti*
- Articolo 10 – *Quantità presunta dei pasti*
- Articolo 11 – *Prezzo a base d'asta*
- Articolo 12 – *Importo dell'appalto*
- Articolo 13 – *Corrispettivi*
- Articolo 14 – *Fatturazione e pagamenti*
- Articolo 15 – *Cauzione definitiva*
- Articolo 16 – *Spese contrattuali*
- Articolo 17 – *Esonero da responsabilità per il Comune*
- Articolo 18 – *Rinuncia all'aggiudicazione*
- Articolo 19 – *Scioperi*
- Articolo 20 – *Osservanza delle leggi sul lavoro, previdenza sociale e contratto nazionale di lavoro*
- Articolo 21 – *Personale*
- Articolo 22 – *Reintegro personale mancante*
- Articolo 23 – *Responsabile tecnico*
- Articolo 24 – *Commissione di controllo*
- Articolo 25 – *Controlli qualitativi e quantitativi*

**Articolo 26 – Penalità – Esecuzione in danno**

**Articolo 27 – Risoluzione del contratto**

**Articolo 28 – Divieto cessione e subappalto del servizio**

**Articolo 29 – Tutela dei dati sensibili**

**Articolo 30 – Foro competente**

**Articolo 31 – Disposizioni finali**

## *Articolo 1*

### **OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato disciplina l'appalto relativo al servizio di preparazione, confezione, trasporto, consegna e distribuzione di pasti preparati la mattina stessa del consumo, mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al servizio di refezione scolastica nella scuola statale dell'infanzia allocata nei locali di proprietà comunali ubicati in Via Pastene, adiacenti l'asilo nido comunale.

Tenuto conto che la scuola dell'infanzia non è dotata di centro cottura, la ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti presso un centro di cottura idoneo esterno. I pasti dovranno essere chiusi in appositi contenitori isotermitici per essere veicolati e consegnati presso la scuola tramite automezzo proprio della ditta e in possesso di relative autorizzazioni sanitarie che dovranno giungere presso la sede di consumo entro 20 minuti dall'ultimazione della cottura. La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva del servizio mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta affidataria. **La ditta, a salvaguardia delle misure anti covid 19, avrà obbligo di provvedere alla pulizia/sanificazione dei banchi prima e dopo la somministrazione dei pasti.**

## *Articolo 2*

### **DURATA DELL'APPALTO**

Il contratto ha la durata per l'anno scolastico 2021/2022, periodo GENNAIO 2022 / APRILE 2022, eventualmente estendibile per i mesi di maggio e giugno 2022.

La data di inizio effettivo sarà comunicata con preavviso di **7 (sette giorni)**; il termine coinciderà con il 31/05/2022.

## *Articolo 3*

### **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

#### **A) Requisiti di carattere generale**

Possesso di tutti i requisiti di ordine generale e assenza di cause di esclusione dalla partecipazione alle gare per appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti previste nell'articolo 80 del D. Lgs 18.4.2016, n. 50 e da qualsiasi altra disposizione legislativa e regolamentare vigente alla data del presente bando.

#### **B) Requisiti tecnico professionali:**

1. iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura competente per territorio, pienamente compatibile con l'oggetto dell'appalto e, in particolare, con l'attività di **“gestione mense scolastiche o ristorazione collettiva”**, oppure iscrizione nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (se chi esercita l'impresa è cittadino di altro stato membro residente in Italia) o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i (se chi esercita l'impresa è cittadino di altro stato membro non residente in Italia) o iscrizione all'Albo Nazionale delle Cooperative (in caso di cooperativa) o all'Albo Regionale (in caso di cooperativa sociale) .

*I concorrenti appartenenti a stati membri che non figurano nel citato allegato attestano, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel paese in cui sono residenti.*

2. Abilitazione ai sensi del D.M. 274/1997 per le attività di sanificazione;

#### *Articolo 4*

### **MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO**

Ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto l'offerta economica deve essere formulata con riferimento alla gestione di tutti i servizi previsti dal presente Capitolato e dalla lettera d'invito, nell'intero arco temporale di vigenza del rapporto.

Nella formulazione dell'offerta la Ditta dovrà tener conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro.

L'importo a base di gara per ogni singolo pasto è quello indicato all'art. 11 del presente capitolato, oltre IVA come per legge.

Non sono ammesse offerte in aumento;

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'appalto é inscindibile.

Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni, pena l'invalidità, e nessun compenso o rimborso spetterà alle ditte concorrenti per la presentazione delle stesse.

#### *Articolo 5*

### **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E REQUISITI MINIMI**

L'appaltatore provvederà **all'acquisto dei generi alimentari** occorrenti e alla **preparazione dei pasti**, secondo il menù e le grammature indicativamente riportate nelle tabelle "allegato a)", alle quali - previo accordo con l'appaltatore - potranno essere apportate varianti nei quantitativi, nella qualità organolettica e tipologia dei generi alimentari e menù, se richieste dall'Autorità Sanitaria o, comunque, per assicurare un maggior gradimento da parte dell'utenza.

La ditta aggiudicataria provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, in osservanza al principio di "**plastic free**" " alla fornitura alla mensa della **stoviglieria in acciaio inox** nonché bicchieri, forchette, coltelli e cucchiari del tipo usa e getta per alimenti, in materiale biodegradabile e compostabile ( in conformità alla norma UNI EN 13432:2002), tovaglie e tovaglioli che devono osservare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE), quindi in possesso dell'etichettatura EU Eco-Label 2009/568 CE o che abbiano le medesime caratteristiche;

La ditta aggiudicataria dovrà somministrare, altresì, ai commensali acqua da apposite brocche o bottiglie di vetro.

La somministrazione dei pasti nel refettorio della scuola comprende, inoltre, a cura e spese della ditta aggiudicataria stessa, le operazioni di **distribuzione all'utenza**, direttamente ai tavoli e per ogni alunno, di **pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti**, di **gestione dei rifiuti**.

Si precisa che la fornitura si riferisce ai soli giorni coincidenti con lo svolgimento delle lezioni nella scuola per i quali l'Istituzione Scolastica prevede il servizio mensa, esclusi le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie e pasquali.

Su richiesta del competente ufficio comunale, in occasione di eventuali gite scolastiche, la ditta aggiudicataria si impegna a fornire alle stesse condizioni un pasto freddo al sacco.

Il pasto freddo al sacco sarà costituito da: due panini farciti, ½ litro di acqua minerale, un frutto, una merenda dolce.

La ditta aggiudicataria del servizio è tenuta a predisporre ed adottare un piano di attuazione della metodologia di cui al D. Lgs. 155/97 e successive modificazioni per tutte le fasi del servizio: preparazione, trasporto, consegna, e distribuzione pasti.

Il piano di autocontrollo deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'A.S.L. e degli incaricati del controllo dell'Amministrazione Comunale, presso il centro di cottura.

L'aggiudicatario dovrà fornire all'Amministrazione Comunale copia del summenzionato Piano di Autocontrollo.

L'Amministrazione ha facoltà, di richiedere, in qualsiasi momento della durata del contratto, evidenza oggettiva dell'effettiva applicazione dell'organizzazione del servizio e del rispetto dei requisiti minimi richiesti, così come da capitolato.

L'Amministrazione Comunale porterà a conoscenza dell'aggiudicatario, con opportuni mezzi, tutte le deliberazioni, ordinanze, provvedimenti che comportino variazioni della situazione iniziale.

#### *Articolo 6*

### ***CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI***

La ditta aggiudicataria s'impegna a preparare i pasti secondo le modalità di cui alle tabelle dietetiche allegate utilizzando prodotti rispondenti alle prescrizioni qualitative indicate specificatamente nell'allegato A);

I prodotti utilizzati dovranno essere privi di Organismi Geneticamente Modificati (**O.G.M.**).

L'Amministrazione potrà richiedere in qualsiasi momento, evidenza oggettiva delle caratteristiche e dei requisiti sopra riportati.

#### *Articolo 7*

### ***GARANZIE DI QUALITÀ***

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

#### *Articolo 8*

### ***TABELLE DIETETICHE E MENU'***

L'aggiudicatario si impegnerà a:

- seguire scrupolosamente la programmazione dietetica inserita nel capitolato (il menù è articolato su quattro settimane);
- utilizzare per il condimento esclusivamente olio extra vergine d'oliva.
- utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato.

Per i bambini che risultano affetti da patologie a carattere permanente, da allergie o intolleranze alimentari, attestate da relativo certificato medico, o con particolari esigenze alimentari dettate da scelte religiose, in sostituzione dei normali menù, sarà predisposto un menù differenziato, che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto, senza aggravio di costo per l'amministrazione.

Ogni dieta ***personalizzata deve essere perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.***

Dovranno inoltre essere previste ogni giorno diete "in bianco" per gli utenti con temporanee esigenze alimentari, senza alcun aggravio di costo per l'amministrazione comunale; la dieta in bianco sarà costituita da:

**primo piatto:** pasta o riso conditi con olio;

**secondo piatto:** fettina ai ferri o petto di pollo o tacchino al forno;

**contorno:** patate e carote condite con olio.

### *Articolo 9*

#### ***CENTRO DI PRODUZIONE PASTI***

Il centro di produzione pasti è unico, esterno alla sede scolastica e non distante dalla stessa oltre tre Km. .

L'aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del responsabile del ricevimento delle materie prime, il quale su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà esibire una scheda che, **compilata ad ogni ricevimento delle merci**, dovrà evidenziare:

- che le date di scadenza appaiano regolari;
- la corretta temperatura dei prodotti alla consegna, misurata con termometro a sonda al cuore delle diverse tipologie di prodotti;
- che i prodotti surgelati o congelati non siano consegnati promiscuamente ai prodotti refrigerati.

### *Articolo 10*

#### ***QUANTITA' PRESUNTA DEI PASTI***

Il numero dei pasti è stimato, sulla base della pregressa esperienza, ponderata con la popolazione scolastica, in circa 6.240.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa da parte della ditta appaltatrice.

L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero dei pasti da consegnare sarà comunicata all'appaltatore direttamente dalla scuola entro le ore 9,30 del giorno di fruizione del pasto.

### *Articolo 11*

#### ***PREZZO A BASE D'ASTA***

L'importo a base d'asta per singolo pasto è stabilito **in euro 3,60 (trevirgolasessanta), oltre I.V.A. al 4%**

### *Articolo 12*

#### ***IMPORTO DELL'APPALTO***

L'importo presunto dell'appalto assomma ad € 22.464,00, oltre I.V.A. al 4%.

### *Articolo 13*

#### ***CORRISPETTIVI***

Le condizioni economiche alle quali sarà aggiudicato l'appalto rimarranno ferme per l'intera durata contrattuale, secondo quanto stabilito all'atto della aggiudicazione, senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo.

I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente consegnati e in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previa controllo da parte dei competenti uffici comunali effettuato sui documenti di trasporto e sulla documentazione a riscontro delle ordinazioni fornite dalle scuole interessate.

#### *Articolo 14*

##### **FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Tutti gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato, saranno compensati con la corresponsione - da parte dell'ente appaltante - del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di consumazioni erogate.

L'appaltatore dovrà presentare al termine di ogni mese, apposita fattura, con indicazione, per ogni ordine di scuola, del numero di pasti (distinti in adulti e bambini) effettivamente ordinati dalla scuola e consegnati.

Il pagamento sarà effettuato unicamente a mezzo mandato entro 30 (trenta) giorni dalla data di presentazione delle fatture.

#### *Articolo 15*

##### **CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia delle obbligazioni derivanti dal servizio, la ditta dovrà costituire apposita cauzione **definitiva** nella misura del 10% dell'importo contrattuale.

La cauzione può essere costituita mediante:

- fidejussione bancaria;
- polizza fidejussoria assicurativa;
- assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di Gesualdo;

Qualora la garanzia sia costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dal relativo atto deve risultare che il fidejussore si obbliga, incondizionatamente e senza riserva alcuna, dietro semplice richiesta della stazione appaltante ed entro 30 giorni dal ricevimento della relativa raccomandata, a versare la somma dovuta, con esclusione, in ogni caso, quindi, del beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c. ed, in ogni caso, la decadenza di cui all'art. 1957 c.c.

Il deposito cauzionale definitivo rimane vincolato per tutta la durata del contratto ed è restituito dopo aver accertato che la ditta ha adempiuto tutti i suoi obblighi e l'Amministrazione Comunale nulla ha più a pretendere.

Il deposito cauzionale definitivo rimane vincolato per tutta la durata del contratto ed è restituito dopo aver accertato che la ditta ha adempiuto tutti i suoi obblighi e l'Amministrazione Comunale nulla ha più a pretendere.

#### *Art. 16*

##### **SPESE CONTRATTUALI**

Le spese contrattuali, nessuna esclusa o eccettuata, sono a carico della ditta appaltatrice.



### *Art. 17*

#### ***ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE***

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli che, nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

### *Art. 18*

#### ***RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE***

Qualora la Ditta non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

### *Articolo 19*

#### ***SCIOPERI***

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la ditta aggiudicataria dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno cinque giorni.

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, il servizio è da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi degli artt. 1 e 2 della L. n. 146/90, indipendentemente dalla natura giuridica del rapporto di lavoro instauratosi, con conseguente necessità di garantire la continuità delle prestazioni all'interno delle strutture interessate nel periodo dell'appalto (art. 1 del C.C.N.L. - Comparto Regioni, EE. LL.); pertanto è consentito all'appaltatore di esercitare il diritto di sciopero - con un preavviso scritto minimo di 5 (cinque) giorni - solo in caso di astensione dal lavoro per l'intera giornata da parte del personale impegnato nella preparazione dei pasti. In tutti gli altri casi (sciopero inferiore alla giornata oppure sciopero che si protrae per più di una giornata) l'astensione è ammissibile per la sola quota di personale non impegnata a garantire l'erogazione delle suddette prestazioni indispensabili.

Ove l'esercizio del diritto di sciopero da parte del personale non impegnato direttamente nella produzione e distribuzione dei pasti comportasse comunque per l'utenza alcuni disagi, la ditta appaltatrice è tenuta ad avvisare l'amministrazione appaltante sempre con un preavviso minimo di 5 (cinque) giorni.

In caso di sciopero del personale delle scuole statali sarà cura dell'Amministrazione Comunale sollecitare i Dirigenti scolastici a comunicare tempestivamente alla ditta aggiudicataria le eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario che possono incidere sullo svolgimento del servizio di refezione.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come del Comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno

considerate cause di forza maggiore: terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

#### *Articolo 20*

### **OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO**

La ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni ed in materia assistenziale e previdenziale.

E' inoltre tenuta al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale e provinciale.

La ditta aggiudicataria è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza la stazione appaltante.

#### *Articolo 21*

### **PERSONALE**

La ditta aggiudicataria dovrà indicare un recapito telefonico e di telefax presso il quale l'amministrazione appaltante possa fare riferimento; parimenti dovranno essere indicate la figura o le figure professionali che tempestivamente dovranno intervenire ogni qualvolta l'amministrazione comunale ne faccia richiesta.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato dovrà essere in possesso, operando su generi alimentari, dei requisiti richiesti per l'esercizio di tali funzioni, attestati dal libretto sanitario, in corso di validità, rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica di cui l'amministrazione committente potrà richiedere in ogni momento l'esibizione.

I dipendenti dell'aggiudicatario operanti devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

L'aggiudicatario deve in particolare curare che il proprio personale:

- a) sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale;
- b) sia dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
- c) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- d) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- e) mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio.

L'aggiudicatario è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, a pena di decadenza dall'affidamento del servizio stesso, dovrà comunicare all'ufficio comunale preposto l'elenco del personale che impiegherà, corredandolo con le fotocopie del libretto sanitario personale degli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti.

#### *Art. 22*

## ***REINTEGRO PERSONALE MANCANTE***

Il personale addetto alla preparazione e alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo lettera raccomandata al Comune per l'approvazione formale.

### ***Art. 23***

## ***RESPONSABILE TECNICO***

E' fatto obbligo alla Ditta di proporre un "Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza reperibile quotidianamente negli orari di servizio.

### ***Articolo 24***

## ***COMMISSIONE DI CONTROLLO***

Allo scopo di verificare la qualità generale del servizio di refezione, può essere istituita un'apposita commissione di controllo, rappresentativa dell'Amministrazione Comunale di Gesualdo, delle autonomie scolastiche, e delle famiglie.

Detta Commissione avrà il compito di favorire il buon andamento della refezione scolastica nel rispetto del ruolo che ogni rappresentante istituzionale può svolgere per assicurare, tramite la funzione di vigilanza, il benessere e la salute di tutti i fruitori del servizio.

### ***Articolo 25***

## ***CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI***

A garanzia della qualità della produzione l'aggiudicatario dovrà effettuare nello svolgimento della propria attività, i seguenti interventi:

- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno mensile per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti pronti al consumo, e con frequenza almeno bimestrale per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti e sui pasti stessi con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto.

L'Amministrazione ha facoltà, di richiedere evidenza oggettiva dei controlli effettuati

L'aggiudicatario dovrà individuare un responsabile della procedura di controllo, che annoterà tutte le misure e le osservazioni su di un apposito registro da tenere a disposizione degli organi di vigilanza.

La vigilanza sul servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento, verifiche di idoneità dei locali dei magazzini e di quant'altro fa parte del servizio di refezione, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla legislazione vigente e dal presente capitolato, nonché, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate, la corretta preparazione dei pasti e la buona conservazione degli stessi, anche prelevando campioni da sottoporre successivamente ad analisi secondo quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di personale proprio, o di professionisti esterni specializzati, i cui nominativi saranno comunicati all'aggiudicatario.

L'aggiudicatario, e per esso i suoi dipendenti, è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, ai magazzini e ai terminali di distribuzione, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, abbattere la temperatura con abbattitore e conservarlo a +4 gradi centigradi per 48 ore.

Qualora i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, l'appaltatore ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione od integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio.

## **Articolo 26**

### ***PENALITA' – ESECUZIONE IN DANNO***

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione committente invierà formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente testo.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dall'aggiudicatario non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) in caso di mancato rispetto della disposizione di cui all'art. 20 (limitazione del diritto di sciopero) sarà applicata una penalità di euro 200,00;
- b) qualora si verificasse una variazione - non concordata preventivamente - nella tipologia di prodotti alimentari utilizzati rispetto a quanto richiesto nelle tabelle allegate, sarà applicata una sanzione pari a euro 250,00;
- c) in caso di ritardi della fornitura nel limite di trenta minuti dell'orario stabilito, sarà applicata una penale di euro 200,00;
- d) qualora le grammature dei piatti fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, sarà applicata una penalità pari a euro 250,00 e analoga penale sarà applicata in caso di mancato rispetto del menù che non sia imputabile a causa di forza maggiore non dipendente dalla volontà della ditta;
- e) in caso di mancata consegna di pasti regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, sarà applicata una penalità pari a euro 30,00 per ciascun pasto non consegnato;
- f) per mancanza di riscontro oggettivo (lettera, fax, mail) a seguito di non conformità rilevate, richieste di chiarimenti e/o informazioni relative al servizio offerto o a quant'altro richiesto per far fronte alla continua evoluzione normativa del settore è prevista una penale di euro 150,00;
- g) in caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito dall'art. 5 ("Organizzazione del Servizio e Requisiti Minimi") sarà applicata una penale di euro 500,00;
- h) in caso di mancato rispetto di quanto stabilito dall'art. 6 ("Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari") sarà applicata una penale di euro 500,00;
- i) le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente capitolato, non sanzionate da penalità, saranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto all'Amministrazione Comunale ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.

La penalità verrà applicata mediante corrispondente detrazione dall'ammontare delle liquidazioni afferenti le fatture mensili già emesse o da emettersi e non ancora liquidate.

## **Articolo 27**

## ***RISOLUZIONE DEL CONTRATTO***

Dopo tre formali contestazioni per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto incamerando la cauzione.

Nel caso in cui gli Uffici sanitari competenti rilevino gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto.

Nei casi di risoluzione del contratto l'aggiudicatario risponderà anche dei danni derivati all'Amministrazione comunale per la parte eccedente l'importo della cauzione.

### ***Articolo 28***

#### ***DIVIETO CESSIONE E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO***

E' vietata, pena di risoluzione del contratto e di incameramento della cauzione, la cessione e il subappalto totale o parziale del servizio.

### ***Articolo 29***

#### ***TUTELA DEI DATI SENSIBILI***

La ditta aggiudicataria, nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui alla legge del 31.12.1996, n. 675 "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali" e successive modificazioni e dei regolamenti attuativi.

### ***Articolo 30***

#### ***FORO COMPETENTE***

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente contratto, comprese quelle inerenti alla validità del contratto stesso, è competente il Foro di Avellino.

### ***Articolo 31***

#### ***DISPOSIZIONI FINALI***

Per quanto non previsto nel presente capitolato e a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano le norme vigenti in materia, in quanto applicabili.