

# **COMUNE DI OMIGNANO**

PROVINCIA DI SALERNO

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

Prot.2928

per l'affidamento del servizio di mensa presso le scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie del Comune di OMIGNANO - anno scolastico 2010/2011.

\*\*\*\*\*

### **ART. 1- OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto delle scuole materna, elementare e media del Comune di Omignano per l'anno scolastico 2010/2011.

### **ART. 2- DURATA DELL'APPALTO**

Il servizio avrà presumibilmente inizio nel mese di ottobre e terminerà entro la fine del mese di giugno in riferimento ai periodi di espletamento delle attività didattiche. Sarà facoltà del Responsabile del Servizio dare inizio al rapporto anche in data successiva o antecedente quella indicata, in relazione alla data di perfezionamento relativi all'aggiudicazione della gara nonché in base alle richieste effettive delle autorità scolastiche. Alla fine di tale periodo l'appalto potrà essere prorogato per un massimo di sei mesi scolastici successivi alle condizioni, patti e prezzi contenuti nell'originario contratto.

Il Responsabile del Servizio si riserva di comunicare alla ditta appaltatrice l'inizio del servizio con lettera raccomandata da spedire con almeno 5 giorni d'anticipo.

Il Responsabile del Servizio si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 15 giorni prima della chiusura della mensa.

### **ART. 3- CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- 1) Fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza del menù predisposto dall'ASL SA annualmente;
- 2) Preparazione giornaliera dei pasti completi basati sul menù allegato al presente capitolato. Il menù prevede la somministrazione di:
  - **Primo Piatto**
  - **Secondo piatto**
  - **Contorno**
  - **Pane**
  - **Frutta fresca di stagione**
  - **Acqua minerale naturale in bottiglia**

## **CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

**1.** I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le seguenti caratteristiche:

**a** - La pasta deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

**b** - Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali;

**c** - Le carni bovine, suine ed avicunicole devono:

- essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente;

- provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;

- avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole;

**d**-I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati;

**e** -I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei: I legumi

freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

**f** - Gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;

- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;

- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei

- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;

- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

**g** - Il formaggio:

- da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e/o "Grana Padano" e deve:

- essere di prima scelta;

- marchiato;

- prodotto nelle zone tipiche;

- avere ottimo sapore e profumo;

- avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;

- da pasto, quali: Fontina, Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni

esterne ed interne.

Le confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;

- nome del produttore;

- luogo di produzione;

- data di scadenza.

**h** - Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

**i** -L 'olio usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità: Non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

**l** - Il pane deve essere prodotto con farina "00" .

Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Deve essere di piccola pezzatura (panino), ben lievitato e non rigenerato.

**m**- La frutta deve essere:

- di stagione;
- esente da difetti all' epicarpio e alla polpa;
- di prima qualità;
- di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
- fisiologicamente matura;
- omogenea, uniforme e turgida.

**n** - Le uova devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).

**o** - Il sale deve essere del tipo iodato.

**p** - L'acqua deve essere di tipo oligominerale naturale non gassata.

- 3) Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
- 4) Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa. In particolare, almeno n.2 unità nei plessi con numero di utenti inferiore a 50 e n.3 unità nei plessi con numero di utenti superiore 50.
- 5) Fornitura di attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali comunali occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
- 6) Pulizia straordinaria dei centri di cottura e dei refettori ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
- 7) Forniture dei vuoti a perdere: tovaglie e tovaglioli(in plastica o in carta).piatti, bicchieri e posate monouso.
- 8) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

### **1) MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE.**

Detersione e disinfettazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nei refettori. Detersione e disinfettazione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfettazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

### **2) QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E DEL SERVIZIO MENSA.**

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti

obblighi:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- d) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali e limitati nel tempo previa autorizzazione scritta dell' Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
- e) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
- f) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;
- g) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell' H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. 26.5.1997, n. 155.

#### **ART. 4- PASTI PREVISTI**

Il numero dei pasti da fornirsi è stimato in 8.474 annui circa.

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

#### **ART. 5- AMMONTARE DELL'APPALTO**

L'importo complessivo del contratto ammonta, fermo restando quanto statuito al precedente art. 4, a presuntivi €. 30.000,00 escluso I.V.A 4%, dato dal numero presuntivo per anno scolastico dei pasti (8.474) per il prezzo unitario di € 3,40 escluso Iva, a pasto posto a base d'asta;

### **ART. 6- MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola.

I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

I pasti dovranno essere preparati presso i locali cucina delle Scuole di Omignano Scalo, e presso i locali cucina delle Scuole in Località Pagliarole, di proprietà comunale.

Il ritiro dei buoni mensa sarà effettuato giornalmente dal personale scolastico che comunicherà al personale dipendente della ditta addetto alla cucina, entro le ore 9.00 il numero dei pasti occorrenti. La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc.).

La ditta appaltatrice sarà avvisata entro le ore 13,00 del giorno precedente e nessun indennizzo potrà essere preteso.

### **ART. 7- MATERIE PRIME DA UTILIZZARSI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci fermo restando che le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno avere idonei requisiti igienici e merceologici.

La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

### **ART. 8- PREPARAZIONE DEI PASTI**

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- 1) fare in modo che non intercorra più di mezz' ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- 2) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittture;
- 3) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- 4) non eccedere nell'uso di sale da cucina e utilizzare sale iodato come raccomandato dall' ASL SA di Vallo Lucania con nota 456/M.I. dell' 11.2.2002 e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- 5) non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti derivati da manipolazioni genetiche (OGM).

La Ditta appaltatrice si assumerà l'obbligo di conservare a + 4°C per almeno 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio nel caso si verificino episodi di intossicazione. -

### **ART. 9- DETERMINAZIONE DEL MENÙ**

Il menù e le tabelle dietetiche sono quelli indicati dall' ASL SA di Vallo della

Lucania nell'ultimo anno scolastico di riferimento 2009/2010 depositate presso l'Ufficio scuole del Comune. Per il futuro si farà riferimento ai nuovi menù e tabelle dietetiche eventualmente trasmessi dall' ASL. La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura a crudo ed al netto. Particolare attenzione verrà prestata all'utilizzazione di prodotti agricoli che possono essere certificati "Prodotti biologici" da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento CEE n° 2092/91.

### **ART. 10- CONDIZIONI PARTICOLARI DELL' APPALTO**

#### 1) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro

- a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;
- b) i suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

#### 2) Sicurezza del personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.

#### 3) Concessione in uso dei locali e degli impianti.

- a) All'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali della Scuola di OMIGNANO Scalo e della Frazione Pagliarole e precisamente: refettorio, sala cottura, dispensa, bagni e spogliatoio, senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati;
- b) all'impresa saranno concessi in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale;
- c) mentre per l'uso dei predetti locali e impianti non viene richiesto nessun compenso, i prodotti d'uso (detergenti, rotoli cucina, gas etc.), l'ordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni sono a totale carico della ditta. Resta inteso che l'Amministrazione Comunale -provvederà alla fornitura di energia elettrica ed acqua.

#### 4) Obbligo particolare

E' fatto obbligo alle ditte partecipanti di effettuare sopralluoghi ai locali e alle attrezzature prima della presentazione dell' offerta unitamente ad un rappresentante dell' ufficio competente.

A prescindere da quanto sopra la ditta dovrà assicurare comunque la fornitura dei pasti anche se il centro di cottura dovesse risultare temporaneamente inattivo per qualsiasi motivo.

Resta inteso che anche in quest'eventualità dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista, con divieto assoluto a far ricorso a pasti

pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi in caso di trasferimento temporaneo dal centro di cottura.

Per le eventuali situazioni di emergenza, al fine di garantire la continuità del servizio, la ditta dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura alternativo di supporto ad una distanza di percorrenza chilometrica massima di Km. 50 dalla casa comunale, debitamente munito di autorizzazione sanitaria, abilitato alla produzione, preparazione, confezionamento e trasporto di pasti ai sensi dell'art. 25 del DPR n. 327/80 e s.m.i. e che sia di proprietà o disponibilità della ditta stessa, con allegata planimetria dei locali, e che abbia erogato il triplo dei pasti (per refezioni scolastiche ad enti pubblici territoriali) del presente appalto nell'anno precedente.

La ditta partecipante dovrà essere in possesso delle Certificazioni: ISO 9001:2008, rilasciate da Ente accreditato Sincert e della certificazione SA 8000:2008

L'impresa aggiudicataria dovrà avere, inoltre, la disponibilità di almeno n. 1 automezzo idoneo e regolarmente autorizzato, in caso di bisogno, per il trasporto dei pasti dal centro di cottura di emergenza ai plessi scolastici del Comune.

L'impresa inoltre dovrà attestare un fatturato per servizi identici pari ad almeno il triplo dell'importo presunto a base d' appalto nell'esercizio precedente.

#### **ART. 11- RESPONSABILE TECNICO DELL'IMPRESA**

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

#### **ART. 12- SCIOPERO**

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto, qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione per garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

#### **ART. 13- CONTROLLI**

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. 11 Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate da parte dei componenti la Commissione Mensa, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. 11 Responsabile del Servizio può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

#### **ART. 14- PROCEDURA D'AGGIUDICAZIONE**

L'appalto verrà aggiudicato mediante asta pubblica da tenersi con le

modalità di cui all'art. 54 e 55 del D. Lgs n. 163/2006 con il criterio del prezzo più basso, inferiore a quello posto a base di gara, ai sensi degli artt. 81 e 82 del D. Lgs. n. 163/2006 valutato sul prezzo, per singolo pasto, **di €. 3,40 escluso Iva, posto a base d'asta.**

Trova, pertanto, applicazione l'art. 86 del medesimo D. Lgs n. 163/2006. Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di offerta unica, purchè soddisfacente ed economicamente congrua.

Validità dell'offerta: 180 gg. dalla data di aggiudicazione. In caso di offerte vincenti uguali si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. n. 827/1924.

Non sono ammesse offerte di importo pari o in aumento alla base d'asta. In caso l'impresa aggiudicataria non risultasse in possesso dei requisiti richiesti si procederà all'aggiudicazione al secondo miglior offerente. La presentazione dell'offerta, pur essendo immediatamente vincolante per la ditta, impegna il Comune solo dopo la stipula del contratto.

### **ART. 15- ASSICURAZIONE**

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati.

A tal scopo la ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore ad €. 500.000,00 (cinquecentomila) a persona e €. 5.000.000, 00 (cinquemilioni di euro) per anno.

### **ART. 16 - ADEMPIMENTI PRE-CONTRATTUALI**

L'Impresa aggiudicataria, antecedentemente alla stipula del contratto, dovrà in ogni caso presentare:

- a) copia di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio;
- b) copia del piano di autocontrollo adottato riferito a tutte le fasi del servizio appaltato;
- c) polizza assicurativa di cui al precedente art.15;
- d) ogni altro elemento ritenuto utile dall'Ente al fine di accertare quanto dichiarato dall'impresa in ogni fase del procedimento e non verificabile d'ufficio ai sensi della normativa vigente;
- e) voltura a proprio nome delle licenze sanitarie.

### **ART. 17 -OSSERVANZA DELLE CLAUSOLE CONTRATTUALI E PENALITÀ**

L'Amministrazione comunale tramite un'apposita "Commissione Mensa" composta da:

- a) Sindaco o suo delegato;
- b) Rappresentante minoranza consiliare;
- c) Medico rappresentante dell' ASL;
- d) Responsabile del servizio competente;
- e) N. 2 rappresentanti dei genitori;
- f) N. 2 insegnanti;

controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità

o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla "Commissione Mensa" e dall' ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di €. 258,23;
- b) alla seconda segnalazione una penale di €.516,46;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

### **ART. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione, ai sensi del D.M. del 28.10.1985 art. 37, può chiedere la risoluzione del contratto:

- a) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile e per qualsiasi motivo, ritenendo indenne l'impresa dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti, dai mancati guadagni;
- b) per motivi di pubblico interesse, come previsto nell'art. 23 del predetto decreto ministeriale;
- c) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzioni nell' esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- d) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell' impresa;
- e) nei casi di subappalto non autorizzati come previsto all'art. 9 del predetto decreto ministeriale;
- f) in casi di morte dell'imprenditore, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia;
- g) in caso di morte di uno dei soci nelle imprese costituite in società di fatto e in nome collettivo, e di uno dei soci accomandatari nella società in accomandita e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto con gli altri soci;

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto:

- a) in caso di impossibilità ad eseguire il contratto in conseguenza di cause non imputabili alla stessa impresa secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile;
- b) nel caso in cui l'Amministrazione richieda aumenti o diminuzioni dell'oggetto del contratto oltre i limiti previsti dall'art. 27 del predetto decreto ministeriale.

La risoluzione del contratto viene disposta con determinazione del responsabile del servizio competente.

Della assunzione della determinazione viene data comunicazione all'Impresa nei modi di legge.

Con la risoluzione del contratto sorge nell' Amministrazione il diritto di affidare a terzi la fornitura, o la parte rimanente di questa, o i servizi in danno dell'Impresa inadempiente.

L'affidamento avviene per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione e delle

forniture o dei servizi affidati e degli importi relativi.

All' Impresa inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall' Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell' impresa.

Nel caso di minore spesa, nulla compete all'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

#### **ART. 19- DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all' Amministrazione.

#### **ART. 20- REVISIONE DEI PREZZI**

Non è ammessa la revisione dei prezzi.

#### **ART. 21- DANNI**

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

#### **ART. 22- ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

#### **ART. 23- FINANZIAMENTO DEI PAGAMENTI**

L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio.

Il pagamento avverrà mensilmente, atteso il perfetto e puntuale svolgimento del servizio, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture (emesse mensilmente) regolarmente protocollate e vistate, previa liquidazione con provvedimento del responsabile del servizio.

#### **ART. 24-SPESE DI CONTRATTO, REGISTRO E DIVERSE**

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che farà carico al Comune di Omignano.

#### **ART. 25- CONTROVERSIE**

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Vallo della Lucania

#### **ART. 26- CAUZIONE DEFINITIVA**

Al momento della stipula del contratto la ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione in numerario o in titoli di stato o mediante fidejussione o polizza assicurativa pari al 10% dell'importo di aggiudicazione dell'appalto a garanzia degli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni derivanti

dall'inadempienza delle obbligazioni stesse, del rimborso di somme corrisposte eventualmente in più dall'Amministrazione appaltante, nonché dalla tacitazione dei crediti esposti da terzi verso l'appaltatore.

In ogni caso verrà esperita ogni altra azione ove la cauzione risultasse insufficiente per la tacitazione dei crediti esposti dai terzi.

#### **ART. 27- DOMICILIO DELL' APPALTATORE**

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Omignano.

Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimidazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento a discrezione del Responsabile del Servizio.

E' fatta salva la notificazione per Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge.

Qualsiasi comunicazione fatta a responsabile della ditta si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

#### **ART. 28- COSTITUZIONE IN MORA**

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

#### **ART 29- CESSIONE DI CREDITI**

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall' Amministrazione.

#### **ART. 30- SOTTOSCRIZIONE CLAUSOLE ONEROSE**

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli artt. 3, 10 e 24.

#### **ART. 31- RINVIO A NORME VIGENTI**

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme legislative al riguardo nonché alle norme del Codice Civile.

L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria mentre, conseguirà efficacia per l'Amministrazione comunale solo dopo l'approvazione della procedura di gara e l'affidamento del servizio alla Ditta aggiudicataria da parte del Responsabile del Servizio.

Il Responsabile del Servizio  
(Rag. Vito Galzerano)