



COMUNE DI ROSOLINI

PROVINCIA REGIONALE DI SIRACUSA
Settore X: Pubblica Istruzione – Refezione Scolastica

Allegato B

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO GESTIONE CUCINA, FORNITURA, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DI SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE E SECONDARIA DI 1° GRADO, AVENTI DIRITTO. ANNO SCOLASTICO 2013/2014

INDICE DEGLI ARTICOLI

- ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO
- ART. 2 - MODALITA' DI DISTRIBUZIONE
- ART. 3 - PAGAMENTI
- ART. 4 - REVISIONE PREZZI CONTRATTUALE
- ART. 5 - PENALITA'
- ART. 6 - CONTROLLO IGIENICO SANITARIO
- ART. 7 - PERSONALE
- ART. 8 - IMPORTO DELLA GARA E PREZZO UNITARIO
- ART. 9 - ONERI COMPRESI
- ART.10 - MODALITA' RELATIVE ALL' AGGIUDICAZIONE
- ART.11 - PERIODO FORNITURA
- ART.12 - ONERI ASSICURATIVI
- ART.13 - TABELLE DIETETICHE
- ART.14 - DIETE SPECIALI
- ART.15 - CONTROLLO
- ART.16 - ADESIONE AL SERVIZIO
- ART.17 - CAUZIONE PROVVISORIA
- ART.18 - CAUZIONE DEFINITIVA
- ART.19 - ACQUISTI
- ART.20 - SPESE
- ART.21 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- ART.22 - CONDIMENTI
- ART.23 - SOMMINISTRAZIONE PORTATE
- ART.24 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART.25 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO
- ART.26 - SCORRIMENTO GRADUATORIA
- ART.27 - FACOLTA' DI RECESSO
- ART.28 - FORO COMPETENTE

ALLEGATI:

- Allegato 1 - indirizzi delle sedi scolastiche e numero utenti.
- Allegato 2 - tabelle dietetiche.
- Allegato 3 - modello dichiarazione presa visione dei locali.
- Allegato 4 - elenco delle attrezzature ad integrazione di quelle esistenti.

ARTICOLO 1 OGGETTO DEL CONTRATTO

Il contratto ha come oggetto l'affidamento del servizio della gestione cucina, fornitura somministrazione e distribuzione pasti per il servizio Ristorazione Scolastica del Comune di Rosolini ad imprese di ristorazione specializzate.

Il servizio di refezione scolastica per gli alunni aventi diritto frequentanti le Scuole Materne, scuole Elementari e Medie di 1° grado, a tempo pieno, è attuato mediante la somministrazione di pasti caldi completi di primo e secondo, contorno, pane, frutta, acqua minerale, pasti dietetici equilibrati in rapporto all'età dei commensali. I pasti saranno cucinati e confezionati, con i massimi accorgimenti e secondo le nuove norme igienico - sanitarie, nei centri di cottura del Comune ubicati presso il plesso S. Alessandra e S. Cuore e dovranno essere recapitati caldi direttamente nel luogo di consumazione in appositi contenitori isotermici, nelle quantità e qualità concordate nelle tabelle dietetiche e nel presente Capitolato.

Il servizio, oltre alla preparazione dei pasti, comprende anche la fornitura di posate, tovaglioli, tovaglie da tavola e bicchieri, in materiale monouso, rigidi.

I pasti dovranno essere forniti singolarmente in appositi contenitori, in idoneo materiale igienico- sanitario e sigillati. La pulizia e il rigoverno delle stoviglie e dei locali dei centri di refezione in cui verranno preparati i cibi è a totale carico della Ditta fornitrice.

Le pentole, gli utensili necessari per cucinare i cibi, con esclusione di quelli dati in comodato dall'A. C., nonché i contenitori e i mezzi per il trasporto, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

E' inoltre a carico della ditta aggiudicataria l'acquisto di gas per il funzionamento della cucina. La ditta inoltre provvede all'attivazione degli impianti della cucina.

I locali e le attrezzature devono essere consegnati puliti a conclusione del servizio.

La Ditta dovrà munirsi, prima dell'inizio del servizio, di apposita autorizzazione D.I.A.

ARTICOLO 2 MODALITA' DI DISTRIBUZIONE

La preparazione dei pasti, presumibilmente di n. 700 giornalieri, preparati complessivamente nei Centri di Cottura dei plesso S. Alessandra e S. Cuore, sarà eseguita nel seguente modo:

- Dal lunedì al venerdì per tutte le scuole materne ed elementari dei quattro Istituti;
- Nei giorni di rientro pomeridiano, martedì e venerdì, per le sezioni di scuola Media di 1° grado dell'Ist. D'Amico.

E' compito della ditta apparecchiare i tavoli dei refettori, provvedere al loro sbarazzo, la pulizia e i locali pertinenti alle cucine e ai refettori.

I pasti preparati nel centro cottura del plesso S. Cuore, circa 100, saranno distribuiti ai bambini delle sezioni di scuola materna ed elementare in esso ubicate e consumati nel refettorio adiacente alla cucina.

I pasti preparati per gli alunni di scuola elementare del plesso S. Alessandra, circa 150, saranno consumati nel refettorio adiacente al Centro, mentre quelli delle scuole materne e medie, circa 450, saranno distribuiti, dallo stesso Centro, nelle sezioni dislocate nei vari plessi.

Possono fruire del servizio di mensa il personale scolastico (insegnanti di sezioni e collaboratori scolastici addetti al servizio di mensa scolastica) su richiesta della scuola.

Il percorso di andata e ritorno da tali plessi è di circa mt. 4.000. Gli insegnanti o loro incaricati comunicheranno telefonicamente, quotidianamente, entro le ore 9,30, alla Ditta fornitrice, il numero dei pasti da somministrare.

La sospensione delle attività didattiche, in caso di sciopero o per altre ragioni, sarà comunicata alla Ditta con 48 ore di anticipo, in tal caso nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa.

ARTICOLO 3 PAGAMENTI

La Ditta aggiudicataria provvederà a ritirare giornalmente i taglianti ticket che gli alunni consegneranno per usufruire del servizio. Mensilmente i tagliandi verranno inviati all'ufficio comunale VI Settore- Servizio Refezione Scolastica, per il conteggio dei pasti forniti. Constatata la regolarità della fornitura la ditta potrà procedere all'emissione della fattura che verrà liquidata entro sessanta giorni dalla presentazione. Qualora tali pagamenti saranno effettuati oltre questa scadenza non saranno dovuti gli interessi moratori, bensì esclusivamente gli interessi legali, giusta delibera di G. M. n. 253 del 26/11/2009.

Le entrate derivanti dal ticket versato dagli utenti e dal Ministero P.I. vengono dichiarate dall'Ente a destinazione vincolata e verranno versate immediatamente alla Ditta, aggiudicataria del servizio.

ARTICOLO 4 REVISIONE PREZZI CONTRATTUALE

E' prevista la revisione prezzi, ai sensi dell'art. 115 del D.L.vo 163/06 e s.m.i. Detta revisione decorrerà dal primo anno successivo all'aggiudicazione.

ARTICOLO 5 PENALITA'

Nel caso di violazione degli obblighi assunti dalla Ditta fornitrice, in ordine alle modalità di consegna dei pasti giornalieri e alla somministrazione degli stessi, non avendo i requisiti richiesti e pattuiti, si applicherà una penale di €. 250,00 a carico della stessa ditta.

La penale sarà applicata di volta in volta senza alcuna formalità mediante ritenuta sul prezzo delle forniture da corrispondere alla ditta stessa, con intimazione scritta e con rescissione in danno del contratto in caso di inadempimento grave, ferme restando le sanzioni penali previste dalle leggi in materia.

ARTICOLO 6 CONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Il Coadiutore Sanitario di Igiene Pubblica accerterà la sana e robusta costituzione fisica, l'assenza di malattie, pregiudizievoli alla salute del personale addetto al servizio di refezione e comunque eserciterà un controllo igienico - sanitario sulla qualità dei cibi somministrati per salvaguardare la salute degli utenti.

ARTICOLO 7 PERSONALE

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria debba procedere all'assunzione di personale per l'espletamento del servizio, la stessa si impegna ad avviare al lavoro l' 80% del personale residente a Rosolini da almeno un anno e che sia in possesso della qualifica professionale adeguata a garantire un servizio efficiente. Tutto il personale dovrà essere in possesso della tessera sanitaria in corso di validità.

La ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 [D.P.R. 327/1980](#)) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa e il nome e cognome del dipendente, in particolare, per quanto concerne il personale addetto al trasporto e alla consegna e alla somministrazione dei pasti.

Durante tali operazioni deve indossare copricapo, camice, da tenere abbottonato, guanti monouso.

Il personale addetto deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale. Non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli (è consentita la vera nuziale) e braccialetti, non deve fumare durante le ore di servizio al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze in lavorazione.

La ditta deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del Capitolato, le condizioni retributive previste dalla normativa del Contratto Collettivo di Lavoro riguardante il Settore della Ristorazione Collettiva.

L'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, monte ore, coerente con il dettame del " Capitolato d'Onere".

Il personale in ferie, malattia, permesso o comunque non in grado di essere in servizio, dovrà essere immediatamente sostituito senza oneri aggiuntivi a carico della Civica Amministrazione, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio o in alternativa utilizzando con integrazione orario (di pari entità) il personale in servizio.

I nominativi, le relative qualifiche, le ore di lavoro devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera, al Comune, almeno cinque giorni prima dall'inizio del servizio, per l'approvazione formale.

Deve essere comunicata al Responsabile del VI Settore ogni loro variazione.

Il personale impiegato dovrà essere costituito da n. 23 unità così suddivise:

- N. 2 cuochi che presteranno servizio per n. 4 ore giornaliere, a cui verranno assegnati compiti di preparazione dei pasti e riordino dei centri di cottura;
- N. 3 aiuto-cuoco per n. 4 ore giornaliere, che saranno di aiuto nella preparazione dei pasti e nel riordino dei centri di cottura;
- N. 1 autista, da impiegarsi per n. 3 ore di lavoro giornaliero per trasporto dei pasti nelle singole sezioni dei 4 Istituti Comprensivi di Rosolini, nonché per il ritiro dei contenitori isotermitici dalle stesse;
- N. 16 unità, inservienti, per n. 3 ore giornaliere per compiti di somministrazione dei pasti, rimozione dei pasti consumati, riordino dei centri.
- N. 1 collaboratore addetto alla gestione del servizio, per n. 4 ore giornaliere.

Il personale utilizzato nel servizio di distribuzione dei pasti deve mantenere un contegno irreprensibile e decoroso ed astenersi ad assumere decisioni tali da produrre sospensioni o variazioni del servizio assegnato, assicurando un corretto comportamento morale e professionale verso l'utenza.

A tal fine, l'impresa aggiudicataria deve, prima dell'esecuzione del contratto, informare dettagliatamente il proprio personale sulle modalità previste nel presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione alla Ditta e denuncia all'Ispettorato del Lavoro, ai sensi delle norme vigenti in materia, si riserva il diritto di operare una ritenuta del 5% dell'importo contrattuale, la quale verrà rimborsata quando l'Ispettorato del Lavoro dichiarerà che la Ditta si sarà posta in regola.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell'esecuzione del contratto, copia della documentazione comprovante la corretta corresponsione dei salari nonché il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi effettuati per il proprio personale e/o di effettuare gli opportuni accertamenti presso uffici competenti.

I beni appartenenti all'Amministrazione Comunale, gli ammanchi o i materiali deteriorati ingiustificatamente e causati dai dipendenti della Ditta, sono addebitati a prezzi di inventario.

ARTICOLO 8 IMPORTO DELLA GARA E PREZZO UNITARIO

L'importo complessivo della gara è di €. 200.000,00 IVA esclusa al 4%, ed inoltre €. 1.000,00, oneri compresi, per il costo relativo alla sicurezza, quantificato per l'intera durata dell'appalto, non soggetto a ribasso d'asta, di cui all'art. 86 comma 3ter del D. L.gvo n. 163/2006, e art. 26 del D.L.gvo n. 81 del 9/04/2008.

I prezzi posti a base d'asta sono: €. 4,06 IVA esclusa per il pasto relativo alla scuola materna; €. 4,43 IVA esclusa per la scuola elementare; €. 4,62 IVA esclusa per la scuola media. Ai sensi di legge contrattuale verrà applicata l'IVA del 4% in aggiunta allo stesso.

Si ribadisce che il costo del pasto, che verrà a stabilirsi, è fisso ed invariabile.

ARTICOLO 9 ONERI COMPRESI

I superiori prezzi unitari sono comprensivi dei seguenti oneri:

1. Gestione comprendente la preparazione dei pasti, la fornitura delle utensilerie necessarie per cucinare i cibi, i contenitori termici ed i mezzi per il trasporto, il costo del personale idoneo per il servizio oggetto dell'appalto.

I materiali di funzionamento: gas, detersivi, sacchi per l'allontanamento dei rifiuti.

La manutenzione necessaria per il funzionamento degli impianti per cucinare e confezionare i pasti.

2. Fornitura delle derrate alimentari necessarie, la posateria e materiale vario per la consumazione dei pasti.
3. Distribuzione e somministrazione comprendente mezzi e contenitori idonei per il trasporto dei pasti confezionati presso i plessi indicati dall'Amministrazione.
4. Incidenza costo relativo ai servizi necessari per il rispetto della normativa sulla sicurezza sul lavoro.
5. Incidenza costo controllo HACCP.

Restano a carico di questa Amministrazione le spese relative al consumo dell'acqua, della energia elettrica, della spesa telefonica e dell'allontanamento dei rifiuti.

ARTICOLO 10 MODALITA' RELATIVE ALL'AGGIUDICAZIONE

La gara verrà espletata mediante procedura aperta. L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta del prezzo più basso sui prezzi unitari posti a base d'asta, ai sensi dell'art. 82 del D. L.vo 163/06 c. 2 lett. a).

Qualora, a termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna impresa partecipante, il Comune si riserva la facoltà di avviare ulteriore procedimento, previsto dalla legge. Ai fini di individuare l'offerta anormalmente bassa il Comune procederà ai sensi dell'art. 86 c. 1, 3, 4 - D. Lgs. 163/06.

ARTICOLO 11 PERIODO FORNITURA

Il periodo della fornitura, molto presumibilmente, avrà inizio con la ripresa delle lezioni, successiva alle vacanze natalizie (07/01/2014), e si concluderà ad esaurimento della somma impegnata a seguito dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 12 ONERI ASSICURATIVI

Tutti gli oneri assicurativi, infortunistici, previdenziali ed assistenziali consequenziali all'espletamento del servizio, sia per il personale che per gli automezzi sono ad esclusivo carico della ditta fornitrice.

ARTICOLO 13 TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle tabelle dietetiche autorizzate dal Coadiutore Sanitario di Igiene Pubblica, proposte dal Comune, che fanno parte integrante del

presente Capitolato. Inoltre esse potranno essere variate con l'accordo delle parti. Le grammature sono da intendersi al netto degli scarti e sono quantificate mediamente per fasce di età. E' assolutamente vietato l'utilizzo di cibi e materie prime di origine transgenica. Per quanto riguarda la vigilanza e il controllo sul servizio di mensa offerto la ditta deve rispettare scrupolosamente tutte le condizioni previste nell'art. 5 del presente Capitolato d'Oneri.

L'Amministrazione Comunale su segnalazione sia delle autorità scolastiche sia della Commissione sia su propria iniziativa, si riserva di effettuare periodiche ispezioni e, in caso di inadempienza della ditta aggiudicataria, applicare le sanzioni di cui all'art. 4 del Capitolato d'Oneri.

Riduzione del numero dei pasti superiore al 50% della frequenza media giornaliera, devono essere comunicati alla ditta almeno 48 ore prima delle ore 9,00 del giorno del pasto, comunicazioni che possono effettuarsi per via telefonica e poi confermate per iscritto o a mezzo telefax.

ARTICOLO 14 DIETE SPECIALI

La Ditta è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune per ogni singola patologia e per motivazioni etico- religiose, purché siano formulate in aderenza al menù settimanale corrente. Per le diete personali l'utente deve presentare la certificazione del proprio medico o specialista presso l'ufficio refezione Scolastica – VI Settore o una dichiarazione firmata dai genitori nel caso di motivi religiosi, prima dell'inizio del servizio.

Il prezzo a base d'asta si riferisce anche alle diete di cui al presente articolo per cui la ditta aggiudicataria non potrà pretendere compensi aggiuntivi.

ARTICOLO 15 CONTROLLO

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà del controllo sulle derrate alimentari utilizzate nell'espletamento del servizio, sulle scorte di alimentari destinati alla refezione scolastica nonché sui locali del magazzino.

Il servizio sarà controllato oltre che dall'Ufficio Comunale competente, anche da una Commissione formata da numero 4 genitori e 4 insegnanti, segnalati da ciascun Istituto Scolastico Comprensivo, che vigilerà sulla piena osservanza di quanto previsto dal Capitolato e che supporterà l'Ufficio Comunale preposto al controllo; la suddetta Commissione riferirà al Responsabile del Settore le eventuali inadempienze e disfunzioni sull'andamento del servizio di refezione. La Commissione per poter operare, dovrà essere munita di cartellini di riconoscimento. Potrà vigilare tutte le volte che lo riterrà opportuno esclusivamente nei locali – refettorio - dispensa, segnalando eventuali disfunzioni all'Ufficio comunale competente.

ARTICOLO 16 ADESIONE AL SERVIZIO

La Scuola, attraverso attività educative, si impegna affinché vi sia la massima adesione al servizio. In caso di interruzione totale dell'attività scolastica, per la quale non sia stata data comunicazione alla ditta, si avrà un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore (guerra, sommosse, disordini, terremoti) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

ARTICOLO 17 CAUZIONE PROVVISORIA

A garanzia dell'esatta osservanza di tutte le disposizioni di cui al presente Capitolato d'Oneri, le Ditte partecipanti dovranno prestare una cauzione provvisoria dell'importo non superiore al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara, a prestarsi con polizza assicurativa o bancaria. Alla restituzione della cauzione, ai non aggiudicatari, l'Amministrazione Comunale procederà entro 30

giorni dall'aggiudicazione, mentre per l'aggiudicatario essa sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

ARTICOLO 18 CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta deve versare all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla legge n. 358 del 10 giugno 1992 nella misura prevista dalla normativa vigente in materia, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse sostenere durante la gestione, a causa di inadempienze o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta. Se l'Impresa Aggiudicataria non intende accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di somme e/o spese sostenute per la presente gara e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali danni subiti dal Comune.

ARTICOLO 19 ACQUISTI

Qualsiasi onere diretto o indiretto, inerente all'acquisto di generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nelle scuole convenute sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Sono inoltre a carico della Ditta aggiudicataria, le stoviglie, gli utensili, le apparecchiature (che vanno a completamento di quelli già esistenti), i contenitori di trasporto nonché la pulizia della cucina e dei locali ad essa inerenti.

Sono inoltre a carico della ditta appaltatrice l'acquisto di gas propano per il funzionamento della cucina stessa e i sacchi per l'allontanamento dei rifiuti. L'immagazzinamento e la conservazione dei cibi sono a carico della Ditta Aggiudicataria. La ditta dovrà inoltre lasciare puliti gli impianti e i locali della cucina alla scadenza del contratto.

ARTICOLO 20 SPESE

Sono a completo ed esclusivo carico del concessionario tutte le spese relative e seguenti al contratto, nessuna eccettuata o esclusa.

L'appaltatore assume a suo completo carico tutte le imposte e tasse, comunque derivanti dall'espletamento del servizio e rinuncia ai diritti di rivalsa eventualmente derivategli nei confronti del Comune.

ARTICOLO 21 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La ditta appaltatrice dovrà impiegare sempre derrate di prima qualità ed usare tutti gli accorgimenti atti a garantire particolarmente l'igiene dei cibi.

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 o di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

E' vietata ogni forma di uso di cibi precotti e il riciclo di quelli preparati nei giorni antecedenti al consumo salvo apposita autorizzazione delle autorità sanitarie competenti (SIAN).

Particolarmente devono essere di ottima marca i surgelati (tipo Orogel – Findus – Surgela) o marche equipollenti i cui prodotti abbiano le stesse proprietà organolettiche. I prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in frigo e con tutte le precauzioni indicate sulla confezione.

La Ditta si impegna affinché i pasti caldi siano trasportati in idonei contenitori senza ulteriore o sussidiario impiego di forni o stufe. Le verdure devono essere di stagione, fresche, pulite e selezionate, essere giunte alla naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale.

Qualora le verdure da utilizzare, data la stagione, come piselli spinaci, etc.. non siano reperibili si potrà ricorrere ai surgelati.

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata ed esente da difetti visibili. La stessa frutta non potrà essere somministrata più di due volte la settimana.

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti e deve essere servito sigillato.

Il formaggio grattugiato, trasportato in apposito contenitore sigillato, viene aggiunto al piatto dall'operatore su richiesta del commensale.

La carne di manzo, suino e di pollo deve essere fresca e di prima qualità. La carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata di somministrazione; il taglio della carne cruda dovrà essere effettuato nel giorno in cui viene consumata.

Le porzioni di salumi o di formaggio devono essere effettuate in linea con la confezione singola e lo stoccaggio nei contenitori isotermici.

La pasta dovrà essere di pura semola di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato e priva di impurità.

L'olio che dovrà essere esclusivamente di oliva, deve essere extravergine, che non contenga più dell'1,5% di acidità espresso in acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene della Legge 13/11/60 n.1407.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare tre prodotti appartenenti alla cultura biologica, pasta – frutta – verdure, certificati secondo il Reg. CEE 834/2007 e Reg. CEE 510/2006, inerente i prodotti agroalimentari identificati dai marchi DOP/IGP e provenienti da un raggio di 100 Km.

Infine per ogni altro alimento richiesto nelle tabelle dietetiche si richiede merce di prima qualità, soprattutto la salsa di pomodoro.

ARTICOLO 22 CONDIMENTI

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti nelle tabelle dietetiche allegate al presente atto.

Le paste asciutte devono essere condite non con pelati ma salsa di pomodoro, con olio extravergine; il formaggio grattugiato, del tipo grana padano, viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione su richiesta del commensale.

La ditta è tenuta a fornire acqua minerale per il consumo giornaliero.

ARTICOLO 23 SOMMINISTRAZIONE PORTATE

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche nelle quali sono riportate tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ARTICOLO 24 CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 90, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell' Impresa aggiudicataria;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività;
- c) Impiego di personale non dipendente dell'I. A.;

- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico - sanitaria;
- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo L. 26 Maggio1997, n. 155;
- g) Casi gravi di tossico - infezione alimentare;
- h) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub - appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito alla dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite nel contratto.

ARTICOLO 25 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati dal precedente [Art.23](#) il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo scadere di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ARTICOLO 26 SCORRIMENTO GRADUATORIA

Nei casi sopra citati si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione dell'appalto.

ARTICOLO 27 FACOLTA' DI RECESSO

Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione Comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno quattro mesi. In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione incamererà il deposito cauzionale.

ARTICOLO 28 FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulle interpretazioni o esecuzione del contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'Art. 33 del D.lgs. n. 80 del 31/03/1998 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Siracusa.