

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI
DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E PRIMARIA – CIG Z0210BB944

Il presente capitolato disciplina termini, modalità e condizioni per la fornitura del servizio di mensa scolastica mediante pasti caldi (3 primi e 2 secondi settimanali), secondo la tabella dietetica allegata, presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia di Sommatino, da erogarsi a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia "Arcobaleno" e "M.H. Presti" e per gli alunni di n. 6 classi di scuola primaria, per la durata di circa mesi 8 (otto) dal lunedì al venerdì, presumibilmente per il periodo 13.10.2014 – 29.05.2015;

A) • FABBISOGNO:

Il servizio prevede la produzione dei pasti utilizzando il centro di cottura come segue:

- Gestione della cucina interna della scuola dell'infanzia "M. H. Presti" mediante cottura/distribuzione dei pasti e sanificazione dei locali cucina/mensa della stessa scuola;
- Trasporto e consegna (a norma di legge: con utilizzo del montacarichi interno) dei pasti, cotti nella cucina della scuola dell'infanzia, alla scuola primaria, servizio di scodellamento, pulizia locali refettori;
- Pulizia dei locali accessori (bagno e spogliatoio per addetti alla refezione) con relativi arredi, infissi, tapparelle, impianti, attrezzature, utensili e stoviglie;
- Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti nei contenitori presenti nella scuola;
- Precisa aderenza (peso, qualità) al menù munito di apposita autorizzazione ASL;
- Fornitura e vendita buoni pasto per tutti gli utenti;
- Oneri per la sicurezza;
- Fornitura del personale necessario all'espletamento del servizio.

L'utenza del servizio mensa è composto oltre che dagli alunni delle scuole anche dal personale docente ed eventualmente non docente istituzionalmente presente al momento del pasto.

La media giornaliera dei pasti può determinarsi in circa 200, soggetta a variazione in base alle assenze per un totale complessivo presunto di **28.000** pasti riferito a otto mesi.

Trattandosi di servizio a domanda individuale, il numero dei pasti è variabile e pertanto il quantitativo annuo dei pasti indicati è puramente indicativo e non è in alcun modo vincolante ed impegnativo per il Comune di Sommatino. L'effettivo numero sarà determinato dalla presenza giornaliera degli alunni e dal numero dei pasti richiesti da ciascuna scuola, per cui la ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero annuale dei pasti previsti presuntivamente. La ditta aggiudicataria giornalmente avrà cura di contattare direttamente le scuole entro le ore 9:00 per richiedere il numero dei pasti da erogare.

Al fine di assicurare il servizio anche agli alunni meno abbienti, la ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà mettere a disposizione giornalmente 25 pasti in più rispetto a quelli previsti senza alcun onere aggiuntivo. Al fine di compensare tale maggiore aggravio a carico della ditta aggiudicataria, il Comune mette a disposizione della medesima ditta, in comodato d'uso gratuito, le attrezzature e gli impianti presenti all'interno del punto cottura ivi comprese le utenze elettriche, idriche e di gas metano.

Il Comune si riserva di sopprimere in tutto o in parte il servizio in conseguenza di esigenze particolari rappresentate dalle Istituzioni Scolastiche, nonché di modificare inizio e/o termine del servizio senza nulla dovere corrispondere alla Ditta aggiudicataria.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, qualora accerti la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, previo assenso del contraente, procedere alla ripetizione del servizio per il successivo anno scolastico 2015 / 2016, ai sensi dell'art. 57, 5° comma, lett. b) del D. Lgs 163 / 2006

B) • DURATA DELLA FORNITURA:

La fornitura del servizio avrà durata di circa mesi 8 (otto) e decorrerà dalla data della lettera di invito a fornire il servizio. Essa non sarà erogata nei giorni festivi e nei giorni di vacanza contemplati nel

calendario scolastico.

Saranno comunicati con preavviso di due giorni eventuali variazioni rispetto al calendario scolastico ufficiale, in caso di particolari situazioni locali (disinfestazione, lavori di manutenzione ecc.)

C) • DETERMINAZIONE DEL PREZZO:

Valore dell'appalto: L'importo complessivo presunto dell'appalto è fissato in €. **68.600,00 Iva esclusa (Euro 2,45 per 200 alunni per 140. gg.) per un totale presunto di n. 28.000 pasti, comprensivo del costo relativo alla sicurezza, pari a € 280,00**, non soggetto a ribasso d'asta, ai sensi dell'art.86 comma 3 ter del D.Lgvo n.163/2006.

Nel caso in cui il Comune si avvalga della facoltà di ripetizione del servizio per l'a.s. 2015/2016, il valore globale stimato del contratto, ai sensi dell'art. 57, 5° comma ed ai soli fini della determinazione delle soglie di cui all'Art. 28 del D. Lgs. 163/ 2006, è di circa € 137.200,00 + IVA 4% (totale del valore per il periodo di concessione + valore rinnovo per un anno scolastico).

Base d'asta: Il prezzo unitario a base d'asta è fissato in €. 2,45, Iva esclusa al 4 %, di cui €. 2,44 soggetto a ribasso ed € 0,01, quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati tutti i servizi prestati, le derrate fornite, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui al capitolato stesso.

L'offerta deve essere espressa mediante l'indicazione dell'unica aliquota di ribasso percentuale, in cifre e in lettere, da applicare all'importo complessivo presunto posto a base d'asta del singolo pasto.

L'offerta è irrevocabile e si intende valida ed impegnativa per la ditta per giorni 60 dalla data di celebrazione della gara.

Il costo del pasto è a totale carico dell'utenza che provvederà al versamento diretto alla ditta appaltatrice tramite conto corrente postale o bancario che sarà indicato dalla ditta aggiudicataria. In ragione di ciò nulla potrà essere preteso dalla ditta aggiudicataria nei confronti del Comune di Sommatino.

D) • ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice del servizio dovrà garantire quanto segue:

- Gestione della cucina comunale interna alla scuola dell'infanzia. All'atto della consegna verrà redatto analitico verbale dello stato dei luoghi, nonché inventario dei beni ivi presenti e delle loro condizioni; al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali ed i beni ricevuti in custodia in perfette condizioni di efficienza e funzionalità; la ditta appaltatrice provvederà alla manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e di tutte le attrezzature e beni ricevuti in consegna, all'integrazione di eventuali attrezzature utili per la realizzazione del servizio, nonché alla sostituzione di utensili ed apparecchiature da cucina eventualmente deteriorate e/o mancanti;
- acquisto e gestione delle materie prime occorrenti per la preparazione dei pasti secondo il menu e le grammature riportate nella tabella dietetica individuata quale ALLEGATO "E";
- il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione dei cibi nel centro di cottura comunale;
- qualità delle materie prime;
- garantire il servizio in caso di guasto o fermo tecnico del centro di cottura comunale, con adeguato pasto freddo;
- trasporto e consegna (a norma di legge: con utilizzo del montacarichi interno) dei pasti alla scuola primaria;
- servizio di scodellamento;
- somministrazione dei pasti ai tavoli dei refettori con assistenza agli utenti da parte del personale della ditta in misura necessaria all'espletamento del servizio;
- acquisto dei prodotti di sanificazione, disinfezione dei locali e degli spazi adibiti a mensa scolastica;
- l'adeguamento del numero degli operatori addetti all'espletamento del servizio (cuochi e assistenti).

E' a totale carico dell'aggiudicataria, senza alcun altro onere economico aggiuntivo per l'Ente e per le famiglie, la distribuzione dei carnet dei buoni pasto, il cui costo unitario sarà determinato in sede di gara.

Il servizio di distribuzione dei buoni pasto dovrà essere effettuato dalla ditta aggiudicataria senza alcun costo aggiuntivo presso una sede individuata dall'aggiudicatario, ubicata in una zona centrale e comunque autorizzata dal competente Ufficio P.I..

La ditta aggiudicataria è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D. Lgs. 155/97. In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo indicate all'art. 3 del decreto dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento, manipolazione, preparazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti nei locali mensa di competenza del Comune, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate, mantenute e aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del Sistema Haccp; dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate schede o altri strumenti consentiti dalla legge a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure indicate al comma 2 dell'art. 3 del D. Lgs. 155/97.

Nell'ambito della suddetta procedura La ditta aggiudicataria dovrà effettuare delle campionature sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge e con oneri interamente a carico della ditta aggiudicataria stessa. I dati risultanti dalle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente al Comune. E' facoltà dell'Amministrazione disporre d'ufficio il prelevamento di campioni per l'effettuazione di ulteriori indagini ,i cui esiti saranno comunicati alla ditta aggiudicataria.

Il piano di attuazione della metodologia del D.L n. 155/97 deve essere adottato per tutte le fasi del servizio e copia dello steso dovrà essere trasmesso al Servizio Pubblica Istruzione.

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispone il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI di cui all'allegato al presente capitolato, di seguito denominato **DUVRI**. Il Comune si impegna inoltre a fornire qualsiasi ulteriore informazione successiva e/o integrativa ai predetti documenti di valutazione, così come previsto all'art. 26 del Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81. Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro ed osservando quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali allegato al contratto.

L'importo riconosciuto per l'esecuzione del servizio terrà conto – a prescindere dall'offerta dell'impresa – degli oneri per la sicurezza che l'aggiudicatario sosterrà in osservanza alle prescrizioni contenute nel DUVRI; detti oneri, stimati ed indicati dal committente non possono essere soggetti al ribasso.

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81, si specifica che tutte le attività lavorative svolte dall'Appaltatore dovranno essere eseguite secondo quanto previsto dal piano di sicurezza redatto dall'aggiudicatario, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio.

La ditta aggiudicataria si impegna a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi responsabilità, verso se stessa e verso terzi, interamente e senza riserve o eccezioni, per danni che dovessero derivare a persone o cose in relazione alle attività svolte. A tale scopo, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza R.C. verso terzi estesa a tutta la durata del contratto, per un massimale non inferiore a €. 1.000.000,00 per sinistro e di €. 250.000,00 per persona con una primaria compagnia di assicurazione.

E) • MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà sottoporre il proprio personale a visita medica e dovrà produrre all'Amministrazione i certificati sanitari relativi, ed agli organi scolastici i nominativi dei propri addetti.

Il servizio dovrà essere eseguito sotto la direzione di un responsabile, nominato dalla ditta aggiudicataria, al fine di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale.

Il responsabile dovrà relazionarsi costantemente con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

E' fatto divieto assoluto alla ditta aggiudicataria di subappaltare in tutto o in parte il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, pena la rescissione del contratto.

In qualunque momento e senza alcun preavviso l'Amministrazione potrà far eseguire controlli anche da parte delle autorità sanitarie competenti sulla qualità dei pasti e sul rispetto delle norme di legge nella preparazione degli stessi presso il centro di cottura.

Sono a carico della ditta il trasporto e l'imballaggio, facchinaggio, visure ed ogni altra spesa accessoria inerente la fornitura dei prodotti da somministrare.

I prezzi offerti resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata della fornitura del servizio, comprese le eventuali proroghe.

Modalità di preparazione, igiene e sanità delle vivande

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) secondo il menu e le grammature riportate nella tabella dietetica individuata quale ALLEGATO "E" presso il locale cucina adibito esclusivamente alla refezione scolastica.

I prodotti devono essere di qualità.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno salvaguardare la qualità igienica nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica, nutrizionale ed organolettica dei cibi. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non si dovranno effettuare trattamenti di pre-cottura, né utilizzare cibi parzialmente cotti;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.
- la preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso, evitando la manipolazione diretta di alimenti pronti al consumo;
- particolare attenzione deve essere dedicata alla preparazione di alimenti non destinati a subire trattamenti termici prima del consumo;
- i tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, in modo che intercorra il minimo intervallo tra il termine della cottura ed il momento del consumo.

La ditta assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari ed all'igiene e pulizia del personale, dei locali e delle attrezzature, liberando dalla stessa il concedente.

La ditta dovrà, inoltre:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una bistecca, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- evitare, per limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura;
- contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue

- cibi fritti
- il dado da brodo contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Somministrazione dei pasti

Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori di plastica coperti.

Il refettorio dovrà essere approntato per tempo, con stoviglie, posate e accessori al pasto integri e in perfetto stato di pulizia.

Gli addetti della ditta provvederanno alla distribuzione dei singoli pasti direttamente al tavolo, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Nella distribuzione dovranno essere rispettate le seguenti modalità:

- La distribuzione dovrà avvenire solo in presenza degli utenti.
- Il pane dovrà essere disposto sul tavolo al momento della preparazione dello stesso.
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta subito prima del momento di servirla.
- Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino.
- Il personale addetto alla distribuzione fornirà collaborazione nella preparazione della frutta, in particolare nella sbucciatura della frutta e nella spremitura degli agrumi, anche servendosi degli strumenti in dotazione.

Igiene dell'abbigliamento da lavoro

La Ditta dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguati indumenti da lavoro (camicie, grembiuli, copricapi, ecc.) conformi alle prescrizioni previste dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare esclusivamente durante l'orario di servizio.

Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

F) • PRESCRIZIONI

E' facoltà del Comune di Sommatino, a suo insindacabile giudizio:

- a) di non far luogo ad alcuna aggiudicazione ai sensi dell'art. 81 comma 3 qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea e per motivi di pubblico interesse;
- b) di frazionare fra più concorrenti l'aggiudicazione della fornitura;
- c) di porre in essere ogni e qualsiasi provvedimento di autotutela (annullamento, revoca, abrogazione) senza che i concorrenti possano avanzare richiesta di risarcimento, danno o altro, ai sensi dell'art.113 del R.D. n.827/1924;
- d) di anticipare il servizio ai sensi dell'art. 11 del D. Lgs.vo 163/2006.

Il Comune può chiedere la risoluzione del contratto in qualunque momento dell'esecuzione ai sensi dello art.1671 del C.C. e per qualsiasi motivo tenendo indenne l'impresa delle spese sostenute per forniture eseguite e del mancato guadagno, senza interessi né rivalutazione monetaria.

E' altresì consentita la sospensione, durante la durata contrattuale, in tutto o in parte del servizio, con preavviso di almeno 10 gg, senza che la Ditta appaltatrice nulla abbia a pretendere.

G) • NULLITA' E/O INVALIDITA' DELLE OFFERTE

Saranno ritenute nulle, e in ogni caso non valide, le offerte:

- a) pervenute, per qualsiasi motivo, dopo la data del termine utile per la presentazione;
- b) formulate per telegramma;
- c) non scritte con inchiostro a mano od a macchina;
- d) per "ditte da nominare";
- e) non corredate dai documenti richiesti con il presente capitolato;
- f) espresse in modo indeterminato, ovvero con riferimento ad altra offerta, propria o di altri, sottoposte a condizioni, parziali, incomplete o comunque presentate senza l'osservanza, in tutto o in parte, delle modalità indicate nel presente capitolato e nel bando;

g) non sono ammesse offerte alla pari e/o in aumento rispetto all'importo a base d'asta, né ribassi differenziati su singoli beni inseriti nell'unico lotto non frazionabile.

E' vietata qualsiasi cessione e/o sub – appalto della fornitura sotto perdita della cauzione, di risoluzione del contratto e del risarcimento di ogni danno conseguente.

In tale ipotesi il Comune, a suo insindacabile giudizio, procederà ai sensi di quanto indicato nel bando e nel presente capitolato speciale d'appalto.

H) • AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

Il Comune sarà vincolato soltanto dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione, che sarà formalizzato con atto del Responsabile, e alla presentazione del deposito cauzionale nelle forme indicate all'art.113 del D. Lgs. n.163/2006, nella misura del 10% di quanto aggiudicato; del Certificato della CCIAA competente per territorio munito di nulla osta antimafia, del DUVRI e della Polizza Assicurativa R.C.T. .

Qualora la ditta aggiudicataria in via provvisoria non sia in possesso dei requisiti dichiarati e non provveda entro i termini stabiliti alla presentazione della documentazione richiesta verrà esclusa e si procederà all'aggiudicazione provvisoria alla ditta, tra quelle ammesse e rimaste in gara, che è risultata seconda nella graduatoria.

E' ammesso il riferimento specifico a documenti in possesso del Comune di Sommatino purché rilasciati in data non anteriore a sei mesi dalla scadenza per la presentazione dell'offerta.

I) • ESECUZIONE DEL CONTRATTO - CONTROLLO DEI PASTI - PENALITA'

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti che attengano in qualche modo alle attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le vengono comunicate per iscritto dall'ufficio competente. In caso di inosservanza delle norme del contratto, verranno applicate penalità variabili, da un minimo di €. 250,00 fino a un massimo di €. 2.500,00, a seconda dell'importanza delle irregolarità, del danno arrecato al normale funzionamento del servizio, del ripetersi delle manchevolezze o infine del danno arrecato all'immagine del servizio e, quindi, del Comune.

A titolo solo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dare motivo di penalità o di risoluzione sono:

- a) interruzione del servizio, senza giustificato motivo, anche per un solo giorno;
- b) ritardi nelle consegne delle derrate alimentari e degli altri prodotti occorrenti;
- c) consegne di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto;
- d) mancato rispetto del menù e della tabella dietetica;
- e) risultati delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche non corrispondenti ai parametri stabiliti.

L'applicazione delle penalità verrà preceduta da contestazione scritta della inadempienza alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

L) • RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione immediata del contratto le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nel centro di produzione pasti;
- casi di intossicazioni alimentari;
- per interruzione del servizio per 48 ore consecutive;
- per frode, fallimento, liquidazione, cessazione dell'attività e concordato preventivo.

Il controllo e la verifica dei pasti e dell'erogazione del servizio potranno essere eseguiti dal Comune ogni qualvolta lo riterrà opportuno, senza alcun preavviso alla ditta e, ove il Comune medesimo ne ravvisi la necessità, campioni della merce, prelevati e contestualmente contrassegnati sia dal Comune di Sommatino che dal fornitore o da un suo rappresentante, se presenti, saranno sottoposti ad analisi, per verificarne i requisiti di qualità.

Qualora a seguito di controllo il prodotto non corrispondesse ai requisiti tecnici e di qualità contrattuali, sarà redatto apposito verbale di contestazione e le eventuali spese di analisi verranno addebitate al fornitore.

La non rispondenza del pasto contestata più di una volta comporterà l'immediata risoluzione del contratto.

In caso di morte del titolare della ditta aggiudicataria, il Comune potrà consentire la prosecuzione della fornitura da parte degli eredi oppure, a suo insindacabile giudizio, dichiarare, con semplice provvedimento amministrativo, risolto l'impegno della fornitura.

Si dichiara, per patto espressamente convenuto, che la decisione di tutte le penalità e le sanzioni previste nel capitolato speciale saranno adottate con semplice provvedimento amministrativo del Comune, senza alcuna formalità giudiziaria o particolare pronuncia del Magistrato.

Tali decisioni s'intendono senz'altro esecutive nonostante gravame all'Autorità Giudiziaria.

Le parti si impegnano ad osservare le prescrizioni e gli adempimenti di cui all'art. 3 della legge 13.08.2010, n. 136, sulla tracciabilità dei flussi finanziari. Il mancato rispetto delle prescrizioni anzidette costituiranno causa di risoluzione dell'intero contratto.

M) • FINANZIAMENTO

L'Impresa aggiudicataria provvede alla diretta riscossione e all'incameramento delle tariffe pagate dall'utenza, con le quali sarà interamente compensata di tutte le prestazioni erogate e ciò in conformità al paragrafo 4 dell'art. 1 della Direttiva 2004/18/CE.

N) • FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della presente fornitura, sarà esclusivamente competente il Foro di Caltanissetta.

IL CAPO AREA FINANZIARIA
f.to Dott. G. Gaeta

Il sottoscritto _____, nella qualità di _____

della ditta _____

dichiara di avere specificatamente letto, approvato ed accettato le disposizioni di cui al presente capitolato.

Per espressa accettazione
(Ai sensi degli artt. 1341 e 1342 c.c.-).

Data _____

Firma e timbro ditta
