

CAPITOLATO D ' APPALTO PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di gestione delle mense scolastiche, ivi compreso il trasporto e la distribuzione dei pasti per le scuole materne e per n. 1 sezione scuola primaria istituita in via sperimentale, il tutto secondo le disposizioni del presente Capitolato ed ai sensi del D. lgs. 50 del 18 aprile 2016 e succ. modificazioni ed integrazioni

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è annuale per il seguente anno scolastico: 2016/2017 e comunque fino alla concorrenza dell'importo aggiudicato, se non esaurito alla data del 15.5.2017. E' facoltà del Comune richiedere la proroga del rapporto nelle more della nuova aggiudicazione del servizio, alle medesime condizioni contrattuali. Il presente appalto potrà essere modificato ed integrato, in corso di validità, su richiesta dell'Ente per sopraggiunte esigenze organizzative o variazioni delle stesse.

Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, senza che la ditta possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi, con il pagamento, nell'ipotesi della diminuzione del numero, dell'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti. La fornitura si riferisce ai soli giorni di effettive lezioni nelle scuole, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, ivi compreso il 23 dicembre, le vacanze pasquali, ivi compreso il mercoledì santo, il giorno di carnevale, ed eventuali giorni che l'amministrazione comunale comunicherà con un preavviso di 24 ore. Anche i giorni di servizio presso le scuole potranno variare a seconda degli orari decisi dall'autorità scolastica.

Il servizio potrà avere inizio anche sotto riserva di legge, nelle more della stipula del contratto.

ART. 3 MODALITA DI AFFIDAMENTO

Per le modalità di affidamento si rimanda alla determina di indizione gara.

IMPORTO A BASE D'ASTA per ogni singolo pasto € 4,38 soggetto al solo ribasso + €0,04 per oneri di sicurezza non soggetti al ribasso, oltre I.V.A.

L'importo complessivo presunto dell'appalto è di € 115.000,00 di cui € 109.483,00 soggetti a ribasso oltre a € 1.094,83 per oneri di sicurezza + I.V.A. al 4% riferito all'intero a.s. 2016/2017

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 dello stesso decreto, e con esclusione delle offerte in aumento secondo i seguenti criteri.

Punteggio massimo complessivo – punti 100 – così suddivisi :

A) OFFERTA TECNICA max punti 40

B) OFFERTA ECONOMICA max punti 60

A) OFFERTA TECNICA:

Il punteggio massimo dell'offerta tecnica (punti 40) verrà ripartito, a insindacabile giudizio della Commissione di Gara, in base ai criteri tecnico- qualitativi di seguito indicati:

Offerta tecnica

max 40 punti

Organigramma del personale

La valutazione di tale elemento avverrà mediante attribuzione automatica dei seguenti punti in relazione al numero dei dipendenti dell'azienda, in possesso dei requisiti richiesti :

Fino a 5 dipendenti

Punti 3

Da 6 a 10 dipendenti Punti 7
Oltre 10 dipendenti Punti 10
Max 10 punti

Utilizzo prodotti biologici

La valutazione di tale elemento avverrà mediante attribuzione automatica dei seguenti punti in relazione alla percentuale di prodotti alimentari biologici utilizzati nella preparazione dei pasti:

Percentuale di utilizzo: 30% Punti 7
Percentuale di utilizzo: 60% Punti 14
Percentuale di utilizzo: 100 Punti 20
Max 20 punti

Offerta di servizi aggiuntivi

Eventuali proposte migliorative ed aggiuntive sul servizio:
Max 10 punti

Le Ditte che non riporteranno una valutazione nell'offerta tecnica almeno pari a 20 punti, non saranno ammesse alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

I contenuti dell'offerta tecnica risultano vincolanti per la ditta che, in caso di aggiudicazione, sarà tenuta alla loro realizzazione.

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata ad insindacabile giudizio della "Commissione di Gara".

B) OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo dell'offerta economica (**punti 60**) verrà attribuito nel seguente modo :

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il maggior ribasso percentuale sull'importo posto a base d'asta. Alle restanti offerte il punteggio sarà assegnato secondo la formula matematica della proporzionalità inversa e precisamente :

$$P = \frac{PM \times Pm}{PO}$$

PO

dove :

P è il punteggio attribuito all'offerta in esame ;

PM è il punteggio massimo attribuibile;

Pm è il prezzo più basso tra quelli risultanti applicando all'importo a base d'asta il ribasso offerto dai concorrenti partecipanti;

PO è il prezzo dell'offerta in esame.

L'attribuzione dei punteggi consentirà la stesura di una graduatoria di merito dei concorrenti formata secondo l'ordine decrescente del punteggio complessivo da ciascuno riportato.

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo , derivante dalla somma dei punteggi attribuiti , rispettivamente, all' "Offerta tecnica" ed all' "Offerta economica".

Qualora il punteggio , complessivamente attribuito sulla base dell'offerta economica e dell'offerta tecnica presentate risulti uguale tra due o più concorrenti, si procederà ai sensi di quanto previsto dall'art. 77 del R.D. 23.05.1924 n. 827

L'Amministrazione Comunale procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida quando questa sia ritenuta congrua ovvero, come previsto dall'art. 95, comma 12 del D. Lgs. 50 del 18 aprile 2016 si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione senza che nessun offerente possa vantare diritto alcuno qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

ART.4 CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'

Nel Bando di gara sono descritte le modalità procedurali e temporali da osservare ed i documenti da produrre per essere ammessi alla gara.

ART. 5 DEFINIZIONI DEI CONTRAENTI

Nel contesto del presente Capitolato e del relativo contratto il Comune di Meta è indicato con la parola *Amministrazione*, rappresentato nei modi prescritti dalle norme in vigore e la ditta aggiudicataria con la parola *Appaltatore* rappresentata dal legale rappresentante.

ART. 6 NORME REGOLATRICI

I rapporti contrattuali sono regolati :

- a) dalle clausole del contratto;
- b) dalle disposizioni del presente Capitolato speciale d'Appalto ;
- c) dall'art. 143 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.; dal D. Lgs. 81/2008 e dal R.D. 827/1924 per quanto applicabile.

ART. 7 OFFERTA

L'offerta redatta in competente bollo, dovrà contenere la percentuale di ribasso offerta, sia in cifra che in lettere, e dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o legale rappresentante della ditta.

Tale busta, debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà riportare l'indicazione del mittente e la dicitura "OFFERTA ECONOMICA".

ART. 8 CONTENUTO DELL'AVVISO DI GARA

L'avviso di gara deve contenere le seguenti indicazioni :

- a) documenti per l'ammissione;
- b) modalità per l'ammissione alla gara;

ART. 9 CAUZIONE

Nella fase di perfezionamento del contratto l'appaltatore deve costituire cauzione definitiva nella misura stabilita dal D.Lgs. 18.04.2016 n. 50. Il deposito cauzionale definitivo è svincolato e restituito al contraente soltanto a conclusione del rapporto di fornitura e dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 10 FACOLTA' DELL'AMMINISTRAZIONE DI DISPORRE DELLA CAUZIONE

La cauzione definitiva resta depositata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse.

L'Amministrazione ha il diritto di valersi di propria autorità della cauzione. L'appaltatore sarà obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione abbia dovuto avvalersi entro 20 giorni dall'invito del Sindaco; in caso di inadempienza sarà dichiarato lo scioglimento del contratto d'appalto e chiesto il pagamento dei danni e delle spese subite dall'Amministrazione.

ART. 11 INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà in ogni caso, dei danni arrecanti alle persone e/o cose, qualunque ne sia la natura, la causa e l'entità, restando inteso che sarà a suo carico il completo risarcimento dei suddetti danni e ciò senza diritto a compensi.

ART. 12 DIVIETO DI CESSAZIONE E DI SUBAPPALTO

E' vietato all'appaltatore di cedere o di subappaltare in tutto o in parte, il servizio assunto sotto la comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento di tutti i danni e spese causati all'Amministrazione.

ART. 13 SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di contratto di bollo e di registro.

ART. 14 QUANTITA' DEI PASTI

I servizi oggetto d'appalto sono determinati nella misura annua ed in via presuntiva, in 25.000 pasti.

La su indicata quantità ha valore puramente indicativo e non tassativo, pertanto l'appaltatore è tenuto a consegnare quanto richiesto sia per le maggiori che per le minori quantità, senza diritto e reclamare per tale motivo indennità, compensi di sorta od aumento del prezzo unitario offerto.

L'appaltatore si impegna a fornire gratuitamente un numero massimo di sette pasti giornalieri per alunni meno abbienti segnalati dalla scuola ed attestati dal competente Ufficio Servizi Sociali del Comune, mentre l'Amministrazione provvederà a fornire massimo ulteriori tre pasti giornalieri (sempre segnalati ed attestati).

ART. 15 MENU'

I menù giornalieri sono indicati nella tabella dietetica allegata al presente Capitolato ed approvata dalla competente autorità A.S.L. per l'anno scolastico 2013/2014 che si ripropone senza variazioni anche per l'anno scolastico 2016/2017 con la sola precisazione che il venerdì a partire dal mese di dicembre di ciascun anno scolastico per frutta fresca/nettare di frutta intendosi spremuta di arancia naturale. Per la preparazione dei detti pasti l'Appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente alle quantità relative agli ingredienti, come indicato nella precitata tabella dietetica e così come previsto dal successivo art. 17. I pasti dovranno essere preparati in giornata. E' vietata, pertanto, ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Per quanto riguarda le porzioni a quanto stabilito dall'ASL competente nell'allegato grammature.

E' in facoltà dell'Amministrazione modificare detti menù, previo accordo con la ditta appaltatrice sui nuovi pasti, senza incremento del prezzo fissato. Non sono ammesse variazioni di menù che non siano state antecedentemente concordate con l'Amministrazione Comunale. Il menù è formulato in tre settimane e va' servito a rotazione, al termine della 3^ settimana, si inizia dal martedì e così via.

ART. 16 - DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria deve garantire la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente e che risponde di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

- a) 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- b) 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, celiachia ecc.).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio.

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzata (termosigillatura a caldo), idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

ART. 17 PRODOTTI DA UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare per la preparazione delle pietanze dovranno rispettare le allegate tabelle.

I suindicati prodotti dovranno essere consegnati in perfetto stato e con la più scrupolosa osservanza delle vigenti disposizioni sanitarie. A tal fine l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere a mezzo della competente autorità sanitaria e senza preavviso per l'appaltatore, all'accertamento dei requisiti igienico - sanitari dei prodotti consegnati.

L'appaltatore risponderà personalmente di eventuali danni arrecati a terzi derivanti dai prodotti consegnati e non rispondenti ai suindicati requisiti. Inoltre, eventuali forniture di prodotto recanti data di consumo scaduta o prossima alla scadenza, rilevata a seguito di controllo delle autorità sanitarie o di componenti dell'apposita Commissione Mensa ci si attiverà per i provvedimenti di competenza. Per detto materiale non si procederà al pagamento e l'appaltatore non potrà accampare richieste di pagamento e/o restituzione della fornitura.

ART. 18 ALTRI ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

La ditta aggiudicataria dovrà fornire altresì, a propria cura e spesa, un congruo numero di TAGLIANDI REFEZIONE (quantificati presuntivamente in ca. 25.000 all'anno) occorrenti per il pagamento dei ticket da parte degli alunni, nonché per la quantificazione dei pasti distribuiti e, quindi, da liquidare. Detti tagliandi dovranno essere numerati progressivamente ed avere la scritta COMUNE DI META Prov. Di Napoli Buono Mensa e l'indicazione dell'anno scolastico di riferimento, rilegati in blocchi. I tagliandi saranno vidimati e distribuiti agli alunni previo pagamento della quota ticket stabilita dall'Amministrazione. Prima della sottoscrizione del contratto ed in dipendenza di esso, al fine di coprire i rischi della responsabilità civile per danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti che i materiali e le attrezzature, sia quelli che essa dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio e delle attività connesse, la ditta aggiudicataria è inoltre obbligata, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, a stipulare presso un idoneo Istituto di Assicurazione, le seguenti polizze:

- polizza R.C.T., con massimale unico non inferiore a euro 1.000.000,00;
- polizza R.C.O., con massimale unico non inferiore a euro 500.000,00.

Dette polizze dovranno essere stipulate **esclusivamente** per il servizio oggetto del presente contratto e, quindi, vincolate in favore della stazione appaltante, a copertura di tutti gli eventuali rischi che possano derivare dall'espletamento del servizio, ed al fine di esonerare l'Ente da qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi.

Resta a completo ed esclusivo carico del gestore l'obbligo a qualsiasi risarcimento per danni conseguenti dall'esercizio delle attività oggetto del servizio, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune e fermo restando l'obbligo a carico dello stesso gestore di tenere indenne il Comune da ogni risarcimento anche per danni che eccedano l'importo assicurato

ART. 19 ORDINAZIONE E CONSEGNA

I pasti oggetto di appalto saranno ordinati di giorno in giorno, direttamente dai vari plessi scolastici al centro di cottura, secondo le effettive presenze degli alunni. La consegna degli stessi deve essere effettuata ogni giorno scolastico a cura e spese dell'appaltatore presso i plessi delle scuole materne e primaria. Detta consegna dovrà avvenire nell'arco dei quindici minuti precedenti l'orario d'inizio refezione comunicato di volta in volta dalle autorità scolastiche alla ditta appaltatrice.

ART. 20 RIFIUTO DEL MATERIALE OGGETTO DI FORNITURA

L'Amministrazione rifiuterà il materiale non conforme a quello ordinato e descritto nella tabella (A) allegata al presente Capitolato e l'appaltatore avrà l'obbligo di procedere alla sostituzione dello stesso a sue complete ed esclusive spese.

ART. 21 RITARDO NELLE CONSEGNE

Per ogni ritardo ingiustificato nelle consegne rispetto al termine di cui al precedente art. 18, sarà applicata una penale di € 25,00 a € 52,00 a seconda dell'entità del ritardo. L'importo totale della penalità sarà trattenuto all'atto del pagamento della fattura.

ART. 22 DECADENZA DELL'APPALTO

L'appaltatore decade ope legis del contratto :

- a) qualora faccia gravi e continue violazioni agli obblighi contrattuali, ancorché regolate in seguito a diffide formali dell'Amministrazione comunale, non ovviate dalle multe comminate ;
- b) qualora, avendone ricevuta formale contestazione scritta, non provveda nel termine di giorni 10 dalla notifica della contestazione stessa a rimuovere gli inconvenienti riscontrati ;
- c) nel caso di sospensione o di abbandono da parte dell'impresa di uno o tutti i servizi di cui al presente Capitolato.

La decadenza dell'appalto produce, altresì, l'incameramento della cauzione da parte dell'Amministrazione, restando salva altresì per quest'ultima la possibilità di effettuare il servizio in danno, qualora la decadenza sia dovuta a specifica colpa grave dell'appaltatore.

ART. 23 SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI E SERVIZIO GIORNALIERO RISTORO

Il servizio consiste nella preparazione delle pietanze indicate nell'allegata tabella dietetica nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Il servizio dovrà essere effettuato giornalmente con non meno di quattro unità lavorative, di cui almeno un cuoco qualificato.

L'appaltatore dovrà comunicare all'Amministrazione i nomi degli addetti, e fornire copia dei libretti sanitari nonché una dichiarazione sostitutiva da esso resa attestante che il suddetto personale è stato regolarmente assicurato all'INAIL ed dagli altri enti prescritti dalla legge.

L'amministrazione al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità i pagamenti fino a che lo stesso non sia posto in regola con gli obblighi contrattuali. E' a cura dell'appaltatore distribuzione dei pasti in tutti i plessi scolastici con apposito idoneo automezzo.

I pasti caldi dovranno essere trasportati ai vari plessi, in appositi contenitori a tenuta aventi le seguenti caratteristiche :

- contenitori termiche in acciaio inox tali da assicurare il mantenimento della temperatura dei cibi e corrispondenti alle norme dettate dal D.M. 7/8/87 n. 395.

Tali pasti, dovranno essere serviti da personale dipendente della ditta aggiudicataria, su vassoi in plastica rigidi per alimenti, sagomati, su cui saranno apposte le portate. A tal uopo saranno utilizzati appositi carrelli per lo smistamento dei vassoi, al fine di evitare il contatto tra loro.

Unitamente ai pasti caldi dovrà essere consegnato ai vari plessi in numero adeguato :

- pane, in confezione sigillate singole ;
- posate (forchetta - coltello - cucchiaio) bicchiere e tovagliolo del tipo (usa e getta) il tutto in confezione sigillata ; portaporzioni per vassoio tipo usa e getta ;
- vassoio multiporzione, rigido, sagomato per la allocazione di piatti, posate e bicchieri ;
- acqua minerale non gasata in bottiglie da l 1,5. da consegnare ai docenti nella misura di n. 1 bottiglia ogni 10 utenti.
- frutta fresca di stagione o nettare di frutta in tetrapack.

Al termine dei pasti la ditta è tenuta alla accurata pulizia del refettorio. I vassoi, svuotati e scrupolosamente puliti da ambedue i lati, andranno collocati in appositi contenitori chiusi, forniti dalla ditta aggiudicataria. La stessa dovrà provvedere all'asporto del materiale utilizzato e da smaltire.

ART. 24 CONTINUITA' DEI SERVIZI

La ditta dovrà assicurare l'espletamento dei servizi con la propria organizzazione ed attrezzatura effettuando la manipolazione e il confezionamento, secondo le norme igienico-sanitarie.

A tale fine è indispensabile ed obbligatorio che le aziende dispongano di un proprio centro di cottura.

Nell'offerta dovranno essere indicate l'ubicazione di detto centro di cottura con le relative autorizzazioni sanitarie per la preparazione e confezionamento dei pasti, compresi quelli relativi alle diete speciali.

Il personale della cucina e addetto alla somministrazione dovrà essere formato con modulo di aggiornamento formazione in merito alla celiachia.

Tali locali dovranno essere territorialmente situati ad una distanza non superiore ai 10 Km dalla Casa Comunale di Meta secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I.

ART. 25 CONSEGNA PASTI

L'appaltatore dovrà essere dotato di attrezzature capaci per il trasferimento dei pasti alle utenze dei vari plessi, il tutto in rispondenza alle vigenti disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria e secondo le modalità ed orari che saranno impartiti dall'amministrazione. Anche la suddetta prestazione resta a totale carico dell'appaltatore.

I plessi a cui consegnare i pasti sono: Capoluogo – Alberi.

La distribuzione dalle pentole ai piatti sarà effettuata da personale della ditta appaltatrice.

ART. 26 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Allo scopo di garantire le necessarie condizioni igienico - sanitarie, le derrate alimentari di facile deperimento (ortaggi - verdura) devono essere consegnate alla dispensa al mattino e stoccate per un massimo di due giorni. Quindi si richiede l'ubicazione dei magazzini adibiti allo stoccaggio delle derrate alimentari non deperibili e delle celle utilizzate per le derrate deperibili, e che la distanza non deve essere superiore a Km. 10 dalla sede municipale.

A tale scopo si richiede la presentazione dell'autorizzazione sanitaria per i suddetti in copia conforme all'originale autenticata nei modi previsti dalla legge.

ART. 27 CONTROLLI E RILIEVI

L'amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulle derrate :

- qualitativi anche mediante prelevamenti delle stesse e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati ;

- quantitativi mediante controllo in mensa da parte dei propri incaricati.

L'amministrazione Comunale si riserva inoltre di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio e prelievi per verificare la corrispondenza, qualitativa e quantitativa dei pasti serviti.

Detti prelievi saranno eseguiti secondo le modalità di legge.

L'amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di :

- Responsabile Sanitario dell'A.S.L. NA 5 per quanto di competenza per legge ;
- Commissione Mensa incaricata dall'Amministrazione Comunale con deliberazione di Giunta Municipale ;

- Consulenti, analisti di fiducia espressamente incaricati per effettuare prelievi e controlli.

La Commissione Mensa potrà procedere a rilevare :

- mancato rispetto del menù e dell'orario di consegna ;
- difetto di grammatura da verificare su una media di 10 porzioni.

Gli Analisti e i Consulenti dovranno :

- controllare e far respingere le derrate non idonee ;
- prelevare cibi e bevande per procedere ad analisi ;
- controllare le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature e del personale della mensa.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, deve essere prioritariamente informata L'amministrazione Comunale che provvederà a mezzo dei propri incaricati alla verbalizzazione di quanto riscontrato.

Allo svolgimento delle analisi l'appaltatore potrà fare assistere un proprio analista.

I risultati delle analisi se non contestati dall'appaltatore entro 8 giorni dalla comunicazione si riterranno accettati. I verbali verranno sottoscritti anche dall'appaltatore o da un suo rappresentante, in caso di rifiuto verranno firmati da due testimoni. Una copia del verbale sarà sempre inviata all'appaltatore.

L'amministrazione Comunale sulla base dei verbali redatti provvederà alle comminatorie e diffide.

La vigilanza sul servizio mensa, competerà all'Amministrazione Comunale, per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale, comunque, si riserva in ogni momento il diritto di accedere nei luoghi di preparazione pasti a mezzo di propri funzionari.

ART. 28 INTERRUZIONI

L'appaltatore è obbligato ad effettuare interruzioni della fornitura con l'eventuale sospensione dell'entità scolastica connessa a festività e/o esigenze straordinarie, senza nulla pretendere dall'Amministrazione.

ART. 29 PAGAMENTO DELLE FATTURE

Il pagamento della fornitura avverrà entro gg. 30 dalla data di presentazione delle relative fatture elettroniche, a cui dovranno essere allegate le bolle di accompagnamento beni viaggianti, vistate da un responsabile scolastico per ricezione e conformità della fornitura per qualità e quantità previo stipula e registrazione di regolare contratto.

ART. 30 SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

L'amministrazione al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'appaltatore in contestazione di inadempienza nell'esecuzione della fornitura. Il pagamento resterà sospeso fino a che lo stesso non si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali.

ART. 31 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

A tutti gli effetti della presente fornitura, l'appaltatore elegge il proprio domicilio presso il Comune di Meta.

ART. 32 CONTROVERSIA TRA LE PARTI

Quando sorgono contestazioni che, a giudizio dell'Amministrazione non danno luogo ai provvedimenti di cui agli articoli precedenti, si procede alla loro definizione diretta con l'appaltatore.

Le controversie che non si sono potute definire ai sensi del comma precedente saranno risolte dal giudice ordinario.

Il Foro competente è quello di Torre Annunziata.

ART. 33 PENALI

In caso di inadempienze, previamente diffidate all'appaltatore, l'Amministrazione, a giudizio insindacabile del responsabile del procedimento, può comminare allo stesso una penale da € 25,00 a €. 516,00, che sarà detratta dal primo pagamento utile di fattura.

ART. 34 DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato d'appalto ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano le norme di cui al R.D. 18.11.1923 n. 2440, contenente nuove disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato, nel regolamento sulla contabilità dello Stato, approvato con R.D. 23.05.1924 n. 827

IL RESPONSABILE DIP.1 SETT.1
(I.D. Rina Paolotti)