

FORNITURA DI PASTI PRECONFEZIONATI PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE ALLA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO

A.S. 2019-2020

CAPITOLATO D'ONERI

PACE DEL MELA, lì 14.11.2019

Responsabile Servizio
d.ssa Marinella Raffa

IL RESPONSABILE AREA 4
F.to Dott. Salvatore Campagna

CAPITOLATO D'ONERI

ART.1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti preconfezionati per il servizio di refezione nella scuola secondaria di I grado (media) dell'Istituto scolastico "G. Marconi" di Pace del Mela, sito in Via G Di Vittorio.

ART.2

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata limitata all'anno scolastico 2019/2020

periodo **dal 1 dicembre 2019 al 31 maggio 2020**

complessivo di **46 giorni**, un numero giornaliero di **80 unità – totale fornitura pasti nr. 3.680.**

La fornitura dovrà effettuarsi due volte la settimana nei giorni di martedì e giovedì.

La fornitura resterà sospesa in concomitanza con i periodi di interruzione delle attività scolastiche incluse tra le suddette date senza che l'appaltatore maturi alcun compenso.

ART.3

IMPORTO A BASE D'ASTA E COMPENSI PER LA FORNITURA

Il prezzo unitario a base d'asta per ogni pasto preconfezionato somministrato è fissato in **€ 3,90 oltre IVA.**

Il costo relativo alla sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso d'asta, ai sensi dell'art. 23 comma 15 del D.Lgs. n.50/2016 e successivo correttivo D.Lgs. n. 56/2017, si quantifica in **€ 0,03** per ogni pasto preconfezionato somministrato.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

Il corrispettivo spettante all'affidatario, pertanto, viene convenuto per ogni pasto preconfezionato somministrato in € 3,90 oltre I.V.A. al 4% , determinato applicando al prezzo a base d'asta il ribasso praticato in sede di gara ed aggiungendo gli oneri della sicurezza pari ad €. **0,03** per ogni pasto.

L'importo massimo del servizio è pari ad euro 14.462,40 oltre I.V.A. per € 723,12 nella misura del 5% .

Il predetto corrispettivo compensa tutte le prestazioni previste dal presente capitolato a carico dell'affidatario.

ART.4

MODALITA' DELLA FORNITURA – ONERI A CARICO DELL'AFFIDATARIO - NUMERO DEI PASTI DA FORNIRE GIORNALMENTE – CASI PARTICOLARI

L'affidatario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, al confezionamento, porzionatura, distribuzione delle pietanze e al ritiro delle stesse, ad ultimazione dei pasti, da deporre nei sacchetti per rifiuti solidi urbani forniti dalla ditta appaltatrice medesima;

Per tutti gli alimenti di cui alla allegata tabella dietetica si richiede **merce di prima qualità**, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

Per i pasti di che trattasi, non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati. Per surgelati fa eccezione all'espresso divieto di utilizzazione il pesce. I surgelati di pesce si intendono in porzioni singole, e dovrà essere assicurato il rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

Le verdure devono essere di vegetali di stagione, fresche, pulite e selezionate, prive di additivi integre delle qualità nutritive tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunta alla naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, priva di altri corpi e prodotti estranei e non presentino tracce di alterazione e fermentazione anche incipiente. Le insalate devono essere confezionate con verdure fresche, pulite, selezionate e spezzettate in giornata e trasportate in confezione singole non commiste alla carne od al pesce.

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata ed esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato.

Il formaggio di condimento dovrà essere della qualità grana padano o parmigiano (cioè quello presente nelle tabelle dietetiche).

I formaggi freschi (mozzarelle e similari, robiola, crescenza ecc..) devono essere prodotti con latte pastorizzato e trasportati in porzioni singole mantenute in idonei contenitori ad una temperatura di +4° C.

La carne di manzo, di vitello, di maiale magro e di pollo deve essere fresca e di prima qualità.

La pasta dovrà essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo.

Il riso dovrà essere di tipo R.B. di ottima qualità, puro e privo d'impurità.

L'olio, che dovrà essere esclusivamente d'oliva, dovrà essere extravergine, di ottima qualità, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espresso in acido oleico e rispondente alle norme del D.M. 31.10.87 N.509 e regolamento C.E.E. N.136/66, modificato dal regolamento C.E.E. N.1915/87 del 02.07.87.

Le uova dovranno essere di gallina, fresche, di categoria A, peso grammi 50/55 e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

La Ditta aggiudicataria, su richiesta della Stazione appaltante, dovrà impegnarsi a predisporre pasti differenziati, previa prescrizione delle competenti autorità sanitarie, per gli alunni che presentano specifiche patologie (intolleranza alimentare, diete speciali, diete per motivi etico-religiosi, diete in bianco ecc.).

Per ogni prodotto dovrà essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza, la marca della ditta produttrice deve essere di rilievo nazionale.

E' vietato l'uso di alimenti con conservanti ed additivi chimici, con prodotti geneticamente modificati (derivati OGM e che contengono OGM) nonché residui dei giorni precedenti.

Viene prescritto l'utilizzo esclusivo di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione di origine controllata e protetta.

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime, fino ad arrivare alla porzionatura dei pasti e alla loro consegna si richiamano le "Linee Guida" emanate dalla Regione Sicilia per la ristorazione collettiva.

Il pasto da fornire dovrà essere conforme qualitativamente e quantitativamente alle indicazioni fornite dalla competente autorità sanitaria.

Eventuali alternative o sostituzioni di prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato o stagionali, dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione senza oneri a suo carico.

Tutte le operazioni di cottura e le relative preparazioni devono essere eseguite nello stesso giorno in cui i pasti vengono distribuiti e consumati dagli utenti ed esclusivamente presso il centro di cottura dichiarato dall'Impresa in sede di gara.

TRASPORTO

La consegna dei pasti dovrà avvenire a cura ed onere della ditta affidataria presso i locali della scuola secondaria di I grado in Via G. Di Vittorio, Pace del Mela.

Durante il trasporto i pasti dovranno essere conservati in appositi contenitori termici e/o ad isolamento termico che ne assicurino la conservazione secondo la normativa vigente e garantiscano la temperatura ottimale per il loro consumo. In particolare deve essere garantita una temperatura dei pasti non inferiore a 60° C. per l'intera durata del trasporto.

Nel caso di pietanze cotte da consumarsi fredde deve essere garantita una temperatura delle stesse non superiore a 10° C. per l'intera durata del trasporto.

È tassativamente vietata la somministrazione dei pasti che non vengono trasportati nella suddetta condizione di temperatura. In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di trasporto (D.P.R. 327/80) di derrate alimentari, la ditta dovrà inoltre assicurare che il trasporto dei contenitori avvenga con automezzi coibentati e muniti di autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità sanitarie.

Tutti i contenitori per il trasporto devono essere igienicamente idonei e tali da assicurare una adeguata protezione alle sostanze trasportate evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno causato da agenti atmosferici, parassiti od altri fattori ambientali.

Tutti i contorni devono essere confezionati in porzioni singole non commiste né alla carne né alle uova né al formaggio.

Tutti i recipienti, posate ecc. dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.M. 21.03.73,

modificato dal D.M. 13.09.75, D.M. 02.12.80, D.M. 25.06.81 e D.P.R. 23.08.82 N.777. Si intende che tutti i recipienti, come tutte le stoviglie a perdere, posate, saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica che fa parte integrante del presente Capitolato d'onori. Essa sarà tassativa, ma invertibile. Nessuna variazione all'elenco dei menù è consentita, senza preventiva autorizzazione della committente.

In ottemperanza al D.Lgs. 155/97 la ditta dovrà applicare, per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti, il relativo manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.

Al termine di ogni distribuzione giornaliera, le eventuali giacenze non consumate o non distribuite, devono essere asportate in modo che ne sia impossibile il riutilizzo per il servizio di refezione.

La ditta appaltatrice si impegna alla fornitura dei pasti confezionati in porzioni singole, preparate nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori che assicurino la consumazione dei pasti giustamente caldi senza ulteriori o sussidiario impiego di forni o stufe.

Il numero dei pasti giornalmente sarà rilevato dall'Ufficio Pubblica Istruzione attraverso fax/e-mail trasmessi dal Responsabile del plesso scolastico e comunicato entro le ore 9.30 del giorno di fornitura alla ditta fornitrice.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e non potrà pretendere alcun indennizzo.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice.

La quantità di pasti da fornire per la durata dell'appalto, stimata sulla base delle precedenti annualità è di 3.680 circa ;

Le predette quantità possono subire variazioni in più o in meno in relazione al numero degli utenti, senza che ciò dia titolo all'aggiudicatario a richieste di compensi, risarcimenti o indennizzi.

Dove si rilevasse la richiesta da parte dei genitori i cui figli sono affetti da "morbo Celiaco", patologia che comporta l'intolleranza al glutine, si impegna la ditta aggiudicataria a fornire pasti preparati con alimenti specifici privi di glutine.

La ditta dovrà, inoltre, assicurare la fornitura di pasti dieteticamente appropriati per bambini affetti da intolleranza alimentare o da malattie che impongono il consumo di pietanze dietetiche.

ART.5

CONTROLLI IGIENICO – SANITARI

I locali, le apparecchiature, le attrezzature dove la ditta provvederà alla cottura e alla confezione, nonché il numero dei pasti dovranno essere autorizzati dall'Azienda Sanitaria Provinciale (ex A.S.L.), competente del territorio.

L'autorizzazione di cui sopra è condizione essenziale per la partecipazione all'appalto.

Controlli sui pasti potranno essere operati sia sul luogo di cottura sia durante la distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dalla Amministrazione Comunale, nonché dal personale degli Uffici Sanitari.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento sia sul personale impiegato nell'appalto, che dovrà essere in possesso della tessera sanitaria, che sul materiale impiegato per la confezione dei pasti.

Ispezioni igienico-sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi della legge 30.04.1962 N.283 e relativo regolamento di esecuzione(D.P.R. 26.03.80 N.327).

L'Amministrazione potrà chiedere ed ottenere, prima della distribuzione dei pasti, alcuni prelievi per l'esame organolettico del cibo. In tale ipotesi, i campioni prelevati saranno opportunamente conservati in ambienti ed apparecchiature idonee a cura e spese del gestore. La ditta fornitrice dovrà conservare in maniera idonea un pasto completo per le 24 ore successive alla fornitura a disposizione delle autorità sanitarie. La ditta fornitrice dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione Comunale la cadenza e la modalità con la quale provvede alla disinfestazione dei locali adibiti alla preparazione dei cibi che dovrà essere effettuata da ditte autorizzate e nel rispetto delle norme vigenti.

ART.6
MISURE ATTE A GARANTIRE IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

La ditta affidataria dovrà produrre e tenere costantemente aggiornato il piano dettagliato di autocontrollo di qualità del servizio in oggetto redatto secondo la metodica H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point) comprensivo dei controlli di qualità ai sensi di quanto previsto dal D.lgs. n. 155/97 che dovrà essere composto dal manuale di autocontrollo da applicare presso il centro di cottura, dal manuale da applicare presso i refettori delle scuole, nonché occorrendo dal manuale da applicare presso gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.

L'ufficio comunale provvederà alla rilevazione giornaliera e per l'intero arco temporale del grado di gradimento delle pietanze ed in generale della qualità del servizio di fornitura dei pasti preconfezionati;

ART.7
PERSONALE E MEZZI

Il servizio completo nelle modalità specificate nel precedente art. 4 sarà effettuato da personale dipendente della ditta appaltatrice. La consegna dei pasti confezionati avverrà fra le ore 11,45 e 13,45 circa a secondo delle indicazioni sull'ora esatta che verrà concordata con il personale responsabile della scuola, tramite i mezzi idonei per il trasporto degli alimenti (pasti caldi) e forniti dalla ditta, che dovrà operare con un parco di automezzi efficienti sotto l'aspetto tecnico ed igienico sanitario e sufficiente anche nell'eventualità di guasti e di incidenti e garantire la distribuzione dei pasti entro 30 minuti dall'ora stabilita.

Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente contratto, l'impresa affidataria si obbliga ad utilizzare personale qualificato ed in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie per la manipolazione e somministrazione di cibi e dotato del vestiario idoneo ai compiti affidati.

Nei confronti del personale dipendente, l'Affidatario dovrà applicare le norme dei contratti collettivi di lavoro nonché ad osservare le norme e prescrizioni delle Leggi e Regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che i tempi di produzione e di consumo dei pasti siano razionali e comunque non superino i tempi di cui all'art. 4 del presente capitolato.

L'accesso alle aree e strutture degli edifici scolastici da parte dei lavoratori dell'azienda appaltatrice o lavoratori autonomi è consentito solo in presenza del "tesserino di riconoscimento" e previa autorizzazione scritta da parte del Dirigente scolastico della sede scolastica.

Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative; si fa riferimento in particolare al D.P.R. n. 327/80, D.Lgs. n. 155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi collaudati, in regola con le vigenti disposizioni stradali; gli stessi devono essere adeguati, agevolmente lavabili e disinfettabili e termicamente isolati ed a ciò esclusivamente destinati e che siano in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni previste.

Gli alimenti (pane –frutta e altro) dovranno essere trasportati in conformità a quanto disposto dalle norme sanitarie;

Eccezionalmente qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi Competenti, la Ditta non è in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo, lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato, con il Dirigente del Settore e con Funzionario Responsabile dei Servizi scolastici.

Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati e compresi in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi.

L'Ufficio P.I si farà carico di verificare presso le sedi scolastiche le qualità organolettiche dei pasti.

Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta affidataria deve aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione.

ART.8
SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori dislocati all'esterno della scuola. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche.

ART.9
ONERI A CARICO DELL'AFFIDATARIO

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio e dei propri dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari della fornitura.

L'appaltatore assume ogni responsabilità civile verso i terzi derivanti dalla propria attività, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

ART.10
DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI UTILIZZAZIONE DI LOCALI PER I QUALI NON SONO STATE RILASCIATE LE
AUTORIZZAZIONI SANITARIE IN CAPO ALL'APPALTATORE

E' fatto divieto all'appaltatore sia di cedere o di subappaltare per cottura e confezione pasti nonché per trasporto e consegna presso la scuola.

ART.11
GARANZIE E COLLAUDI

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nella erogazione della fornitura, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato. A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 5 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica anche sulla qualità dei pasti forniti, e, pertanto, presso le scuole dove gli stessi saranno serviti. La ditta potrà presentare al riguardo le proprie contro deduzioni entro gg. 10 dalla contestazione. In tale caso, sarà competenza del responsabile dell'area 4 accertare la responsabilità, e confermare, ovvero ridurre o annullare, la penale irrogata. Dopo la terza contestazione, l'amministrazione comunale potrà decidere la revoca del contratto anche prima della scadenza, con rivalsa, nei confronti della ditta appaltatrice per ogni danno eventualmente subito, presso le sedi ritenute opportune.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di rescindere il contratto d'appalto senza indennizzo qualora si verificassero gravi inosservanze delle norme di cui al presente Capitolato.

ART.12
PAGAMENTI

I corrispettivi all'impresa affidataria verranno liquidati su presentazione di fattura entro novanta giorni dall'acquisizione. I pagamenti avverranno in ragione del numero di pasti effettivi forniti nel mese di riferimento. Le fatture saranno controllate, prima della liquidazione per i pasti forniti, con il raffronto alle bolle di consegna alla scuola e per ogni liquidazione di corrispettivi sarà verificato che l'appaltatore sia in regola con i versamenti INPS e assicurativi del personale.

ART.13
NORMATIVE

Per quanto inerente alle norme igienico sanitarie e a quelle specifiche in materia, la ditta dovrà attenersi alle disposizioni di cui alla normativa vigente ed in particolare al Decreto Assessoriale Regione Siciliana n. 19372 del 20/05/1996 pubblicato sulla G.U.R.S. n. 30 del 8/06/1996 riportante le norme sulla fornitura e trasporto

dei pasti veicolati in regime fresco-caldo dai centri di cottura periferici; ai sensi dell'allegato n. 2 - art. 1.3 - riguardante " Tempi di stazionamento e di trasporto dei cibi caldi" (la distanza tra il centro di produzione pasti e il punto di consumo non deve essere superiore a 50 Km in ogni caso la durata del trasporto dal centro all'utenza non deve essere superiore ad 1 ora).

ART.14 OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

L'appaltatore è soggetto alla osservanza di tutte le norme vigenti in materia nei riguardi del personale o soci alle dipendenze della Ditta aggiudicataria, di tutte le disposizioni e norme di legge e del C.C.N.L. nonché delle disposizioni in materia di assicurazioni sociali, assistenziali e di tutte le norme contenute nel Contratto Nazionale del Lavoro.

ART.15 CONTROVERSIE

E' esclusa la competenza arbitrale. Qualsiasi controversia che dovesse insorgere nell'esecuzione del contratto di appalto, di competenza dell'Autorità Giudiziaria, sarà deferita alla cognizione delle sedi giudiziarie di Barcellona P.G., o alle sedi competenti per materia e per valore.

ART.16 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' in facoltà dell'Amministrazione affidataria risolvere il rapporto contrattuale, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del codice civile, nei seguenti casi:

- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata alle disposizioni di legge, regolamenti e degli obblighi previsti dal capitolato;
- concessione in subappalto del servizio.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'appaltatore incorre nel risarcimento al Comune dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 17 SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico dell'affidatario tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, nessuna eccettuata o esclusa.

L'Affidatario assume a suo carico le imposte e tasse comunque derivategli, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

ART. 18 SANZIONI

Nel caso di inadempienze che arrechino pregiudizio al regolare svolgimento del servizio affidato, l'Amministrazione Comunale, sulla scorta dei rapporti dei propri agenti o di segnalazioni di autorità preposte e sentite le controdeduzioni dell'affidatario potrà erogare una multa da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 2.000,00 per ogni inadempimento da addebitare sui crediti dell'appaltatore.

Nel caso di ripetute contestazioni anche non seguite da irrogazioni di multe o di grave inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza senza bisogno di diffida o di altro atto interlocutorio, procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla

determinazione dei danni eventualmente subiti anche per effetto della necessità di proseguire il servizio fino alla scadenza naturale del presente affidamento, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione della fornitura prevista dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge concernenti il servizio stesso.

Quando la ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, per fatti, atti e comportamenti di seguito classificati, qualificati come inadempimenti qualora non causati da situazioni imprevedibili, l'Amministrazione comunale applicherà una sanzione pecuniaria e precisamente:

Euro 150,00 per il mancato rispetto dell'orario di ogni singola consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti rispetto all'orario previsto;

- Euro 200,00 per il mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;

- Euro 250,00 per il mancato rispetto di quanto stabilito giornalmente dal menù;

- Euro 250,00 per la non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero di quelli ordinati;

- Euro 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, le preparazioni dei pasti, il riciclo, l'igiene delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;

- Euro 500,00 per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato relative all'applicazione C.C.N.L. di Settore e Integrativo Territoriale;

- Euro 1.000,00 per il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

- Euro 1.000,00 per il mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

- Euro 2.000,00 per la fornitura di pasti chimicamente contaminati, avariati, tali da non risultare commestibili;

In ogni altro caso di inadempimento o violazione contrattuale non contemplati nell'elencazione precedente, il Comune può diffidare l'appaltatore ad adempiere in tempo utile, comunque non superiore a 72 ore, e a far cessare la violazione. Nel caso in cui l'appaltatore si adegui alla diffida il Comune può applicare una penale fino a 500,00 Euro a secondo della gravità e della recidività.

ART. 19 NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alle leggi e disposizioni normative vigenti in materia.

ART. 20 RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO DELL'AGGIUDICATARIO E CON TERZI

L'Amministrazione è esonerata da qualunque responsabilità derivante da rapporti di lavoro che venissero instaurati dall'aggiudicatario, nonché dai danni prodotti dallo stesso o da terzi in dipendenza delle attività espletate nell'esecuzione della fornitura.

L'aggiudicatario riconosce a suo carico tutti gli oneri inerenti all'assicurazione del proprio personale occupato nell'esecuzione della fornitura e ne assume in proprio ogni responsabilità, in caso di infortuni e di danni eventualmente arrecati a terzi, per colpa o negligenza nell'esecuzione della prestazione. L'aggiudicatario è tenuto ad osservare e ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di tutela dei lavoratori, in particolare a quelli previdenziali ed a quelli sulle assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi agli obblighi che hanno origine in contratti collettivi o norme di legge.

ART. 21 NORMA FINALE

La ditta riconosce di essere a perfetta conoscenza di quanto contenuto nel presente capitolato, nonché di tutte le disposizioni, norme, regolamenti, leggi, ecc. che regolano la materia anche se non espressamente citate nel testo del medesimo e di accertarle tutte indistintamente, anche agli effetti dell'art. 1341 del codice civile.