



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

tra i Comuni di

Castel Baronia – San Sossio Baronia

Sede operativa: COMUNE DI CASTEL BARONIA – Via Regina Margherita, 1 – 83040 Castel Baronia (AV)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER LE UTENZE DELLE SCUOLE ELEMENTARI,
MATERNE E MEDIE DEI COMUNI DI SAN SOSSIO BARONIA (AV)
E CASTEL BARONIA (AV)

29 NOV 2017

Il Responsabile della C.U.C.
(Geom. Nicola Saracino)

Visto: Il R.U.P. del Comune di San Sossio Baronia
(arch. Francesco Iacoviello)

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica per le utenze delle scuole Elementari, Materne e Medie dei Comuni di: San Sossio Baronia (AV) e Castel Baronia (AV) con produzione dei pasti in sede.

Detto servizio consiste:

- a) nella fornitura di pasti completi nei 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico con esclusione di giorni festivi, per un totale presuntivo nel periodo oggetto dell'appalto di 35.290 pasti (Comune di Castel Baronia pasti presunti n. 13.640 e Comune di San Sossio Baronia, pasti presunti n. 21.650.). La produzione dei pasti deve avvenire nella stessa giornata del consumo nella cucina dell'Istituto; i pasti devono essere distribuiti, nella sala mensa dell'Istituto, in piatti monouso, durante i pasti dovrà essere garantita la fornitura di acqua;
- b) nella organizzazione e preparazione della cucina e della sala mensa;
- c) nella distribuzione del pasto, mediante impiego di personale della ditta aggiudicataria in tutti i giorni feriali, escluso il sabato e festivi, secondo il calendario scolastico;
- d) nel rigoverno e pulizia del locale cucina e del locale mensa con attrezzature e materiali idonei;
- e) nello svolgimento di ogni altra attività connessa o conseguente al servizio mensa scolastica.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto riguarda gli anni scolastici/periodo: Novembre/Dicembre 2017 -Gennaio/Giugno 2018 – Ottobre/Dicembre 2018 – Gennaio/Giugno 2019 – Ottobre/Dicembre 2019 (oltre eventuale proroga tecnica).

La ditta aggiudicataria avrà comunicazione per iscritto dell'inizio dell'affidamento del servizio che, salvo consegna anticipata, decorrerà dalla data di stipula del relativo contratto.

ART. 3 - SEDE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Istituto Comprensivo Statale " Benedetto Croce" Refettorio e Centro di Cottura presso la Sezione associata di San Sossio Baronia "Padre Pio" e Refettorio e Centro di Cottura presso la Sezione associata di Castel Baronia "Padre A. Martini".

ART. 4 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo massimo presunto del presente appalto, *non costituente obbligo per i Comuni*, è determinato in **Euro 123.515,00** (euro centoventitremilacinquecentoquindici/00) oltre IVA al 4% per la durata complessiva dell'appalto (Comune di Castel Baronia Euro 47.740,00 Iva esclusa – importo complessivo dell'eventuale periodo di proroga tecnica pari a Euro 10.710,00 Iva esclusa - Comune di San Sossio Baronia a Euro 75.775,00 Iva esclusa – importo complessivo dell'eventuale periodo di proroga tecnica pari a Euro 18.375,00 Iva esclusa);

Detti importi hanno valore puramente indicativo in dipendenza della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, alle fluttuazioni delle iscrizioni oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale.

I Comuni, pertanto, non garantiscono alla ditta alcun numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero dei pasti giornalieri, infatti, potrà variare sia in diminuzione (senza alcuna limitazione, potendo contemplare anche l'ipotesi che non se ne richieda nessuno) che in aumento senza che l'aggiudicataria possa avanzare alcuna pretesa risarcitoria, neppure per mancato utile o per risoluzione del contratto.

Il prezzo unitario, posto a base d'asta per ogni singolo pasto standard o differenziato (per diete speciali), cucinato e servito, è determinato in Euro 3,50 (euro tre/50) oltre I.V.A al 4%.

Timbro e Firma

per accettazione da parte dell'impresa _____



2

ART. 5 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti gli alimenti ed i condimenti impegnati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità affermata e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi.

Il menu sarà sviluppato su base mensile e ogni sua successiva variazione andrà concordata con la stazione appaltante, nel rispetto dell'offerta migliorativa presentata dalla ditta in sede di gara.

La qualità e la quantità dei pasti forniti dovrà rispettare rigorosamente la tabella dietetica indicata dall'ASL AV /1 e/o dai suoi uffici di competenza.

Alla ditta appaltatrice è fatto obbligo di rendere pubblico all'inizio di ogni settimana:

- Il menù somministrato comprensivo delle indicazioni delle singole caratteristiche nutrizionali;
- La lista dei prodotti usati per la preparazione dei pasti comprensiva dei marchi e dello loro caratteristiche,
- L'attestazione di attuazione della normativa prevista dalla legge n. 155/97;
- La pubblicità di detti documenti avverrà attraverso la loro esposizione in apposta bacheca ben visibile ed accessibile all'utenza e sarà, altresì trasmessa agli uffici comunali.

Per i bambini che risultano affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente e non episodico, dovrà essere predisposto un menù differenziato (concordato con la famiglia e validato dall'ASL AV /1) che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del bambino, a cui la Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente.

Il costo di questi pasti non potrà subire alcuna maggiorazione. Le variazioni al menù e alle tabelle dietetiche dovranno essere di volta in volta concordate con il servizio dell'ASL AV/1. e con il competente ufficio comunale.

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia. Gli unici prodotti surgelati consentiti sono i prodotti ittici e le verdure di marche leader. Tutte le confezioni degli alimenti devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti in materia di etichettatura. Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza di umidità, ecc., riscontrabili attraverso l'ispezione organolettica.

I pasti forniti e distribuiti dalla ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere preparati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
- Essere preparati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
- Essere preparati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione ed il consumo.

E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti.

Sono vietati tutti i grassi animali ad eccezione del burro da usare fresco.

Come grasso di condimento è ammesso soltanto l'impiego di olio-extravergine di oliva.

Sono ammessi prodotti in scatola, quali pomodori pelati, legumi, tonno.

E' vietato il glutammato di sodio.

Il prosciutto cotto non dovrà contenere polifosfati.

L'impresa si impegna a fornire alimenti assenti di OGM o carni a rischio BSE, in particolar modo dovrà essere utilizzata esclusivamente carne bovina fresca di 1° qualità.

Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

La produzione dei pasti dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica. Ogni pietanza deve essere preparata e cotta nella giornata destinata al consumo; non sono ammesse erogazioni di pietanze o parti di esse derivanti da preparazioni eseguite nei giorni precedenti il consumo.

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

ART. 6 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio la ditta appaltatrice utilizzerà i locali e le attrezzature esistenti ed a ciò idonee, di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Detti locali in nessun caso potranno essere utilizzati o asserviti per la preparazione dei pasti diversi da quelli di cui al presente capitolato, senza il parere dell'Ente.

Timbro e Firma

per accettazione da parte dell'impresa _____

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente in sede e consegnati, a cura dell'appaltatore, in tegame (fresco-caldo), distribuiti non oltre i dieci minuti dal termine della preparazione, i cotti saranno serviti a temperatura non inferiore a 60°.

La somministrazione sarà effettuata da personale della ditta, per tali operazioni andranno impegnate attrezzature, utensili ed abbigliamento rispondenti alle norme igienico- sanitario.

ART. 7 – ATTREZZATURE

Le attrezzature saranno utilizzate dalla ditta appaltatrice che ne garantisce la messa a norma nonché l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

ART. 8 – ATTREZZATURE ED UTENSILI A CARICO DELLA DITTA

La ditta appaltatrice integrerà le attrezzature esistenti con proprie attrezzature e suppellettili nonché utensili e pentolame e quant'altro ulteriormente necessario alla ottimale preparazione e somministrazione dei pasti, nel rispetto del piano H. A. C. C. P., fornendo per quest'ultimo idonea certificazione.

ART. 9 – PERSONALE

La ditta appaltatrice si impegna a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato idoneo personale.

Il suddetto personale dovrà essere assunto come per legge e nello svolgimento del servizio dovrà comportarsi in modo corretto ed educato improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

ART. 10 – TRATTAMENTO DEL PERSONALE ED ATTIVITÀ DI CONTROLLO

L'assunzione del servizio comporta l'accettazione incondizionata da parte dell'impresa di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per gli operai dipendenti delle aziende di ristorazione e negli accordi integrativi dello stesso, di versare regolarmente tutti i contributi stabiliti dalla legge ivi compresi gli oneri assicurativi e previdenziali.

ART. 11 – RESPONSABILE DELLA SICUREZZA DEL LAVORO E PROCESSI PRODUTTIVI

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di rispettare la normativa riferita alla sicurezza sui luoghi di lavoro dettata dal D Lgs n. 81/2008 e successive modifiche.

Altresi è fatto obbligo alla stessa di rispettare la normativa riferita all'attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3/CEE contenenti l'igiene dei prodotti alimentari recepite con D. L.vo n. 155/97 H.A.C.C.P, pertanto è tenuta ad incaricare ed indicare in sede di gara, professionista, studio, associato a società responsabile della redazione del piano H.A.C.C.P.

Tutto quanto sopra si dovrà intendere relativo ai processi produttivi da realizzare presso i plessi scolastici.

ART. 12 - MODALITA' DI ESECUZIONE GARA

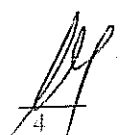
L'appalto verrà aggiudicato, mediante procedura negoziata in favore della ditta, regolarmente invitata, che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa a seguito della valutazione dell'aspetto qualitativo- organizzativo ed economico dell'offerta, sulla base dei criteri di cui al successivo art. 13.

L'aggiudicazione avverrà nei confronti della ditta concorrente alla gara che riporterà il punteggio complessivo più alto.

L'aggiudicazione verrà effettuata in presenza anche di una sola offerta valida.

L'aggiudicataria resta vincolata fin dall'aggiudicazione nei confronti dell'Amministrazione all'osservanza delle norme contrattuali, con l'impegno a stipulare il contratto definitivo alla data che le verrà comunicata dall'Amministrazione stessa, intendendosi, così, perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione Comunale non sarà

Timbro e Firma
per accettazione da parte dell'impresa _____



vincolata se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

Successivamente alla determinazione di affidamento definitivo, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza.

ART. 13 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata in favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base agli elementi sottoelencati cui potrà essere assegnato il punteggio massimo a fianco di ciascuno di essi riportato:

1. Qualità ed organizzazione del servizio (offerta tecnica) max punti 70/100 di cui per:

- a) Piano di scelta, approvvigionamento, frequenza degli approvvigionamenti e conservazione delle derrate alimentari max punti 25/70;
- b) Piano e modalità di preparazione e cottura dei pasti max punti 20/70;
- c) Organizzazione e modalità di somministrazione dei pasti agli utenti max punti 10/70;
- d) Possesso di certificazioni rilasciata da Organismi accreditati inerenti le norme UNI EN ISO OHSAS per il servizio e gestione mense scolastiche, ristorazione collettiva, sicurezza alimentare max punti 15/70.

La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara.

La Commissione, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016 e delle Linee Guida dell'ANAC sull'offerta economicamente più vantaggiosa, procederà all'attribuzione discrezionale di un coefficiente, variabile tra 0 e 1, da parte di ciascun commissario di gara. Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti. I coefficienti sono moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile al criterio oggetto di valutazione.

Coefficienti discrezionali:

- Eccellente	1.0
- Molto buono	0.8
- Buono	0.6
- Discreto	0.4
- Sufficiente	0.2
- Insufficiente	0.0

I concorrenti, sulla base di quanto richiesto, potranno produrre tutto ciò che ritengano necessario per una migliore illustrazione e descrizione della propria Offerta Tecnica.

Si specifica che il soggetto concorrente è tenuto a presentare l'offerta tecnica di cui sopra mediante un elaborato progettuale redatto in formato A4 per un massimo di complessive 30 pagine (o max 15 se fronte/retro), digitate in formato corpo 12 e per un massimo di 30 righe per ogni pagina.

L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore dell'impresa offerente.

2. Prezzo (offerta economica) max punti 30/100

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di IVA.

All'impresa che avrà offerto il prezzo più basso (IVA esclusa) sarà assegnato il punteggio massimo pari a 30. Agli altri verranno attribuiti proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:

$$\text{Punteggio} = \text{Prezzo più basso offerto} \times 30 / \text{Prezzo offerto da valutare}$$

Il punteggio, sarà arrotondato per difetto o per eccesso alla seconda cifra decimale.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso

Timbro e Firma

per accettazione da parte dell'impresa _____

che quanto contenuto nella "documentazione per la valutazione qualitativa" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la Ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma dei punteggi di cui ai punti 1 e 2.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà, in ogni momento, a suo insindacabile giudizio, per ragioni di opportunità e/o pubblico interesse, di sospendere o indire nuovamente la gara per l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato, o di non procedere alla sua aggiudicazione, senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

ART. 14 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara i candidati devono essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e di quelli di cui al bando di gara cui si fa rinvio.

ART. 15 - AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L'aggiudicazione sarà disposta nei confronti dell'impresa che abbia conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma dei punteggi per l'offerta tecnica e per l'offerta economica.

Le offerte valutate dalla Commissione saranno oggetto di verbalizzazione. Il verbale si conclude con la proposta di aggiudicazione, rivolta al dirigente/responsabile di servizio, che provvederà ad approvarla previa verifica delle operazioni di gara e dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

L'aggiudicazione successiva all'approvazione della proposta non equivale ad accettazione dell'offerta. Il rapporto obbligatorio tra la stazione appaltante e l'operatore economico aggiudicatario, si instaura esclusivamente con la stipulazione del contratto, anche se le prestazioni oggetto del servizio in affidamento sono iniziate alla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza di stipulazione del contratto.

Se l'aggiudicatario non si presenta alla stipulazione nel termine fissatogli dall'Amministrazione e non concorre giusta causa o giustificati motivi, valutati discrezionalmente dall'Amministrazione stessa per la stipula tardiva, questa ha facoltà di dichiararlo decaduto dall'aggiudicazione.

L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

ART 16 - STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa ai sensi dell'art 32 del D. Lgs. n. 50/2016.

In caso di urgenza, l'ordinazione può essere effettuata anche subito dopo l'aggiudicazione e quindi prima della stipula del relativo contratto.

In tal caso la ditta, con la sottoscrizione per accettazione del presente capitolato, si rende disponibile ad effettuare la fornitura secondo quanto previsto, sollevando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

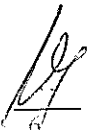
Le spese relative alla stipula del contratto, comprese tasse, imposte e diritti di segreteria, saranno a totale carico dell'Aggiudicatario.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà:

- a) Costituire garanzia fideiussoria per un importo pari al 10% del valore dell'appalto IVA esclusa, con le modalità previste dalla vigente legislazione. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento;
- b) Costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;
- c) Presentare entro 10 giorni dalla richiesta tutta la documentazione ritenuta necessaria ai fini dell'esecuzione del contratto (polizza fideiussoria per danni a persone o cose dipendenti dall'esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relative attestati e piano di autocontrollo HACCP).

Timbro e Firma

per accettazione da parte dell'impresa _____



ART. 17 - CAUZIONE PROVVISORIA

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs n. 50/2016 (si applicano le disposizioni relative al beneficio della riduzione del 50% prevista dal c.7 del medesimo art.).

ART. 18 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, la cauzione definitiva resta fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto (IVA esclusa) a garanzia del mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali.

La cauzione definitiva dovrà essere versata dall'aggiudicatario prima della firma del contratto.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa rilasciata ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 deve, espressamente, prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva deve essere, immediatamente, reintegrata qualora, in corso del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dalla Stazione appaltante.

Le polizze o fidejussioni dovranno altresì avere una scadenza posteriore di almeno 3 (tre) mesi a quella prevista per la conclusione del contratto di appalto.

La cauzione definitiva potrà essere svincolata solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e, comunque, ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra la Stazione appaltante e l'Aggiudicatario, sempre che alla Stazione appaltante non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

In ogni caso, resta alla Stazione appaltante pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale la medesima dovesse risultare creditrice verso l'Aggiudicatario a qualsiasi titolo.

La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che può, in presenza dei requisiti, aggiudicare l'appalto a chi segue in graduatoria.

ART. 19 - INVARIABILITA' DEI PREZZI E PAGAMENTO

Il prezzo scaturito dall'aggiudicazione s'intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per tutta la durata dell'appalto, tutto incluso e nulla escluso.

L'aggiudicatario, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore, dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti, effettivamente, forniti durante il mese.

La liquidazione avverrà, previa determinazione del responsabile del servizio su presentazione di regolare fattura entro 30 gg. dalla data della fattura stessa, previa verifiche di rito, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la sua regolarità e proceda, conseguentemente, a contestazioni. In tal caso verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Ogni fattura, riferita al Comune di San Sossio Baronia, riporterà il totale dei pasti cucinati e forniti e, dovrà far riferimento al numero esatto dei ticket - pasti forniti quotidianamente agli utenti distinti per alunni ed insegnanti.

Ogni fattura, riferita al Comune di Castel Baronia, riporterà il totale dei pasti come da versamento mensile dei genitori, che saranno comunque cucinati e messi a disposizione, dovrà far riferimento al numero esatto dei bollettini di versamento degli utenti alunni e per numero di pasti forniti quotidianamente agli insegnanti.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto,

Timbro e Firma

per accettazione da parte dell'impresa _____



7

qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 20 - CONTROLLI E VIGILANZA

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ispezionare, con proprio personale o apposita commissione che sarà nominata in qualsiasi momento, la cucina, la sala mensa e controllare qualsiasi altra attività inerente al servizio.

A tale scopo, durante la lavorazione i suoi incaricati devono avere libero accesso nei laboratori e cucine della ditta e potranno prelevare a loro scelta campionature del cibo in preparazione, o delle derrate alimentari onde poter verificare la qualità del cibo stesso. Indipendentemente da tali controlli giornalieri, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire una razione completa e gratuita in eccedenza al quantitativo richiesto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli da parte del Nucleo Antisofisticazione (NAS). Tale facoltà di sorveglianza non esonera la ditta dalle sue responsabilità per quanto riguarda direttamente o indirettamente gli obblighi contrattuali come l'esecuzione della lavorazione, la qualità del cibo, l'osservanza del tempo di consegna.

ART. 21 - PENALI

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti o che dovessero essere emanati durante la vigenza del contratto, sia nazionali che regionali, che riguardano il servizio stesso ed il presente capitolato.

Ferma restando la possibilità di addivenire alla risoluzione contrattuale laddove ne sussistano i presupposti, il mancato rispetto di una delle clausole previste dal presente capitolato, o le infrazioni agli obblighi che derivano da disposizioni legislative e regolamentari, accertate dal Comune comporterà la contestazione dell'inadempienza alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricezione della contestazione stessa che deve avvenire con raccomandata A/R, indirizzata al legale rappresentante o con altra modalità ritenuta idonea a dare certezza del ricevimento.

Qualora non pervenisse riscontro o le controdeduzioni non fossero ritenute congrue, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, potrà essere applicata una penalità variabile a seconda della gravità dell'infrazione.

In particolare, per le seguenti inadempienze, salvo che non siano dipese da forza maggiore, non imputabili in alcun modo al prestatore del servizio, sono previste le sottoelencate sanzioni:

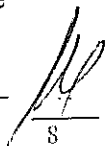
1. € 300,00 per ritardo o anticipo di oltre 30 minuti nella distribuzione dei pasti (salve diverse indicazioni della Direzione scolastica);
2. € 300,00 per menù non rispondenti a quanto concordato;
3. € 500,00 per fornitura o impiego di generi alimentari non conformi alla qualità ed alle caratteristiche merceologiche stabilite grammature dei cibi, o numero di razioni non rispondenti a quanto concordato;
4. € 500,00 per utilizzo di contenitori non conformi a quanto concordato;
5. € 500,00 per ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
6. € 500,00 per violazione ad altre norme d'igiene accertate dai competenti organi di controllo;
7. € 500,00 per interruzione del servizio per cause imputabili alla ditta;
8. € 200,00 ad € 500,00, in base alla gravità dell'infrazione, per ogni altro inadempimento delle obbligazioni assunte con il presente capitolato e a tutta la normativa vigente in materia.

L'applicazione delle penali prescinde dalla facoltà del Comune, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio.

Costituiranno prova di eventuale disservizio o violazioni degli obblighi, le segnalazioni, formalmente documentate, pervenute dalla Dirigenza scolastica, del personale addetto alla vigilanza e degli utenti interessati allo svolgimento del servizio.

L'importo della penalità sarà trattenuto sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento o successivamente, nel caso in cui l'istruttoria della contestazione superi il termine massimo per il pagamento delle fatture.

Timbro e Firma
per accettazione da parte dell'Impresa _____



8

Qualora all'atto della applicazione della penale, il credito della Ditta fosse insufficiente a coprire la penale stessa, ci si rivarrà sulla cauzione prestata, salvo la richiesta di reintegro della stessa.

Le penali sopraindicate sono cumulabili tra loro e prescindono dal risarcimento degli ulteriori danni.

Ferma restando la applicazione della penalità di cui al primo comma, le mancanze di cui ai precedenti punti 1-2-3-4-5 saranno tollerate nel limite massimo annuo di cinque episodi.

Le mancanze di cui ai precedenti punti 6-7-8 saranno tollerate nel limite massimo di un episodio all'anno.

Superati detti limiti, il Comune avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ai sensi dell'art. 1454 c.c. con riserva, altresì, di risarcimento dei danni cagionati, e, conseguentemente, di procedere all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione del servizio in danno dell'aggiudicatario a carico del quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quanto convenuto in sede di aggiudicazione.

In alternativa, potrà valutare la possibilità di applicare una penale pari al quadruplo della fornitura effettuata nel giorno in cui si è verificata la violazione degli obblighi.

Il rapporto si intenderà risolto, ai sensi dell'art. 1456 del c. c., nei seguenti casi:

- Laddove il servizio non avesse inizio, ingiustificatamente, nel termine comunicato dall'Amministrazione;
- Qualora l'aggiudicatario non fosse in grado di produrre la documentazione prevista dagli atti di gara ovvero risultassero false le dichiarazioni rese al momento dell'offerta o, successivamente, in fase di esecuzione del contratto;
- Mancanza dei requisiti obbligatori per legge;
- Gravi violazioni agli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- Subappalto del servizio;
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- Risccontro di gravi irregolarità nel centro di produzione;
- Arbitraria sospensione o abbandono del servizio da parte dell'Aggiudicatario;
- Mancata sostituzione del personale privo dei requisiti previsti;
- Fallimento o altra procedura concorsuale di liquidazione;

Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunichi all'Aggiudicatario, mediante raccomandata A/R, che intende avvalersi di questa clausola di risoluzione, fermo restando l'applicazione delle penali.

In caso di risoluzione del contratto, la Stazione appaltante, in attesa che vengano espletate le formalità per procedere all'aggiudicazione dell'appalto ad altro contraente, può affidare il servizio (per il tempo strettamente necessario al perfezionamento delle procedure della nuova gara), ad altra Ditta in possesso dei requisiti previsti nel presente capitolato.

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione incamererà definitivamente la cauzione quale penale e la Ditta, e per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per continuare la gestione del servizio nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

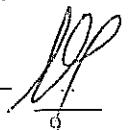
ART. 22 - RISOLUZIONE CONTRATTUALE – NUOVO CONTRAENTE

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

ART. 23 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione del servizio a qualsiasi titolo e sotto qualsiasi forma anche temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto oltre al risarcimento dei danni causati alla stazione appaltante. Non è ammesso il subappalto, anche parziale, del servizio affidato.

Timbro e Firma
per accettazione da parte dell'impresa _____



Per subappalto si intende anche l'uso di centri di cottura, diversi da quelli indicati in sede di gara di cui non si detiene la proprietà e/o la disponibilità nei modi di legge.

ART. 24 - CLAUSOLE RELATIVE ALL'OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE E CONTRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione ecc.).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La ditta aggiudicataria fornirà all'Amministrazione Comunale una dichiarazione con la quale si attestano gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi ecc.

La ditta è obbligata, altresì, ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in generale, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale ed artigianale della struttura e dimensione della ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza agli obblighi qui precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e sospenderà i pagamenti mensili da effettuarsi, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo a risarcimento danni.

ART. 25 - RESPONSABILITA' VERSO TERZI

E' a carico dell'Aggiudicatario qualsiasi responsabilità civile e penale verso terzi per danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo.

La Stazione appaltante, pertanto, resterà esonerata da qualsivoglia responsabilità e l'Aggiudicatario la terrà indenne da qualsiasi pretesa, azione o molestia anche nel caso di danni causati dagli utenti del servizio o, in genere, da terzi.

L'Aggiudicatario si obbliga, altresì, a sollevare la Stazione appaltante da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza nell'adempimento o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che la Stazione appaltante dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'aggiudicatario ed, in ogni caso, da questo rimborsate anche mediante rivalsa della Stazione appaltante sul deposito cauzionale.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di provvedere alla stipula di una polizza a copertura di qualsiasi rischio per danni e responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio di almeno € 500.000,00.

Ogni onere per la stipulazione delle coperture assicurative, compresi scoperti e franchigie, sono a totale ed esclusivo carico dell'aggiudicatario.

I massimali previsti nelle polizze assicurative non sono da ritenersi in alcun modo limitativi della responsabilità assunta dall'aggiudicatario sia nei confronti dei terzi, sia nei confronti degli operatori, sia nei confronti della Stazione appaltante.

Per le responsabilità dell'aggiudicatario si richiama l'art. 1681 del c.c.

Timbro e Firma

per accettazione da parte dell'impresa _____

ART. 26 – CONTENZIOSO

In caso di controversia tra la ditta aggiudicataria ed il Comune circa l'interpretazione e l'esecuzione del servizio e del presente Capitolato, le parti si attiveranno secondo buona fede per la composizione bonaria della controversia.

Ove non si addivenga all'accordo amichevole, ogni controversia sarà devoluta alla giurisdizione del giudice ordinario ed il Foro competente sarà quello di Benevento.

ART. 27 - TUTELA DELLA PRIVACY E PREVENZIONE INFORTUNI

La Ditta è tenuta, a suo carico, all'osservanza:

- delle disposizioni in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro ai sensi della normativa vigente;
- delle disposizioni previste in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.)

A tal fine, la Ditta si impegna a comunicare, al momento della stipula del contratto, i nominativi dei responsabili del trattamento dei dati personali, ivi compreso il profilo della sicurezza.

ART. 28 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Le spese di bollo, aggiudicazione, registrazione, diritti di segreteria ed ogni altra spesa accessoria inerente al presente contratto sono a completo carico dell'Aggiudicatario.

L'efficacia dell'aggiudicazione rimane subordinata alla determinazione finale del Responsabile del servizio.

La stipula del contratto è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente in capo all'impresa aggiudicataria;
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- all'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/2010.

ART. 29 – RISERVATEZZA TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Tutti i documenti prodotti dalla Ditta Appaltatrice saranno di proprietà della Centrale Unica di Committenza. Le parti si impegnano reciprocamente a scambiarsi tutte le informazioni necessarie ed utili alla corretta esecuzione del Contratto. La Ditta Appaltatrice da parte sua si impegna ad adottare tutte le misure atte a garantire un'adeguata tutela dei dati e delle informazioni ricevute dall'Ente assicurando la necessaria riservatezza circa il loro contenuto.

Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. n.196 del 30.6.2003 e successive modifiche ed integrazioni, recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" circa il trattamento dei dati personali si precisa che:

- a) i dati trasmessi dalle ditte per la partecipazione alla gara saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria relativa alla stipula del contratto e per le finalità strettamente connesse allo stesso e saranno conservati con le dovute modalità presso le sedi competenti dell'Amministrazione;
- b) il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei che su supporti informatici a disposizione degli uffici nel rispetto delle disposizioni in materia di comunicazioni elettroniche di cui al D.Lgs.n.196/2003 e ss.mm.ii;
- c) i dati non verranno comunicati a terzi salvo verifiche ai sensi dell'art.71 del D.P.R. n.445/2000 e ss.mm.ii.;
- d) il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla gara;
- e) il titolare del trattamento dei dati è la Centrale Unica di Committenza;
- f) il sottoscrittore può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, rettifica, aggiornamento e integrazione dei dati ai sensi dell'art.7 del D.Lgs. n.196/03 e dalla L. n. 241/90 e successive modificazioni, rivolgendosi al Responsabile del Procedimento.

Art. 30 - RINVIO A NORME VIGENTI

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa riferimento alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia, nonché le altre norme in materia, sempre in quanto applicabili.

Timbro e Firma
per accettazione da parte dell'impresa _____

