COMUNE DI STIO

(Provincia di Salerno)

Trieste e Trento - C.A.P. 84075 - tel. n.: 0974 990034 - fax n.: 0974 990046

Web: www.comune.stio.sa.it E-mail: info@comune.stio.sa.it

All. C

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO DI STIO (SA) A.S. 2021/2022.

CIG: 8951437F7B

INDICAZIONI GENERALI DI APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado del Comune di STIO (SA) per l'anno scolastico 2021/2022.

Detto servizio consiste

- **nella preparazione dei pasti a:**
  - a n. 19 bambini della Scuola dell'Infanzia (ex scuola materna) per 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì (per circa 95 pasti settimanali);
  - a n. 21 ragazzi della Scuola Primaria (ex Scuola elementare) per 1 giorni a settimana, per circa n. 21 pasti settimanali);
  - a n. 31 ragazzi della Scuola Secondaria di I^ grado per n. 03 giorni settimanali (per circa n. 97 pasti settimanali);
- nell'approvvigionamento delle vivande, delle derrate e degli ingredienti di cucina;
- nella somministrazione di alimenti della dieta mediterranea;
- nella preparazione e confezionamento dei pasti presso lo stabilimento della ditta affidataria;
- nell'uso di stoviglie monouso, posate e bicchieri biodegradabili al 100%;
- nel trasporto dei pasti presso gli appositi locali mensa delle strutture interessate al servizio;
- nella distribuzione dei pasti medesimi agli utenti presso l'apposito locale mensa della struttura interessata.
  E' tassativamente vietato l'uso di prodotti ottenuti con l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi.

ART. 2 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Ove se ne ravvisi la necessità, in relazione alla richiesta dell'utente, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare, senza costi aggiuntivi per l'Ente, "diete speciali" per patologie particolari (es. celiachia, intolleranze alimentari, fibrosi cistica, allergie, ipertensione arteriosa, etc.) in applicazione della normativa disciplinante la materia. La Ditta dovrà, altresì, assicurare pasti differenziati per utenti appartenenti a determinate religioni se sussistenti. Deve, inoltre, essere sempre prevista la possibilità di richiedere oltre al menù del giorno, per casi di indisposizione temporanea:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine;
- Secondo piatto: formaggi o, in alternativa, carni bianche con carote e patate lesse.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto riguarda l'anno scolastico 2021/2022.

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. 4 - CALENDARIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà svolto su 5 (cinque) giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì per la scuola dell'infanzia, su 1 (uno) giorni a settimana per la scuola primaria e 3 (tre) giorni a settimana per la scuola secondaria di I grado, secondo il calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc. o in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, sarà cura della scuola tenerne informato il Comune così che lo stesso possa preavvertire la Ditta, possibilmente, almeno 24 ore prima.

Il gestore si obbliga agli impegni contrattuali senza interruzioni per qualsiasi circostanza.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione alla scuola, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare soluzioni alternative.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 5 - SEDE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Scuola dell'infanzia, Primaria e Secondaria di I grado del Comune di Stio.

ART. 6 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto del presente appalto, non costituente obbligo per il Comune, è determinato **in € 18.387,2 (diciottomilatrecentottantasette/2), inclusa I.V.A. al 4%.**

Detto importo ha 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.
Il Comune, pertanto, non garantisce 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.
L'Amministrazione comunale, durante l'esecuzione della fornitura, può ordinare, alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura.
Il prezzo unitario di base di ogni singolo pasto standard o differenziato (per diete speciali) è determinato in € 3,20, esclusa I.V.A. al 4%

ART. 8 - CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione o ancora crude con quelle in corso di cottura o già cotte.
In cucina si devono verificare le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto, per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.
Le derrate devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi) all'uopo destinati.
Il gestore deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali, previste a norma di legge, per la conservazione di ogni categoria di alimento.
La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della ditta medesima.
La ditta aggiudicataria dovrà attivare per l'intera durata del servizio e per tutte le fasi dello stesso uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P.
L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 81/08 nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. n. 46/90.
La ditta per rispettare, altresì, le finalità di cui al D.Lgs. n. 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori deve consegnare, presso il terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.
La ditta aggiudicataria è tenuta a valutare la soddisfazione dell'utenza relativamente al gradimento del servizio nel suo complesso (puntualità, cortesia, igienicità ecc.) e gradimento dei pasti da parte dei destinatari, secondo il sistema di rilevazione adottato. Gli esiti di tali rilevazioni saranno utilizzati dall'Amministrazione Comunale alla fine dell'anno scolastico per una valutazione del servizio nel suo complesso nonché per eventuali accorgimenti da apportare alle tabelle dietetiche.
Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine, il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.
Il personale tutto impiegato nella preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti ecc.) deve possedere alta specializzazione nel campo professionale e deve essere munito di appositi attestati di formazione e la documentazione prevista dalla normativa vigente in materia sanitaria.
Il personale deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.
Durante le fasi di lavorazione deve indossare camici di colore chiaro ed apposito copricapo che contenga la capigliatura. Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa.
Gli addetti alla fase di cottura devono essere muniti, inoltre, di mascherine protettive e di guanti di plastica. Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei rispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali. Il personale utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere, inoltre, assicurato dalla ditta da cui dipende per eventuali infortuni che allo stesso potrebbero capitare durante la permanenza nella scuola, ciò sia per la prestazione lavorativa che per la responsabilità civile verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio, intendendosi di fatto l'Amministrazione sollevata da responsabilità per qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

ART. 9 - CONFEZIONAMENTO

I pasti appena cucinati devono essere posti in contenitori atti al trasporto e devono viaggiare su mezzi idonei e rispondenti alle norme previste dal D.P.R. n. 327/80.
Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni opportune.
Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi.

ART. 10 - TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di preparazione deve seguire rapidamente quella di trasporto presso la scuola suddetta con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti dell'art. 43 D.P.R. 327/80. E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle

condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma del ripetuto D.P.R. 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature indicate nell'allegato C del su citato DPR. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.
Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente, pianificato onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.
Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la consegna presso la scuola indicata dovrà avvenire nelle ore concordate con la Direzione scolastica.
L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi stabiliti, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto al successivo articolo, a carico della ditta inadempiente.
Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso elenco dovrà essere redatto in duplice copia firmata per ricevuta di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.
La Direzione scolastica informerà telefonicamente il Comune circa il numero dei pasti giornalieri da fornire, entro le ore 10,00 di ogni mattino.

REGOLAMENTAZIONE E DISCIPLINA DELL'APPALTO

ART. 11 - MODALITA' DI ESECUZIONE GARA

L'appalto verrà aggiudicato, mediante cottimo fiduciario 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. 12 e ss.
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 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. 12 - 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 sotto elencati nell'ordine decrescente di importanza loro attribuito cui potrà essere assegnato il punteggio massimo a fianco di ciascuno di essi riportato:
1**. QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO max punti 65/100** di cui per:
a) Caratteristiche dei generi alimentari usati per la preparazione dei pasti: max punti 7
b) Enti pubblici serviti per la ristorazione scolastica negli ultimi tre esercizi: max punti 10/65
c) Distanza del punto di cottura dal plesso scolastico: max punti 6
d) Affidabilità dell'impresa: max 10 punti
e) Numero pasti totali realizzati per mense scolastiche negli ultimi tre esercizi max punti 10/65;
f) Proposte migliorative max punti 10/65;
g) Possesso certificazioni max punti 7/65;
h) Numero di analisi chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo HACCP durante l'anno max punti 5/65.

A) CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI USATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI MAX PUNTI 7
APPLICAZIONE:
A) Introduzione prodotti tipici della dieta mediterranea punti 1 per ogni prodotto utilizzato, fino a un massimo di 7
B) Mancato utilizzo di detti prodotti: punti 0
(PUNTEGGIO MASSIMO CUMULABILE: PUNTI 7)

B) ENTI PUBBLICI SERVITI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA NEGLI ULTIMI TRE ESERCIZI: MAX PUNTI 10/65;
Applicazione:

Da 1 a 5 Enti Pubblici serviti	**1 punti**
Da 6 a 10 Enti Pubblici serviti	**3 punti**
Da 11 a 15 Enti Pubblici serviti	**6 punti**
Oltre 15 Enti Pubblici serviti	**10 punti**

C)DISTANZA DEL PUNTO DI COTTURA DAL PLESSO SCOLASTICO (calcolata secondo il sito internet "Viamichelin")
MAX PUNTI 6
MAX PUNTI 6.
APPLICAZIONE:
Punti 0 = oltre 35 km

Punti 1 da 19 km a 35 km;
Punti 3 = da 8 km a 18 km;
Punti 6 = da 0 a 7 km

D) AFFIDABILITÀ DELL'IMPRESA MAX 10 PUNTI

applicazione: La commissione attribuirà dei punteggi in base all'anzianità di iscrizioni presso pubblici uffici.

Esperienza nel settore della ristorazione scolastica fino a 5 anni	1 punto
Esperienza nel settore della ristorazione scolastica da 6 fino a 10 anni	3 punti
Esperienza nel settore della ristorazione scolastica da 11 fino a 15 anni	6 punti
Esperienza nel settore della ristorazione scolastica oltre 15 anni	10 punti

E) NUMERO PASTI TOTALI REALIZZATI PER MENSE SCOLASTICHE NEGLI ULTIMI TRE ESERCIZI MAX PUNTI 10/65;

Da 0 a 50.000 pasti	2 punti
Da 50.001 a 150.000 pasti	4 punti
Da 150.001 a 250.000 pasti	8 punti
Oltre 250.001 pasti	10 punti

F) PROPOSTE MIGLIORATIVE. MAX PUNTI 10.

APPLICAZIONE:

A) Punti 0 = assenza di proposte migliorative
B) Punti 1 = ottimizzazione delle fasi di prenotazione (es. facile accessibilità linee telefoniche, internet ecc.):
C) Punti 2 = sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza;
D) Punti 3 = ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio (es. refezionisti, personale addetto alla gestione delle diete speciali ecc.);
E) Punti 4 = organizzazione e preparazione, a spesa della Ditta, di un menù particolare in occasione di eventi indicati dalla Direzione scolastica.
F) Altre migliorie Max punti 5:
Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con il Comune, a completo carico dell'appaltatore, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta dettagliatamente.
Le proposte devono, comunque, essere formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato.

G) POSSESSO CERTIFICAZIONI MAX PUNTI 7/65;

applicazione

Singola certificazione posseduta (ISO 9001:2008 o ISO 14001:2004 o ISO 22000:2005)	2 punti
Certificazioni possedute (ISO 9001:2008 più ISO 14001:2004)	4 punti
Certificazioni possedute (ISO 9001:2008 più ISO 14001:2004 più ISO 22000:2005)	7 punti

H) NUMERO DI ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE PREVISTE DAL PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) DURANTE L'ANNO. MAX PUNTI 5/65.

APPLICAZIONE:

Punti 5 all'offerta che prevede il maggior numero di analisi chimiche e batteriologiche durante l'anno.
Alle altre offerte vengono attribuiti i punti ricavati dall'applicazione della seguente operazione:
n. analisi cliniche offerte x 5/ n. maggiori analisi cliniche offerte.

2. **PREZZO (OFFERTA ECONOMICA) max punti 35/100.**

La documentazione attinente alla "Qualità ed organizzazione del servizio" andrà formulata sulla base delle prescrizioni di cui al presente Capitolato utilizzando l' **" allegato n. 2"**del bando.
Per offerta economicamente più vantaggiosa va intesa quella che conseguirà il maggior punteggio totale derivante dalla somma dei punteggi parziali attribuiti ai diversi elementi di valutazione.
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, valuterà i singoli elementi procedendo ad attribuire i punteggi, sino ai massimi indicati, secondo i criteri fissati.
La Commissione procederà a valutare prima la "Qualità ed Organizzazione del Servizio" e dopo procederà a valutare l' "Offerta Economica".

Al prezzo più basso (IVA esclusa) sarà assegnato il punteggio massimo pari a 35. Agli altri verranno attribuiti proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:
Punteggio = Prezzo più basso x 35/Prezzo Offerto
Il punteggio sarà arrotondato per difetto o per eccesso alla seconda cifra decimale.
Il punteggio per la qualità verrà calcolato sommando i punti fino ad un massimo di 65 punti.
La Commissione si riserva la facoltà di verificare in loco la corrispondenza dei requisiti dichiarati dalla ditta prima dell'assegnazione dei punteggi per la valutazione qualitativa.
Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso 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. 13 - 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.14 - AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

La gara verrà aggiudicata, provvisoriamente, alla Ditta che, a seguito di apposita valutazione della Commissione giudicatrice, riporterà il punteggio più alto derivante dalla somma dell'offerta economica più l'offerta tecnica.
Se l'aggiudicataria 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'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento. L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

ART 15 - STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato con scrittura privata, 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 potrà produrre dichiarazione dalla quale si evidenzia che la stessa, nelle more della stipula del contratto, si rende disponibile ad effettuare la fornitura secondo quanto previsto nel presente capitolato, sollevando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.
Le spese relative alla stipula del contratto 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).

ART.16 - 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. 17 - 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'aggiudicataria, 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 verifica D.U.R.C. 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.
La ditta appaltatrice potrà presentare fattura mensile dopo il primo giorno successivo al mese di fornitura.
Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che, quotidianamente, accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse, previo controllo.
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, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 18 - CONTROLLI E VIGILANZA

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ispezionare, con proprio personale o apposita commissione che sarà nominata in qualsiasi momento, le cucine, i furgoni 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 tenuto 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 dalla 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. 19 - 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 sotto elencate sanzioni:
€ 500,00 per violazione ad altre norme d'igiene accertate dai competenti organi di controllo;
€ 500,00 per interruzione del servizio per cause imputabili alla ditta.
da € 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.
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 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;
- riscontro 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 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. 20 - 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. 21 - 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.
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. 22 - 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. 23 - 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.
Per il veicolo e/o i veicoli da adibire al servizio (i cui estremi dovranno essere indicati prima dell'inizio del servizio), l'aggiudicatario dovrà essere in possesso di polizza assicurativa verso terzi (RC auto) con massimali nei limiti di legge.
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.

ART. 24 – 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 Vallo della Lucania.

ART. 25 - 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. 26 - SPESE, IMPOSTE E TASSE.

Le spese di bollo, aggiudicazione, registrazione, diritti di segreteria ed ogni altra spesa accessoria inerente al 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 normativa antimafia 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. 27 – TUTELA DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 30.06.2003 n. 196)

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali in ordine al procedimento cui si riferisce il capitolato, si informa che:
- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara ed alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere dell'offerente a partecipare alla gara e l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione.

I dati saranno posti a conoscenza dei seguenti soggetti:
− il personale addetto agli uffici che parteciperanno al procedimento;
− gli offerenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
− ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L. n. 241/1990 e ss.mm.ii.;
Il titolare del trattamento e conservazione dei dati è la Stazione appaltante.
I dati dell'Aggiudicatario, nei limiti necessari all'espletamento del servizio, saranno resi noti anche agli utenti del servizio.

ART. 28 - DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione alla presente procedura, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella lettera di invito, nel capitolato d'appalto, nonché di tutte le norme regolamentari e di legge.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso rinvio alle norme del codice civile ed ad ogni altra norma vigente in materia, se ed in quanto applicabile.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar corso all'affidamento del servizio qualora motivi di interesse pubblico lo rendessero necessario.

Lì, 21.10.2021

Il Responsabile Area Amministrativa
f.to Sig. Antonio Santangelo

Ai sensi del D. Lgs. n. 82/2005, si dichiara che il firmatario dell'atto è il Responsabile dell'area amministrativa, sig. Antonio Santangelo, la cui firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993.