

CAPITOLATO D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
Periodo: anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021

OGGETTO: Affidamento del Servizio di Refezione Scolastica per le Scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado site nel territorio del Comune di Pisciotta.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ai sensi D.Lgs. 50/2016 con aggiudicazione secondo il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo per la Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica nelle scuole dell'infanzia, Primarie e Secondarie di I° grado del territorio di Pisciotta.

Art. 1. OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di Primo Grado site nel territorio del Comune di Pisciotta (SA), ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno i centri di cottura comunali di Pisciotta Capoluogo e della frazione Caprioli.

Il servizio deve comprendere:

- l'acquisto, stoccaggio, corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- preparazione e cottura dei cibi nei centri di cottura Comunali nel rispetto delle tabelle dietetiche e grammature dei menù concordati;
- distribuzione dei pasti agli utenti;
- fornitura di:
 - materiale a perdere: tovaglietta e tovagliolo in carta, piatti, bicchieri e posate;
 - stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc...) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile per il corretto svolgimento del servizio;
 - materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a cucine ed alle attrezzature ed di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura dei pasti;
- distribuzione ad ogni utente di una copia del menù adottato.

La ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

Art. 2. DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Le sedi, ove dovranno essere preparati e distribuiti i pasti, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Pisciotta (SA) secondo il calendario comunicato dall'Amministrazione Comunale:

- Scuola dell'infanzia e Secondaria di Primo Grado di Pisciotta Capoluogo;
- Scuola dell'infanzia e Primaria di Caprioli;

Il numero dei pasti per il periodo indicato, da considerarsi comunque meramente indicativo, è calcolato sulla base delle iscrizioni al servizio relative all'anno 2019/2020:

Pisciotta capoluogo

Scuole Materne n. utenti **30**

Scuole Medie n. utenti **61**

Frazione Caprioli

Scuole Materne n. utenti **24**

Scuole Elementari n. utenti **54**

TOTALE UTENTI 169

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare alla Ditta l'inizio ed il termine del servizio di mensa, in funzione del calendario scolastico.

Art. 3. DURATA DELL'APPALTO

La gestione del servizio partirà dal 01 ottobre 2019 con scadenza al 30 giugno 2021.

Il Comune si riserva la facoltà, qualora ciò sia consentito dalla normativa in vigore allo scadere del contratto, di procedere alla proroga del contratto nelle more della stipulazione del nuovo contratto.

Art. 4. PREZZI DELL'APPALTO

I prezzi unitari a base d'asta sono fissati, per ogni singolo pasto negli importi IVA inclusa, di seguito indicati:

Pranzo completo: € 5,00 (euro cinque/00).

L'importo stimato complessivo è, pertanto, pari a **n. pasti 35.000 x €/pasto 4,50 = € 157.500 (euro centocinquanta settemila/00)**

Gli oneri per la sicurezza sono valutati in € 3.000,00 (inclusi nell'importo stimato).

I prezzi offerti, rimarranno fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto.

Art. 5. GESTIONE SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

- Locali di preparazione dei pasti - Disponibilità cucina di riserva

La preparazione e cottura dei pasti dovranno avvenire nei centri di cottura Comunali. Al fine di garantire la continuità del servizio, anche in caso di eventuale blocco parziale e/o totale delle cucine Comunali, la ditta dovrà disporre prima dell'inizio del servizio in proprietà o disponibilità legale, per tutta la durata del contratto (compreso l'eventuale rinnovo) di un centro di cottura ubicato ad una distanza di percorrenza stradale non superiore ai 60 km., tale da garantire il servizio e dotato di idonea autorizzazione sanitaria intesta al concorrente per la preparazione dei pasti d'asporto.

- Prenotazione pasti

I pasti dovranno essere forniti in base al numero delle presenze comunicate giornalmente da ogni singola scuola.

Il numero di pasti da fornire giornalmente risulterà dal numero di buoni pasto presentati dagli alunni al personale responsabile del servizio della scuola. Tale numero sarà comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 10.00.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta appaltatrice, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

- Distribuzione pasti

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti con utilizzo di proprio personale in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

La distribuzione dei pasti è prevista indicativamente ai seguenti orari:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| • Scuole Primarie: | ore 13:00 - 13:30 |
| • Scuola Secondaria di primo grado: | ore 13:00 - 13:30 |

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere modifiche e spostamenti degli orari di servizio indicati previo accordi con la Ditta appaltatrice.

- Composizione dei pasti

I pasti dovranno essere confezionati nel rispetto dei menù, delle tabelle merceologiche e dietetiche sottoposti ed approvati dall'ASL. Dovranno, altresì, comprendere la quantità di acqua minerale sufficiente per il consumo di ogni utente durante il pranzo.

Premesso quanto sopra, i pasti dovranno essere composti da:

- Scuole dell'Infanzia:
un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta, pane, acqua minerale.
- Scuole Primarie e Secondarie di primo grado
un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta, pane e acqua minerale.
- Menù, diete speciali e variazioni

La Ditta dovrà attenersi ai menù messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice deve rendersi disponibile a preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondano alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, sulla base di certificazione medico-specialistica, e a quelle di ordine etico - religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione. Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali", è completamente a carico della Ditta appaltatrice. Deve essere garantito ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

Inoltre, senza alcun aggravio di costo per l'Amministrazione comunale, deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico/alternativo composto da un primo e da un secondo piatto che possono essere richiesti solo previo autorizzazione scritta del genitore e per i seguenti motivi:

- indisposizioni di carattere temporaneo fino ad un massimo di tre giorni consecutivi;
- per idiosincrasie nei confronti di alcuni alimenti;
- per scelta alternativa fino a un massimo di tre giorni consecutivi.

Le alternative al menù sono costituite unicamente dalle seguenti proposte:

PER IL 1° PIATTO: una porzione di pasta in bianco condita con olio extravergine;

PER IL 2° PIATTO: una porzione di formaggio oppure una porzione di prosciutto cotto.

Art. 6. CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono quelle previste nell'allegato piano alimentare.

Art. 7. CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del cuoco responsabile della preparazione, e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C per 72 (settantadue) ore con un'etichetta riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 8. MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

L'Impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati analitici in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Dovrà inoltre dare atto di essere dotata di un sistema di controllo della qualità che garantisca la perfetta osservanza delle norme in materia di igiene degli alimenti, anche secondo quanto prescritto ex D.Lgs. 155/97.

Art. 9 MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete anche all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il personale incaricato della vigilanza sul servizio è munito, ove necessario, di idoneità sanitaria come previsto dalla normativa vigente.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Le operazioni di controllo verranno effettuate da personale autorizzato.

Art. 10. PUNTO DI COORDINAMENTO E PERSONALE

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico e un numero di telefax e/o un indirizzo PEC di un proprio punto di coordinamento nel quale esista sempre qualcuno preposto a rispondere nei casi di necessità.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire, al Comune, comunicazione scritta da parte dell'Impresa appaltatrice contenente:

- indirizzo e n° di telefono della sede della ditta appaltatrice, numero telefonico e numero di fax dell'ufficio;
- dichiarazione dell'impresa appaltatrice che Ufficio e responsabile sono operativi a partire dal 3° giorno precedente l'inizio del servizio.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate.

- Responsabile del servizio

L'appaltatore dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto ad un suo Responsabile di servizio, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione oggetto del presente appalto, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- Alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio.
- Al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra

normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale.

- Alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.
- All'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi).

- **Composizione staff di servizio**

La composizione del personale dipendente dell'appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara, nella garanzia dei principi sopra indicati.

La composizione dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.

L'ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

- **Interruzione del servizio**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi, unicamente, interruzione totale di energia e le calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero.

In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno precedente.

- **Rispetto della normativa**

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori. L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

- **Osservanza dei contratti collettivi**

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo la scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

- **Controlli sulla salute del personale addetto.**

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria, secondo la vigente legge.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente.

- **Igiene del personale**

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

- **Norme comportamentali**

Il personale in servizio dovrà:

- Tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e

professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge.

- Segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- Ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti.
- Consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa.
- Mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

- Vestiario

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

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

- Formazione ed aggiornamento professionale

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio.

La Ditta appaltatrice assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

Art. 11. LOCALI E ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione della Ditta appaltatrice:

1. I centri di cottura con tutte le relative attrezzature per la corretta preparazione dei pasti;
2. Le strutture adibite a refettori quali terminali di distribuzione, idonei per il corretto svolgimento del servizio, arredati con tavoli e sedie;

I locali e le attrezzature succitate sono di proprietà del Comune.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

La Ditta appaltatrice sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza.

La Ditta appaltatrice sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici e sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

Art. 12. CAUZIONE

La ditta aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte, dovrà costituire nei modi previsti dalla legge - prima della sottoscrizione del contratto - una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo globale di aggiudicazione da vincolarsi per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso detta cauzione venga costituita mediante fidejussione, l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare:

- di aver preso visione del bando e del capitolato d'oneri;
- di rinunciare al termine semestrale previsto dall'art. 1957 del c.c. ed alla preventiva escussione del debitore garantito;
- di obbligarsi a versare alla committente, entro 30 giorni dalla sua semplice richiesta, la somma garantita o la minor somma richiesta dall'Ente;
- di mantenere la validità della fidejussione fino alla restituzione dell'originale o dichiarazione liberatoria del Comune.

Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge alla cessazione di tutti i rapporti.

L'Amministrazione potrà rivalersi sulla cauzione nel caso di applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato. In tal caso, a pena di decadenza, la cauzione dovrà essere reintegrata entro i termini che saranno comunicati.

Art. 13. OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spese:

- Alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili, impianti ed attrezzature messe a disposizione della Ditta Appaltatrice per l'esecuzione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
- Alla fornitura di acqua, gas ed energia elettrica per le strutture, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
- Al pagamento della tassa di raccolta delle immondizie.

Art. 14. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. ed integrazioni.

Art. 15. RESPONSABILITA' DELLA DITTA APPALTATRICE – POLIZZE ASSICURATIVE

La Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

La Ditta appaltatrice risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, 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 dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, la Ditta appaltatrice esonera l'Amministrazione comunale ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi, a proprie spese, di contratto assicurativo per responsabilità civile con massimale pari a Euro 2.000.000,00 unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo, a copertura di qualsiasi rischio derivante dal presente appalto. Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare per il Servizio di Ristorazione Scolastica, avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro danno arrecato agli utenti da parte della Ditta Aggiudicataria.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia autenticata della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 16. CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico della Ditta appaltatrice è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

Il pagamento avverrà a 60 gg. ricevimento fattura, la quale si intende ricevuta alla data di protocollo del Comune.

Il pagamento potrà avvenire previo riscontro della regolarità contributiva che avverrà mediante acquisizione del DURC da parte del Comune.

La fattura dovrà essere munita del visto del Dirigente Scolastico o suo Delegato a conferma dei pasti erogati nel mese di riferimento.

Art. 17. CESSIONE E SUBAPPALTO

Per la particolarità del servizio è fatto divieto di subappaltare anche parzialmente a terzi il servizio, è escluso anche la cessione parziale o totale del contratto.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Pisciotta.

Art. 18. INADEMPIENZE E PENALITA'

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato. In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati, la ditta appaltatrice incorrerà in sanzioni pecuniarie (da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.500,00) commisurate alla gravità delle inadempienze commesse, fermo restando l'obbligo di recuperare i servizi non resi o eseguiti in modo insoddisfacente.

Dopo il quinto inadempimento il Comune potrà richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ovvero, in alternativa, applicare la penale aumentata del 100% del valore della prestazione giornaliera.

Il Comune, ove lo riterrà necessario, comunicherà le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione. Le inadempienze saranno contestate alla ditta per iscritto con fax o con raccomandata A. R.; la ditta nel termine di 15 giorni dal ricevimento della contestazione potrà presentare le proprie controdeduzioni. Esaurita l'istruttoria, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre

violazioni contrattuali.

L'Amministrazione, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Art. 19. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto - indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli - di promuovere nei modi e forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei casi sotto indicati:

- a. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- b. gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei cibi e della normativa in materia sicurezza, prevenzione, assistenza, previdenza ed assicurazione dei lavoratori e dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- c. casi di grave tossinfezione alimentare;
- d. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in particolare per quanto indicato all'art. 10 in materia igienico- sanitaria ed all'art 8 in materia di autocontrollo;
- e. per comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti;
- f. per l'inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- g. quando si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
- h. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato o subappalti in toto o in parte il servizio di produzione, preparazione, confezionamento dei pasti;
- i. qualora la ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato;
- j. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- k. in caso di inosservanza delle modifiche o degli interventi richiesti dall'Ente appaltante ai sensi dell'art. 9 del presente capitolato o in caso di carenze gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in maniera pregiudizievole ai sensi del medesimo articolo.

Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata o pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, si rifarà sulla Ditta Appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, quantificati nella somma pari alla differenza di prezzo tra quello praticato rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante, nonché nelle spese sostenute dal Comune per l'eventuale riappalto del servizio. Esso sarà prelevato dal deposito cauzionale e dagli altri crediti dell'Impresa.

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

Art. 20. CONTRATTO ED ONERI

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto d'appalto e della relativa registrazione (tassa di registro, bolli e diritti di segreteria) ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria e compresi nel prezzo d'appalto, in particolare, i seguenti oneri:

- spese per l'approvvigionamento delle derrate;
- spese per il personale in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti;
- spese per stoviglie necessarie per la fornitura dei pasti;
- direzione e sorveglianza;
- imposte e tasse;
- spese per danni a terzi o al Comune causati dal personale durante lo svolgimento del servizio;
- spese per i servizi sostitutivi di emergenza;
- spese non elencate, ma necessarie ed indifferibili per la regolare completa attuazione del servizio.

Art. 21. AFFIDAMENTO ANTICIPATO

Nelle more dell'espletamento delle formalità occorrenti per la stipulazione del contratto, l'Amministrazione appaltante si riserva la potestà di disporre, in via immediata, l'affidamento anticipato del servizio, sotto ogni più ampia riserva di legge e salvo il buon esito della stipulazione del contratto. Il rifiuto o l'opposizione da parte dell'aggiudicatario all'affidamento anticipato del servizio determina la decadenza automatica dall'aggiudicazione. In tale eventualità, ed in ogni altra ipotesi di mancata stipulazione del contratto per causa imputabile a fatto e/o colpa del concorrente aggiudicatario dell'appalto, l'Amministrazione potrà dichiarare unilateralmente, senza bisogno di preventiva costituzione e messa in mora o di preavviso, la decadenza dall'aggiudicazione e

conseguentemente potrà procedere, salve le azioni per gli eventuali ulteriori danni subiti, a stipulare il contratto di appalto con il soggetto giuridico classificatosi come secondo nella graduatoria finale.

All'ora fissati per la sottoscrizione del contratto, l'Amministrazione procederà alla revoca dell'aggiudicazione, riservandosi la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 22. CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

La qualifica, il numero e la tipologia di operatori che dovranno essere assunti dall'Aggiudicatario sono di seguito riportati:

Mansione	livello	ore settimanali	CCNL applicato
Addetto al servizio mensa	6	12,5 h/sett.	Pubblici servizi minori/ristorazione
Addetto al servizio mensa	7	12,5 h/sett.	Pubblici servizi minori/ristorazione
Addetto al servizio mensa	6	12 h/sett.	Pubblici servizi minori/ristorazione
Addetto al servizio mensa	7	5,5 h/sett.	Pubblici servizi minori/ristorazione

Art. 23. CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, sarà competente il foro di Vallo della Lucania (SA).

Art. 24. RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

Art. 25. FACOLTA' E DIRITTI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'amministrazione aggiudicataria si riserva la facoltà di:

- procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida;
- di escludere dalla gara le offerte economiche in aumento e comunque le offerte formulate in contrasto con le previsioni del presente capitolato di gara;
- di procedere, ad aggiudicazione definitiva intervenuta, alla revoca della stessa per motivi di interesse pubblico.

Art. 26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13, comma 1° del D.Lgs. 196/2003, i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità di gestione del rapporto stesso. I suddetti dati, inoltre, saranno conservati ed eventualmente utilizzati per l'indizione di altre gare di appalto. Il conferimento dei dati richiesti costituisce un onere da assolversi a pena di esclusione dalla gara.