COMUNE DI CASTELNUOVO CILENTO
Provincia di Salerno

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE PRIMARIE E DELL'INFANZIA DI CASTELNUOVO CILENTO PER IL PERIODO DAL 01.04.2020 AL 31/05/2022

PARTE PRIMA

ART. 1 – Metodo di gara.

Il Comune di Castelnuovo Cilento provvede all'affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica, previo esperimento di gara pubblica, mediante procedura negoziata previa consultazione, ove esistenti, di almento cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti. Il criterio è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa indiuviduata sulla base del miglior rapporto qulità/prezzo di cui all'art.95 c.3 del Codice degli Appalti approvato con D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Il servizio in oggetto dovrà essere effettuato con mezzi e personale a totale carico dell'appaltatore.

ART. 2 – Oggetto e luogo di espletamento dell'appalto.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni della scuola dell'infanzia e primaria site sul territorio comunale e relativo corpo insegnante impegnato in attività didattica negli orari e nei giorni di espletamento della refezione, da effettuarsi all'interno dei locali cucina e refettorio delle scuole e negli appositi vani a ciò predisposti, esclusivamente a favore dell'utenza scolastica richiedente il servizio, iscritta e frequentante le relative classi, negli orari e alle cadenze settimanali, stabilite dagli organi scolastici.

Per "servizio di refezione scolastica" si intende non solo l'approvvigionamento, la manipolazione dei generi alimentari, la preparazione e la cottura dei pasti nei locali adibiti a cucina, la distribuzione a tavola e la somministrazione ai richiedenti, ma anche l'acquisto e la fornitura dei generi alimentari, da effettuarsi secondo la tabella dietetica predisposta annualmente dall'Azienda Sanitaria Locale di Salerno – Ufficio Igiene e Profilassi, in breve "ASL". Detta tabella, così come predisposta dall'ASL, sarà consegnata all'Appaltatore e rappresenterà condizione vincolante alla quale non sarà possibile derogare nella preparazione dei pasti.

Il servizio comprende anche l'attività di pulizia e disinfezione quotidiana delle stoviglie, nonché l'attività di pulizia e disinfezione quotidiana dei locali adibiti a cucina ed allo sbarazzo del refettorio. E' compreso nel servizio anche l'acquisto del materiale di pulizia.

La cottura e somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso i locali cucina e refettorio siti all'interno dei seguenti edifici scolastici:

1. Edificio scolastico della Frazione Velina per i pasti da preparare e somministrare a circa n. 50 alunni della Scuola dell'Infanzia e circa n. 90 agli alunni della Scuola Primaria nei giorni di rientro (Lunedì e Mercoledì);
2. Edificio scolastico della Frazione Pantana per i pasti da preparare e somministrare a circa n. 30 alunni della Scuola dell'Infanzia e circa n. 65 agli alunni della Scuola Primaria nei giorni di rientro (Lunedì e Mercoledì);

All'Appaltatore saranno fornite in comodato, previa inventariazione, tutti gli arredi, gli elettrodomestici, gli utensili e le stoviglie di proprietà dell'Amministrazione Comunale, quali piatti, bicchieri, posate, ed ogni altro strumento funzionale alla distribuzione a tavola.

In caso di deterioramento delle attrezzature trasferite dal Comune, l'appaltatore è tenuto a provvedere alla ricostituzione della loro dotazione originaria, così come risultante da verbale di consegna.

ART. 3 – Modalità di svolgimento del servizio di refezione scolastica.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato per le classi delle scuole dell'infanzia tutti i giorni feriali della settimana, con esclusione del sabato.

Lo stesso servizio di refezione dovrà essere effettuato per le classi delle Scuole Primarie, per due (2) giorni alla settimana.

Il ritiro dei generi alimentari dovrà avvenire quotidianamente per l'acquisto del pane e per gli altri generi di immediato consumo non suscettibili di conservazione; i generi alimentari suscettibili di conservazione in frigoriferi, congelatori o dispense, potranno essere acquistati con cadenza settimanale. L'acquisto dei predetti generi alimentari dovrà essere effettuato dallo stesso personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti, in possesso di idoneo attestato di formazione per il settore alimentare e la somministrazione ovvero altra idonea qualifica al medesimo fine richiesta o ammessa dalla normativa vigente.

E' esclusa la somministrazione di alimenti contenenti organismi o sostanze geneticamente modificati. (O. G.M.).

Durante la preparazione dei pasti da effettuarsi presso i centri di cottura dell' Ente, il personale a ciò addetto dovrà osservare tutte le norme igieniche previste dalla legislazione vigente in materia (incluso il D. Lgs. n. 155/97), compreso l'uso di cuffia per capelli, del camice bianco e del grembiule.

La somministrazione dei pasti dovrà seguire le stesse regole. Il menù giornaliero è inderogabile sia nella qualità che nella quantità ed è stabilito ad inizio di ogni anno scolastico dall'ASL competente per territorio. Tutti i cibi e le pietanze dovranno essere preparati e cotti nella medesima giornata destinata al loro consumo; è vietata ogni forma di riciclo dei cibi avanzati. I primi piatti (pasta, riso, minestra in brodo, etc.) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse, nonché dal parmigiano reggiano o grana padano; il loro abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto; altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali la ditta deve fornire l'occorrente per il condimento (olio, limone, aceto, etc.).

Effettuato il servizio di somministrazione dei pasti, sempre a cura del personale a ciò addetto, dovrà essere effettuato lo sbarazzo dei refettori.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutti i prodotti alimentari.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, farsi carico della fornitura del GPL per il funzionamento della cucina ed è tenuta al subentro nel contratto di fornitura di GPL vigente stipulato dalla ditta uscente.

ART. 4 - Durata dell'appalto.

L'appalto che forma oggetto del presente Capitolato avrà la durata DAL 01/04/2020 AL 31/05/2022. Avrà inizio alla data comunicata dall'Amministrazione comunale e terminerà in coincidenza della fine dell'anno scolastico, in base al calendario fissato dagli organi scolastici competenti, che solitamente corrisponde al periodo 2 novembre - 31 maggio successivo.

La stipula del contratto di appalto deve avere luogo *entro 35 (trentacinque) giorni dalla data di aggiudicazione*.

L'inizio del servizio dovrà effettuarsi entro e non oltre 30 giorni dalla data di stipula del contratto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di far iniziare il servizio anche prima e nelle more della stipula del contratto, previo rilascio da parte dell'Aggiudicatario di un valido atto di assunzione di ogni impegno e garanzia inerente alla corretta esecuzione dell'appalto.

Qualora entro i sopraindicati termini l'aggiudicatario non addivenga, per qualsiasi motivo, alla stipula del contratto o non dia inizio al servizio, le somme da lui depositate a titolo cauzionale saranno senz'altro incamerate dal Comune, il quale, senza ricorrere ad alcun atto di messa in mora, resterà immediatamente libero di procedere ad una nuova aggiudicazione con ogni danno, rischio ed a totale spesa dell'aggiudicatario inadempiente.

ART. 5 – Valore dell'appalto

L'importo a base d'asta per ciascun pasto è di euro 4,00 oltre IVA per un importo finale presunto di euro 145.000,00 di cui soggetti a ribasso € 143.912,50 e € 1.087,50 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA.

Il suddetto importo è stato presuntivamente determinato ai fini dell'espletamento della gara d'appalto e ad ogni effetto basato sul dato storico e previsionale, sull'andamento del servizio, tenuto conto dei dati medi del numero degli iscritti alla Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Castelnuovo Cilento, del calendario settimanale del servizio (5 giorni alla settimana per la scuola dell'infanzia, 2 giorni alla settimana per la scuola primaria), dell'incidenza del costo per la fornitura dei pasti al personale della scuola che dovrà fornire assistenza al servizio di refezione e di ogni altro fattore quali il tasso medio di presenza e di frequenza scolastica degli alunni.

ART. 6 – Prezzo

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito di aggiudicazione. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato speciale d'appalto nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'amministrazione comunale all'impresa aggiudicatrice tutti i servizi, le prestazioni del personale, le derrate alimentari spese ed ogni altro onere espresso o implicito del presente Capitolato Speciale d'appalto, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, per tutta la durata dell'appalto.

ART. 7 – Modalità di gara

La gara sarà espletata mediante procedura negoziata previa consultazione, ove esistenti, di almeno 5 operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti.
L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3, D.Lgs 50/2016, valutabile in base agli elementi specificati all'art. 11 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.
Non saranno ammesse offerte in aumento.
Nel caso di offerte presentate da consorzi o raggruppamenti, esse dovranno, pena l'esclusione dalla gara, indicare le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.
L'Amministrazione Comunale si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, ferma restando la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva, ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.

ART. 8 – Condizioni generali

Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'Allegato IX al D.Lgs 50/2016 e s.m.i., verrà aggiudicato con l'applicazione del predetto D.Lgs n. 50/2016 limitatamente agli articoli 60, e 95, e a quelli espressamente richiamati nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.
In ogni caso il Codice dei Contratti Pubblici (D.L.gs. 50/2016) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione del presente appalto. Ove non diversamente specificato, il quadro normativo essenziale della procedura di aggiudicazione del presente appalto di servizi è definito dalle disposizioni contenute nel Bando di Gara e nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.
L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di certificare le offerte anormalmente basse rientranti nelle condizioni dall'art. 97 D.Lgs. 50/2016, in quanto l'appalto rientra tra i servizi elencati all'allegato IX del D. Lgs. 50/2016.

ART. 9 – Condizioni particolari

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della Legge, di tutte le norme vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché, alla completa accettazione del Capitolato Speciale d'Appalto ai fini della sua perfetta esecuzione.
In particolare l'Impresa aggiudicatrice con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli art. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

ART. 10 – Requisiti di partecipazione

Possono partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45, 47, 48 e seguenti del Codice degli Appalti approvato con D. Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per essere ammessi alla gara gli operatori economici interessati dovranno dimostrare, tra l'altro, di possedere oltre ai requisiti di ordine generale previsti dall'art. 80 del citato Codice degli Appalti anche i seguenti requisiti di capacità economica-finanziaria, di capacità tecnica - professionale e di idoneità professionale (Art. 83 comma 1 lett. a), b), e) del D.Lgs 50/2016 e più precisamente:

a) Iscrizione, da almeno un triennio, alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura competente per territorio, per la categoria adeguata all'assunzione dell'appalto in argomento, ossia per attività di "lavorazione, preparazione, confezionamento, fornitura e commercio di prodotti alimentari con particolare riferimento alla assunzione sotto qualsiasi forma da enti pubblici, amministrazioni dello Stato comprese quelle autonome, regioni provincie, comuni, enti militari, dell'esecuzione **del servizio di ristorazione *scolastica***; in caso di soggetti con sede in uno Stato membro della U.E. diverso da quello dell'Amministrazione aggiudicatrice, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello Stato di appartenenza, sempre per attività conformi e per la durata minima suddetta;
b) Se Cooperative, iscrizione da almeno un triennio all'Albo delle Società Cooperative tenuto presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio e, se Cooperative Sociali, iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali, se istituito, ovvero possesso di tutti i requisiti necessari per l'iscrizione;
c) Non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 2359 C.C. con altre imprese che partecipano alla gara;
d) Essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei soggetti disabili a norma della legge n. 68/1999;
e) Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione ed applicare le norme contrattuali di settore;
f) Essere in regola con gli obblighi della sicurezza ed, in particolare, essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi ed aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008;
g) Essere in regola con le norme di cui alla legge n. 383/2001 (Piani individuali di emersione);
h) Essere in possesso della seguente certificazione di qualità per preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti per scuole, enti e comunità in corso di validità: ISO 9001: 2008 (allegare copie certificati);
i) Essere in possesso di idonee referenze bancarie certificate da parte di almeno due (2) Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara, dalle quali risulti che l'operatore economico abbia sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che sia in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto;

j) Aver realizzato complessivamente, nei tre esercizi precedenti, un fatturato specifico per servizi di refezione scolastica che risulti non inferiore al doppio all'importo posto a base di gara (allegare attestati enti);
k) Ottemperare alle disposizioni dettate dal D. Lgs. n. 155/1997 e dal Regolamento CE n. 852/2004, e successive modificazioni ed integrazioni, in materia di igiene dei prodotti alimentari, con l'impegno a redigere e ad applicare il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) ed a redigere ed attuare il manuale di corretta prassi igienica in attuazione alle norme in materia;
l) Dichiarazione dell'impresa in caso di aggiudicazione ad avere in proprietà o in piena disponibilità (locazione) un centro di cottura alternativo, autorizzato per la preparazione ed il confezionamento di pasti da veicolare ai sensi del Reg. (CE) n° 852/2004 da utilizzarsi in caso di emergenza ad una distanza di percorrenza chilometrica non superiore a Km. 60 dalla Casa Comunale del Comune di Castelnuovo Cilento. Il centro di produzione pasti dovrà essere ad esclusivo utilizzo per la ristorazione collettiva da veicolare.
m) Dichiarazione dell'impresa, in caso di aggiudicazione, di impegno prioritario a reperire manodopera e maestranze locali, previa valutazione di idoneità alle mansioni, con particolare riferimento a soggetti disoccupati o in cerca di prima occupazione che versano in particolari situazioni ndi disagio economico sociale in misura pari ad alemno il 50% dei lavoratori da impiegare nell'appalto..

ART. 11 – Aggiudicazione

L'aggiudicazione dell'appalto avrà luogo mediante il sistema della procedura aperta, con il criterio di cui all'art. 95, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni, a favore dell'operatore che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo risultante dalla valutazione di apposita Commissione.
L'aggiudicazione avverrà all'operatore economico che avrà conseguito il miglior punteggio sulla base di una pluralità di elementi che si articoleranno sui seguenti parametri di valutazione:

A. ELEMENTI TECNICI E QUALITATIVI DELL'OFFERTA: 75 PUNTI
B. OFFERTA ECONOMICA: 25 PUNTI
TOTALE 100 PUNTI

Le operazioni di attribuzione dei punteggi per gli Elementi di cui al punto A. che precede (ELEMENTI TECNICI E QUALITATIVI DELL'OFFERTA) saranno effettuate dalla Commissione in seduta segreta.

A. OFFERTA TECNICA MAX PUNTI 75

Gli elementi tecnico – qualitativi dell'offerta saranno valutati nei termini di seguito
elencati:

	PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
1.	Utilizzo di prodotti BIO, D.O.P., I.G.P. e del territorio del Comune di Castelnuovo Cilento	**Punteggio massimo attribuibile: 15 punti** Verrà attribuito un punto per ogni prodotto che il concorrente intende utilizzare;
2.	Referenze servizi identici. Il punteggio verrà attribuito in basa alla presentazione di attestati di regolare esecuzione	**Punteggio massimo attribuibile: 15 punti.** **5 punti** = il concorrente presenta referenze per servizi di refezione scolastica per un numero di enti da 1 a 5 effettuati nell'esercizio precedente;

	del servizio, nell'ultimo anno precedente la presentazione dell'offerta, rilasciate da Enti Pubblici destinatari dello stesso, ed attestanti il rispetto delle clausole contrattuali.	**10 punti** = il concorrente presenta referenze per servizi di refezione scolastica per un numero di enti da 6 a 10 effettuati nell'esercizio precedente; **15 punti** = il concorrente presenta referenze per servizi di refezione scolastica per un numero di enti da 11 a 15 effettuati nell'esercizio precedente;
3.	Certificazione possedute dal concorrente in corso di validità, con presentazione dei relativi certificati. L'Ente provvederà alla verifica dei certificati con l'utilizzo dei servizi informatici	**Punteggio massimo attribuibile: 15 punti.** **5 punti** = il concorrente possiede le certificazioni di qualità ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004; **10 punti** = il concorrente possiede le certificazioni di qualità ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 e ISO 22000:2005; **15 punti** = il concorrente possiede le certificazioni di qualità ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22000:2005 e certificazione Etica SA 8000;
4.	Gestione delle emergenze – disponibilità e distanza di un centro di cottura di emergenza entro km.60. Non sono ammessi centri di cottura presso aziende, attività ristorative in genere nonché soluzioni che prevedano centri di cottura o cucine del tipo mobile o da campo.	**Punteggio massimo attribuibile: 15 punti.** Viene valutata la distanza del centro di cottura rispetto alla Casa Comunale dalla Casa Comunale di Castelnuovo Cilento. Per centro di cottura entro 15 Km in possesso di certificazione di qualità ISO 9001:2008 punti 15 Per centro di cottura compreso tra 15,01 Km e 30 Km in possesso di certificazione di qualità ISO 9001:2008 punti 12 Per centro di cottura compreso tra 30,01 Km e 45 in possesso di certificazione di qualità ISO 9001:2008 punti 9 Per centro di cottura compreso tra 45,01 Km e 60 in possesso di certificazione di qualità ISO 9001:2008 punti 6 per distanze superiori punti 3
5.	Proposte migliorative/ innovative Viene valutata la proposta di implementazione del servizio in particolare relazione alle attrezzature tecniche, materiali, strumentali utilizzate. Viene altresì valutata l'offerta migliorativa del servizio in appalto o mediante l'offerta di servizi affini. (Iniziative a favore dell'ambiente, incontri programmati con l'Amministrazione Comunale, Istituzione Scolastica, Genitori ed utenti. Iniziative a favore dell'utenza in occasioni di festività. Fornitura di pasti a favore dei meno abbienti indicati dall'Amministrazione Iniziative per il miglioramento dei luoghi di refezione.	**Punteggio massimo attribuibile: 15 punti.** Il punteggio sarà determinato attraverso il metodo della media dei coefficienti, variabili tra 0 ed 1, attributi discrezionalmente dai singoli commissari, sulla base dei seguenti criteri discrezionali - Coefficiente 0,00 nel caso in cui l'offerta non contenga proposte migliorative; - Coefficiente da 0,20 a 0,30 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti **LIEVE**; - Coefficiente da 0,30 a 0,50 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti **SUFFICIENTE;** - Coefficiente da 0,50 a 0,60 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti **DISCRETO;** - Coefficiente da 0,60 a 0,70 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti **BUONO;** - Coefficiente da 0,8 a 1,00 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti **OTTIMO;**

B. OFFERTA ECONOMICA MAX PUNTI 25

Le operazioni di attribuzione del punteggio per gli elementi di cui al punto B. che precede (OFFERTA ECONOMICA) saranno effettuate dalla Commissione in seduta pubblica, nel corso della quale al concorrente che avrà offerto il prezzo più vantaggioso saranno attributi punti 25, mentre agli altri concorrenti saranno assegnati punteggi secondo la seguente formula:

$$\mathbf{X} = 25 \times \frac{\mathbf{Vm}}{\mathbf{Vx}}$$

dove :
X = punteggio da assegnare al concorrente
Vm = prezzo dell'offerta più bassa
Vx = prezzo formulato dal concorrente

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che avrà riportato complessivamente il punteggio più alto (max punti 100).
A parità di punteggio sarà privilegiata la ditta che avrà ottenuto il miglior risultato di qualità.
Si potrà addivenire all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta purché sia ritenuta idonea secondo i criteri di qualità sopra indicati, ferma restando la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.
Il Presidente della gara si riserva le seguenti facoltà insindacabili:
a) di non fare luogo alla gara stessa o di posticipare la data, dandone, comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
b) di sospendere o aggiornare ad altra ora o al giorno successivo la seduta di gara.
Le innovazioni e le migliorie proposte non dovranno modificare le modalità di effettuazione del servizio contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e non dovranno comportare oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. Tutte le migliorie si intendono vincolanti ed esigibili.
Il prezzo fissato non potrà subire variazioni in aumento per effetto della incompletezza od erroneità delle previsioni dell'Impresa Appaltatrice.
In caso di mancato rispetto del Capitolato Speciale d'Appalto e degli impegni assunti dall'Impresa appaltatrice è facoltà dell'Amministrazione Comunale di risolvere il contratto e/o di applicare delle penali per inadempienza.

ART. 12 - Cauzione provvisoria e definitiva .

Per poter essere ammessi alla gara, i concorrenti devono presentare insieme agli altri documenti che compongono l'offerta una cauzione provvisoria costituita a mezzo polizza fideiussoria o assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di Castelnuovo Cilento o fideiussione bancaria; l'importo della cauzione deve risultare pari alla misura del **2% dell'importo presunto dell'appalto di € 145.000,00**. Tale cauzione sarà restituita con il costituirsi della cauzione definitiva da depositare al competente ufficio comunale. La cauzione provvisoria deve essere corredata dalla dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva, qualora l'offerente risulti aggiudicatario.

Entro il termine stabilito nella comunicazione di aggiudicazione della gara, l'aggiudicatario, sotto pena di decadenza immediata da ogni diritto, nonché di rispondere dei danni e delle spese, dovrà costituire, a mezzo polizza fideiussoria o assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di Castelnuovo Cilento o fideiussione bancaria, la **cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo presuntivo di aggiudicazione dell'appalto**. I concorrenti in possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee, rilasciata da organismi accreditati, hanno diritto al beneficio della riduzione del 50 % (cinquanta percento) dell'importo della cauzione provvisoria prevista (art. 93, comma 7, D.Lgs 50/206).
La cauzione definitiva è data a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, del risarcimento dei danni derivanti

dall'inadempienza alle obbligazioni stesse, delle penalità applicabili in forza del presente Capitolato e delle spese per l'esecuzione in danno.
Dopo il deposito della cauzione definitiva costituita con le modalità e nell'importo di cui sopra, il Responsabile del Servizio fisserà il giorno e l'ora in cui la ditta appaltatrice dovrà presentarsi per la stipula del contratto.

ART. 13 - Documentazione necessaria alla stipula del contratto.

Il contratto non potrà essere stipulato se, nei termini di cui all'art 4, ovvero nel diverso termine stabilito dal Responsabile del Servizio, la ditta aggiudicataria non avrà depositato, oltre alla cauzione definitiva, ai bolli, alle spese di rogito ed agli altri documenti di rito atti a comprovare il possesso dei requisiti di ordine generale e speciale, anche i seguenti documenti:
a) Piano di sicurezza, Documento di valutazione dei rischi e Atto di Nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione valido ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008;
b) Manuale della corretta prassi igienica alimentare;
c) Dichiarazione di convenzione con laboratorio di analisi per gli adempimenti di cui al D. Lgs. 25/5/1997, n. 155**;**
d) Piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) con relative schede dei punti di cottura e refezione;

ART. 14 - Carattere del servizio.

Tutti i servizi dell'appalto sono ad ogni effetto considerati servizi pubblici e, per nessuna ragione, potranno essere sospesi o abbandonati.
In caso di sospensione o di abbandono anche parziale dei servizi, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi per l'esecuzione d'ufficio, in danno ed a spese dell'inadempiente.

ART. 15 - Corrispettivo dell'appalto.

Per l'esatto e completo adempimento di tutti gli obblighi e doveri assunti con il presente capitolato, il Comune corrisponderà all'appaltatore il corrispettivo che risulterà dal contratto in seguito all'aggiudicazione e che sarà effettivamente determinato in base al prezzo offerto per il singolo pasto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente erogati agli utenti del servizio di refezione scolastica.
Detto corrispettivo si intenderà remunerativo di tutti gli oneri e di ogni obbligo assunto contrattualmente relativamente alla esecuzione dei servizi indicati in capitolato.
Il corrispettivo comprende e remunera, inoltre, le spese per la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli utensili, per i consumi, per i collaudi e per quanto altro necessario per l'espletamento del servizio, quali le spese generali, gli oneri accessori, le tasse, l'utile dell'appaltatore, le assicurazioni e qualsiasi imposta presente e futura.

ART. 16 – Modalità di pagamento del corrispettivo.

Il pagamento del corrispettivo dell'appalto sarà effettuato in rate mensili posticipate, entro il mese successivo a quello di riferimento, dietro presentazione di regolare fattura entro la prima decade del mese successivo a quello di

riferimento del servizio. In caso di ritardata emissione della fattura, il pagamento avverrà entro trenta giorni dalla data di emissione della fattura stessa.
L'eventuale ritardato pagamento da parte dell'Amministrazione non farà sorgere in capo all'appaltatore il diritto di abbandono o di riduzione parziale dei servizi, sotto pena della risoluzione del contratto con tutti i danni conseguenti.
Qualora nel pagamento del corrispettivo non venissero rispettati i termini indicati, il calcolo degli interessi di mora spettanti all'appaltatore, al tasso legale vigente, partirà solo dal 30° giorno successivo alle scadenze citate.
Gli interessi, nel caso di più rate scadute e non pagate, saranno calcolati soltanto per ogni singola rata non pagata e saranno determinati secondo il tasso legale vigente.
Dal pagamento del corrispettivo mensile convenuto sarà detratto l'importo delle eventuali spese per l'esecuzione d'ufficio e delle ammende o pene pecuniarie applicate in caso di disservizi.

ART. 17 – Aggiornamento del corrispettivo.

Il corrispettivo dell'appalto non sarà soggetto ad alcun aggiornamento annuale.

ART. 18 – Modalità di fatturazione.

Il pagamento avverrà dietro presentazione di regolare fattura, alla quale dovrà essere allegata nota di presenza giornaliera.

ART. 19 - Divieto di cessione dell'appalto e subappalto.

La ditta appaltatrice non potrà in nessun caso, a pena di revoca dell'appalto e fatta salva ogni responsabilità per danni, cedere ad altri i servizi oggetto del presente capitolato, né potrà procedere al subappalto.

ART. 20 - Obblighi e responsabilità dell'appaltatore.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'appaltatore deve provvedere:

a) Tutte le attrezzature utilizzate, sia quelle di proprietà comunale che quelle di proprietà dell'appaltatore dovranno essere tenute in perfetto stato di efficienza e in idonee condizioni igieniche.
b) Alle assicurazioni di ogni specie, anche per i danni a cose e persone, nonché per la responsabilità civile dell'appaltatore verso terzi, ivi inclusi gli utenti del servizio. Tali assicurazioni dovranno risultare già stipulate con idonea compagnia di assicurazione all'atto dell'inizio dell'appalto. L'appaltatore ne darà sollecita comunicazione all'Ente appaltante e provvederà al loro deposito nella Segreteria del Comune nel termine stabilito dall'Amministrazione.
c) Alla fornitura della massa vestiaria a tutto il personale.
d) Alla elezione del domicilio a tutti gli effetti giuridici ed amministrativi e del recapito telefonico in territorio del Comune di Castelnuovo Cilento. Si fa espressa dichiarazione che tutte le notifiche o comunicazioni fatte in tale domicilio si intendono fatte personalmente al rappresentante legale della ditta

appaltatrice, anche se avvengono a mani di qualsiasi persona presente nel domicilio a qualsiasi titolo.

e) Al trattamento economico dovuto al personale di propria dipendenza nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali previsti per legge e stabiliti dal contratto collettivo nazionale di categoria, se dovuti.

f) Alla trasmissione, almeno semestrale, dei risultati delle analisi di cui al D. Lgs. n. 155/97;

g) Alla trasmissione del'elenco del personale impiegato in ottemperanza alla dichiarazione di cui al punto m) dell'art.10.

ART. 21 - Ordini di servizio - Vigilanza - Penalità.

Il Comune, a mezzo dei propri funzionari ed addetti, eserciterà il controllo sull'osservanza dei patti tutti del presente capitolato e sul regolare espletamento dei servizi.

Gli stessi faranno risultare da appositi rapporti ciascuna infrazione, notificandone copia all'appaltatore e rimettendone altra copia al Sindaco. Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, previa diffida, il Responsabile del servizio, su proposta del rup, avrà facoltà di ordinare e fare eseguire, a spese dell'appaltatore, i lavori necessari per il regolare andamento del servizio. Le deficienze e gli abusi di cui sopra verranno contestati all'appaltatore nelle forme amministrative e lo stesso dovrà essere sentito in contraddittorio con gli Organi del Comune che hanno effettuato i rilievi del caso.

Qualsiasi infrazione ai patti contrattuali fa incorrere l'Appaltatore, senza pregiudizio delle maggiori sanzioni determinate dal presente capitolato, in penalità di importo variabile da euro 250,00 (duecentocinquanta/00) a euro 1.500,00 (millecinquecento/00), con una graduazione che terrà conto della circostanza che la disfunzione sia solo parziale ovvero riguardi l'intero servizio ovvero della gravità delle conseguenze cagionate all'Amministrazione.

Per qualsiasi caso di recidiva nel termine di un mese, le ammende saranno aumentate del 50% rispetto a quanto sopra stabilito.

Le penalità applicate, nonché le spese per l'esecuzione in danno, qualora non siano prontamente pagate dall'Appaltatore, saranno prelevate sino al concorrente ammontare, dalla prima rata mensile del corrispettivo dovuto.

ART. 22 - Revoca dell'appalto.

Oltre che nei casi espressamente contemplati dal presente capitolato ed indipendentemente dalle altre sanzioni da queste prescritte, il Comune ha il diritto di dichiarare senz'altro la decadenza della Ditta dall'appalto qualora la medesima:

A) Per qualsiasi motivo sospenda il servizio e non mantenga in servizio i mezzi ed i materiali previsti dal contratto di appalto.

B) Incorra comunque, in notevoli abituali deficienze o in reiterate e gravi inadempienze;

C) Trasgredisca al disposto dell'art. 19 (divieto di subappalto, ecc..).

D) Incorra in sanzioni penali o amministrative per le quali la legge prevede la rescissione del contratto.

La dichiarazione di decadenza dell'appalto risolve immediatamente "de jure" e "de facto" il contratto, senza diritto ad indennità ed al risarcimento di alcun genere da parte dell'appaltatore.

Al Comune, invece, spetta il diritto di rientrare immediatamente in piena proprietà e di usare tutta l'attrezzatura ceduta all'Appaltatore, onde poter continuare il servizio.

La cauzione è incamerata e l'Appaltatore risponde di tutti i danni che deriveranno al Comune in qualunque caso di anticipata risoluzione del contratto. In pendenza di contestazione, sia arbitrale che giudiziale, l'Appaltatore non potrà in nessun caso sospendere il servizio, riservandosi il Comune appaltante il diritto di subentrare in tutto quanto occorre per l'espletamento del servizio previo verbale di contestazione.

PARTE SECONDA
NORME E PRESCRIZIONI PER LA ESECUZIONE DEI SERVIZI

ART. 23 - Servizi straordinari.

Il servizio di pulizia straordinaria dei locali cucina e servizi dovrà essere effettuata almeno una volta al mese.

ART. 24 - Mezzi e materiali di servizio.

Tutti i mezzi e le attrezzature, ceduti in uso e quelli forniti direttamente dalla ditta aggiudicataria, devono essere tenuti sempre in perfetta efficienza.

L'Appaltatore, essendo obbligato ad assicurare comunque il servizio, è tenuto a sostituire tempestivamente i mezzi e le attrezzature in avaria o fuori uso, sì da evitare che i servizi subiscano maggiore onere per il Comune.

Tutta l'attrezzatura comunale ceduta in uso, sarà oggetto, all'inizio della gestione, di apposito verbale redatto dal Responsabile del Servizio ed in contraddittorio con l'Appaltatore dal quale risulterà lo stato d'uso e la consistenza della stessa. Inoltre, l'accertamento della consistenza e della piena efficienza delle attrezzature adibite al servizio, in particolare per le attrezzature relative alla somministrazione, sarà effettuato e documentato con apposito verbale di ricognizione ogni qual volta l'Amministrazione lo riterrà opportuno, in contraddittorio tra l'Appaltatore ed il Responsabile del Servizio ed, eventualmente, con la presenza del Comandante dei Vigili Urbani.

ART. 25 - Personale.

Tutto il personale, nell'espletamento delle proprie funzioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto e dovrà obbedire non solo ai dirigenti dell'Appaltatore, ma anche alle Autorità comunali ed ai dipendenti del Comune investiti delle funzioni di controllo e vigilanza sui servizi affidati.

L'Appaltatore è tenuto ad osservare, per il personale alle proprie dipendenze, quanto previsto, in materia retributiva e normativa, dai contratti nazionali di lavoro, dagli accordi provinciali e locali e quanto previsto in materia assistenziale, previdenziale, assicurativa e fiscale dalle leggi e disposizioni relative vigenti. Il personale assunto dovrà essere di sana e robusta costituzione fisica ed idoneo alle mansioni, da comprovare mediante esibizione del Libretto Sanitario o di attestato di formazione per il settore alimentare e la somministrazione ovvero di idonea qualifica al medesimo fine richiesta o ammessa dalla normativa vigente.

ART. 26 - Spese inerenti alla concessione dell'appalto.

Tutte le spese inerenti al presente appalto e tutte le conseguenti, nonché tutti i contributi, spese e quant'altro inerente o pertinente al contratto, le imposte o sovra imposte e le altre tasse relative, con la sola eccezione dell'IVA, sono a carico dell'Appaltatore.

ART. 27 - Controversie.

Tutte le eventuali controversie e contestazioni relative all'applicazione del contratto di appalto che potessero insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'Appaltatore, sia in corso che al termine dell'appalto qualunque sia la natura di esse, **saranno deferite alla Magistratura Ordinaria**.

E' data, altresì, la facoltà alle parti di risolvere eventuali controversie attraverso un collegio arbitrale, composto da tre arbitri, uno nominato dall'Appaltatore, uno dall'Amministrazione Comunale ed un terzo dal Presidente del Tribunale, secondo le norme in vigore sul giudizio arbitrale del vigente Codice Civile.

Le spese del giudizio arbitrale saranno anticipate dalla parte che ne avrà fatta richiesta, mentre cederanno definitivamente a carico della parte indicata e determinata dallo stesso giudizio arbitrale.

ART. 28 – Vigilanza. Norme Finali

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di vigilanza e di controllo sul servizio, sugli obblighi dell'Appaltatore, sul comportamento del personale addetto al servizio.

Ai competenti organi del Comune cui spetta la vigilanza ed il controllo circa l'esatto adempimento delle obbligazioni e degli oneri incombenti all'Appaltatore è riconosciuto il diritto di accesso nei locali destinati al servizio.

Detto controllo può essere esercitato anche da un comitato composto da genitori degli alunni e un rappresentante del Comune delegato dal Sindaco.

Tale comitato avrà facoltà di accesso ai luoghi di preparazione e cottura dei cibi per la verifica del rispetto di normative e prescrizioni.

Alla scadenza dell'appalto rientreranno in proprietà del Comune i mezzi ed il materiale messi a disposizione per effetto del presente appalto. Allo stesso modo resteranno di proprietà del Comune tutte le attrezzature che, avendo formato oggetto di proposta migliorativa in sede di offerta e partecipazione alla gara, l'Appaltatore abbia acquistato e fornito all'Amministrazione e che siano state messe in esercizio per l'esecuzione del servizio di refezione scolastica.