



COMUNE DI ANDRETTA

PROVINCIA DI AVELLINO

Piazza Dei Caduti, 21 - C.A.P. 83040 - C.F. 82000670644 - ☎ 0827/ 32009
AREA AMMINISTRATIVA

**REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA
ELEMENTARE E MEDIA AA.SS. 2018/2019 – 2019/2020**

***CAPITOLATO SPECIALE
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA***

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Il servizio richiesto consiste nella preparazione e nella somministrazione di circa n.14.285 pasti complessivi annuali, compreso la fornitura di articoli complementari (tovaglioli di carta, bicchieri e acqua), per gli alunni della Scuola Materna Elementare, Media e per il personale docente avente diritto per gli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020, da effettuarsi tenendo conto dei giorni di scuola, con i rispettivi rientri pomeridiani. La durata dell'appalto è prevista per gli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020 con inizio presumibilmente per i periodi SETTEMBRE 2018/MAGGIO 2019- SETTEMBRE 2019/MAGGIO 2020, con possibilità di rinnovo per altri due anni scolastici se il servizio a giudizio dell'Amministrazione sarà appagante e soddisfacente.

Le date precise di avvio e fine servizio saranno rese note all'appaltatore per iscritto.

Le ordinazioni dei pasti verranno effettuate nei giorni stessi del consumo entro le ore 9.00.

Il numero degli utenti è puramente indicativo, potendo l'amministrazione aumentarlo, diminuirlo, in rapporto alle esigenze ed alla richiesta, senza che l'appaltatore possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente capitolato.

Il numero dei pasti previsti nel presente disciplinare non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze, etc.); Il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in meno quanto in più, il numero dei pasti senza che la ditta appaltatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il Comune si impegna quindi a corrispondere i relativi pagamenti in base al numero dei pasti effettivamente forniti.

ART. 2 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto dell'appalto, stimato sulla base del numero di pasti sopra indicato per il costo unitario a base di gara del singolo pasto (€ 3,50 IVA esclusa) ammonta a € 100.000,00 IVA esclusa.

Il prezzo a pasto si intende fisso per tutta la durata del contratto e dell'eventuale rinnovo.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DEI PASTI

L'Amministrazione intende istituire un servizio mensa con distribuzione multiporzione da

effettuarsi in apposito locale interno dell'Istituto Comprensivo Statale di Andretta, sito in Piazzale Ragazzi del '99. Il suddetto locale è a norma per l'erogazione del servizio multiporzione. I menù (allegato G), predisposti dal Servizio Sanitario locale - Regione Campania- allegati in copia, potranno subire modifiche secondo le esigenze motivate degli utenti.

In ogni caso la composizione di un singolo pasto dovrà essere la seguente:

- primo;
- secondo e contorno;
- pane;
- frutta o dessert;
- acqua minerale naturale.

La scelta degli alimenti che andranno a comporre i menù va fatta tenendo conto delle indicazioni di seguito riportate.

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra i seguenti alimenti:

- **Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino e suino (Si preferiscono a carni fresche anziché prodotti surgelati);
- **Pesce:** va data la preferenza ai pesci freschissimi o surgelati, diliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada a tranci, seppie (i bastoncini di pesce, ottenuti da tranci di merluzzo, non devono essere prefritti).
- **Tonno:** al naturale o all'olio di oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale);
- **Formaggio** utilizzare preferibilmente formaggi esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.
- **Uova:** per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo, si opererà per i prodotti pastorizzati, in confezioni originali idonee al consumo giornaliero; possono essere utilizzate le uova pastorizzate per la preparazione di dolci e frittate; se si usano uova fresche, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude;
- **Prosciutto:** va utilizzato crudo o cotto senza polifosfati ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale);
- **Legumi:** se consumati in abbinamento a cereali (pasta, riso, orzo, etc.) garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale; oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi;
- **Pasta:** di semola, di grano duro e/o Integrale o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena); è raccomandabile variare i formati per garantire alternanza settimanale; le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdure o verdura e latticini e dovranno essere esenti da additivi coloranti e conservanti; la pasta potrà essere sostituita con gnocchi di patate.
- **Riso;** il ricorso ai riso parboiled deve essere limitato a ricette che ne richiedono l'uso particolare (insalate di riso), mentre per il comune impiego nelle preparazioni gastronomiche tipiche locali si deve favorire l'utilizzo di risi nazionali (arborio, vialone, etc.).
- **Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati;
- **Verdure ortaggi:** hanno un elevato contenuto di vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate; per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo che olfattivo (adeguata cottura, evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista). Si sconsiglia l'uso di primizie e di

- produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza naturale.
- **Purè di patate:** per la preparazione sono da utilizzare latte pastorizzato (non latte In polvere) e patate fresche (non in polvere né in fiocchi).
 - **Frutta:** ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, è importante usare quella della stagione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.
 - **Pane e prodotti da forno:** da utilizzare fresco di giornata escludendo quello riscaldato o surgelato; Pezzatura da 100 gr.;
 - **Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato;
 - **Yogurt:** usare quello intero o parzialmente scremato naturale, ai cereali, alla frutta o al miele senza additivi alimentari.
 - **Dolci:** usare dolci semplici (torta allo yogurt, torta di mele, crostata di frutta, etc.) ed evitare dolci confezionati, merendine ed altri dolciumi.
 - **Gelato:** deve essere confezionato in coppetta monoporzione del peso variabile da 50-75 gr.
 - **Budino:** preparato in giornata con latte fresco pastorizzato o parzialmente scremato e preparato in polvere per budino.
 - **Aromi:** utilizzare aroma freschi quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla ed aglio. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.
 - **Sale ed estratti per il brodo:** Il sale da cucina va usato in quantità moderata; si consiglia di usare quello iodurato/iodato conforme al DM 255/90, in coerenza con le linee direttrici della campagna de Ministero della Salute e della Regione Campania per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio; sono da escludere dadi ed estratti da brodo a base di glutammato monosodico.
 - **Scatolame:** sono consentiti i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato, quando non siano reperibili pomodori freschi, il tonno al naturale e all'olio di oliva.
 - **Condimenti:** sono da utilizzare olio extra vergine di oliva, burro (solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature), olio monosemie di arachide, di mais o di girasole.

ART. 4 — CONSEGNA DEI PASTI E DISTRIBUZIONE

I pasti dovranno essere consegnati presso la sede scolastica entro venti (20) minuti della loro preparazione e comunque non prima di 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione e, pertanto, il centro di cottura dovrà trovarsi ad una distanza da Andretta idonea a garantire il rispetto dei tempi sopra indicati.

I pasti multiporzione dovranno essere riposti in contenitori termici idonei a mantenere costante la temperatura dei cibi non inferiore a 65° C per quelli caldi e inferiore a 10° C per quelli freddi.

Il trasporto degli alimenti dovrà essere effettuato con un veicolo dotato delle necessarie autorizzazioni sanitarie, i contenitori destinati a questo scopo, conformi alla normative vigenti, dovranno essere concepiti in modo tale che sia garantito il rispetto delle normative di legge sulla temperatura. Sui contenitori deve essere previsto un dispositivo di controllo di temperature.

Il veicolo e/o contenitori devono essere di facile pulizia e di semplice mantenimento in buono stato, privi di odori, resistenti agli urti e impermeabili.

Sui contenitori deve figurare la scritta visibile ed indelebile "unicamente per derrate alimentari" o qualsiasi altra dizione analoga.

Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorre provvedere ad una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione. Ogni contenitore deve essere lavato efficacemente dopo qualsiasi utilizzazione.

E' vietato trasportare simultaneamente, nello stesso veicolo, prodotti o materiale che possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti.

Per quanto concerne la distribuzione dei pasti agli utenti del servizio, questa Amministrazione si avvarrà di personale dipendente della ditta affidataria.

ART. 5 — CONTROLLI

Il Comune si riserva la più ampia facoltà di effettuare sistematici controlli qualitativi e quantitativi per quanto riguarda la refezione scolastica sui prodotti alimentari nelle fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione e lavorazione, confezionamento, distribuzione e consumo, al fine di garantire la somministrazione di pasti rispondenti a tutti i requisiti igienico-sanitari e di qualità previsti della normativa vigente e dal presente capitolato.

I controlli potranno essere effettuati attraverso organi o uffici dell'Amministrazione Comunale e della competente Azienda Sanitaria Locale Avellino.

ART. 6 — ONERI A CARICO DELLA DITTA

Sono a carico della ditta appaltatrice i seguenti oneri:

- 1) fornitura di contenitori termici multiporzione atti a garantire costante la temperatura dei cibi durante il trasporto ed lo stazionamento presso la sala mensa prima della distribuzione agli utenti;
- 2) fornitura alla refezione scolastica di condimenti vari e contenitori adeguati da lasciare in deposito;
- 3) fornitura di accessori a perdere: posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, tovaglette per tavoli;
- 4) trasporto con propri automezzi e personale dal centro di cottura alla sede della refezione scolastica; il trasporto e la consegna dei pasti dovranno avvenire con apposita bolla di accompagnamento che sarà sottoscritta dall'incaricato presente presso la scuola, il quale ne consegnerà copia al Comune;
- 5) Garantire in presenza di apposita certificazione, in applicazione della normativa vigente l'impiego di:
 - a) prodotti non derivanti da OGM e che contengano OGM o sostanze indesiderate;
 - b) carne bovina etichettata in conformità all'art. 13 del Regolamento CE 17.7.2000, n.1760/2000.

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, conservazione, alla confezione e alla somministrazione di cibi ed ingredienti tutti sia in relazione alla pulizia dei locali, sia delle stoviglie e suppellettili, sia in relazione ai requisiti del personale.

L'organizzazione del lavoro deve essere improntata ai criteri necessari a garantire la massima qualità possibile, complessivamente intesa, nel rispetto di quanto indicato nel presente capitolato.

L'affidatario provvederà, a sua esclusiva cura e spese, ad ogni ulteriore provvedimento/adempimento, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di Polizia Comunale o Sanitaria.

ART. 7 — PERSONALE ED OBBLIGHI RELATIVI

L'affidatario sarà tenuto, per il personale dipendente, all'applicazione dei contratti collettivi nazionali e locali integrativi di lavoro, alla legislazione in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione, invalidità, vecchiaia, assunzione di invalidi e quant'altro disposto per legge.

Il personale impiegato dall'appaltatore dovrà possedere tutti i requisiti sanitari richiesti dal settore e seguire particolari attenzioni per quanto concerne: igiene, pulizia e abbigliamento di lavoro,

atteggiamento vigile nelle fasi di manipolazione degli alimenti, delle attrezzature e dei rifiuti. In particolare, tutto il personale impiegato dovrà essere munito di certificato sanitario di idoneità aggiornato.

ART. 8 - CENTRO DI COTTURA

La ditta affidataria, al momento dell'affidamento, dovrà dimostrare di avere a disposizione idoneo centro di cottura situato ad una distanza da Andretta atta a garantire i tempi di consegna dei pasti indicati dall'art. 4, al fine di garantire la regolarità del servizio. Il Comune potrà acquisire idonea documentazione attestante il numero del personale impiegato, la descrizione dei cicli di lavorazione e delle attrezzature impiegate nonché la descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro.

ART. 9 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'Istituto Comprensivo o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere la ditta appaltatrice ad informarsi entro le ore 9,00 del giorno stesso, escludendo il Comune da qualsiasi responsabilità relativa al numero dei pasti preparati e non consumati..

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta appaltatrice o in altro caso di forza maggiore, la stessa si impegna a garantire la distribuzione di un pasto freddo di uguale valore commerciale e dietetico a quello previsto dal menù.

ART. 10 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla Ditta appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" (decreto legislativo 11/09/1994 n. 626 a successive modificazioni).

ART. 11 - ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La responsabilità della gestione del servizio di refezione scolastica è a carico della Ditta appaltatrice che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta risponde, direttamente dei danni e delle conseguenze, comunque, pregiudizievoli che, nell'espletamento dell'attività svolta, possano derivare al Comune, ai fruitori del servizio, agli stessi dipendenti della Ditta o ai terzi in genere.

La Ditta è tenuta a sollevare il Comune da qualunque protesta che, nei suoi confronti, fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 12 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria della gara tutti gli oneri inerenti al servizio del presente capitolato, oltre alle spese di contratto.

In particolare la Ditta appaltatrice deve provvedere:

- a) a comunicare al Comune di Andretta, prima dell'assunzione del servizio, il proprio domicilio presso il quale verranno indirizzate a mezzo raccomandata A,R, tutte le comunicazioni inerenti al rapporto contrattuale;
- b) a tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa, che colpiscono o

potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore, per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato. Per quanto riguarda l'IVA, si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;

- c) a tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto;
- d) alla stipula delle relative polizze secondo quanto previsto dal presente capitolato;
- e) a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- f) a tenere il libro matricola dei dipendenti;
- g) alla formazione e al periodico aggiornamento del personale;
- h) a fornire idoneo e qualificato personale atto a garantire il servizio.

Restano a totale carico della ditta appaltatrice gli oneri per il personale dipendente. Sono inoltre a carico della ditta appaltatrice tutti gli oneri necessari e conseguenti al presente appalto, gli oneri fiscali e in materia di IVA, le imposte e tasse di qualsiasi natura, presenti e future inerenti alla presente concessione, nonché le spese contrattuali e di registrazione, nessuna esclusa ed eccezionata, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Comune di Andretta.

Sono a carico della ditta appaltatrice gli oneri dovuti alla Società ASMEL Consortile S.c.a.r.l. per l'uso della piattaforma "Asmecom" nella misura dell'1,% oltre IVA dell'importo complessivo posto a base di gara pari a €. 100.000,00 oltre ivacorrispondente ad €. 1.000,00 OLTRE IVA.

ART. 13 — CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO E GESTIONE

L'appaltatore è tenuto a dichiarare di possedere capacità tecnica, economica ed organizzativa nonché di disporre di personale qualificato, automezzi, attrezzature e sede sufficienti ed idonei a garantire l'ininterrotto funzionamento del servizio di refezione scolastica e la buona gestione dello stesso.

L'appaltatore dovrà prendere direttamente e personalmente piena conoscenza di tutti gli aspetti tecnici ed amministrativi che regolano l'appalto, dello stato dei luoghi in cui dovrà essere eseguito il servizio.

L'affidatario rinuncerà ad ogni riserva, eccezione e pretesa di sorta con riferimento agli aspetti tecnici e gestionali sopra esposti.

ART. 14 – CAUZIONE

La Ditta affidataria, prima della stipula del contratto, dovrà prestare una cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, fissata in ragione del 10% dell'importo contrattuale di aggiudicazione,

Detta cauzione dovrà essere costituita mediante:

- versamento in contanti mediante assegno circolare intestato al Comune di Andretta;
- da titoli del debito pubblico depositati presso L'Ufficio Economato del Comune di Andretta;
- da fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata da un Intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, e autorizzato ai sensi del DPR 115/2004.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 (*Scadenza dell'obbligazione principale*), comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'amministrazione.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. L'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva, nella misura e nei modi previsti dalla vigente normativa.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e

l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione sarà dichiarata svincolata con la compilazione del "Certificato di regolare svolgimento del servizio", da parte degli uffici competenti, al termine dell'appalto, che dovrà prendere atto della complessiva regolarità del servizio, del non avvenuto intervento di danno alle cose e dell'avvenuta osservanza da parte della Ditta Appaltatrice di tutti gli obblighi di capitolato e contrattuali.

In caso di contestazione, la restituzione della cauzione avverrà soltanto dopo ultimata e dichiarata chiusa ogni e qualsiasi controversia. Il Comune di Andretta è autorizzato a prelevare dalla cauzione tutte le somme di cui divenisse creditrice nei riguardi dell'appaltatore per inadempienze contrattuali o danni od altro allo stesso imputabili. Conseguentemente alla riduzione della cauzione, per quanto sopra detto l'appaltatore è obbligato nel termine di trenta (30) giorni a reintegrare la cauzione stessa. In caso di inadempienza la cauzione verrà integrata d'ufficio, prelevandola dal canone di appalto e l'appaltatore sarà considerato inadempiente nei confronti della norma contrattuale.

ART. 15 - GARANZIE CONTRATTUALI

A - INFORTUNI E DANNI

La ditta appaltatrice è responsabile verso l'Ente per il servizio svolto con personale e mezzi propri ed a completo rischio dell'Impresa.

L'Impresa appaltatrice risponderà direttamente dei danni al personale dipendente, alle persone ed alle cose, nonchè a terzi in genere, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, fatti salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici.

E' fatto obbligo all'appaltatore di stipulare e mantenere attiva per tutta la durata del rapporto contrattuale un'apposita polizza assicurativa in materia di "Responsabilità civile verso terzi" (responsabilità ingestione cibi avariati/contaminati, a qualsiasi rischio connesso con l'uso dei locali e con le attrezzature messe a disposizione dal Comune etc.), atta a garantire l'obbligato nell'attività oggetto d'appalto senza possibilità di eccezione opponibili sul contratto assicurativo.

La ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di apposita polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore a € 500.000,00.

Copia di tale polizza assicurativa dovrà essere consegnata dall'appaltatore al Comune prima della stipula del Contratto e, comunque, prima dell'inizio dell'appalto.

B- CLAUSOLA RISOLUTIVA

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del codice civile, nel contratto di appalto verrà inserita la clausola risolutiva espressa, in virtù della quale l'atto negoziale dovrà considerarsi *ipso jure* risolto qualora non siano adempiute, secondo le modalità convenute, le obbligazioni previste nel presente capitolato a carico dell'appaltatore

C - DECLARATORIA DI DECADENZA - ESECUZIONE IN DANNO

L'Ente si riserva il diritto, in caso di inadempienza agli obblighi dettati dal contratto e dal presente capitolato ovvero di grave negligenza da parte dell'appaltatore, di risolvere il contratto e provvedere d'ufficio all'espletamento del servizio, secondo le procedure che saranno ritenute più idonee e più spedite per l'effettuazione dello stesso con rivalsa di ogni spesa sostenuta sin d'ora posta a carico dell'Impresa inadempiente.

ART. 16 - MODALITA' DI PAGAMENTO DEL CANONE

Il pagamento del servizio verrà corrisposto, su presentazione di regolare fattura mensile, entro 60 giorni dal ricevimento della fattura.

I corrispettivi dovuti alla ditta appaltatrice saranno liquidati in relazione al numero dei pasti somministrati ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici comunali.

Al prezzo offerto, in fattura, sarà aggiunta l'IVA come per legge.

La ditta appaltatrice dovrà documentare l'avvenuto pagamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli Infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

I crediti dell'appaltatore nei confronti dell'Amministrazione Comunale non possono essere ceduti senza il consenso dell'Amministrazione Comunale.

Il canone dell'appalto è comprensivo di qualsiasi spesa.

Qualora l'appalto venga stipulato con un prestatore di servizio individuale o società commerciale, dovrà essere designata la persona incaricata a riscuotere in nome e per conto dello stesso prestatore o società (l'incarico dovrà risultare dallo statuto o dall'atto costitutivo o da altro documento).

E' comunque fatto obbligo al prestatore o società, in qualunque caso di decadenza e di cessazione dalla carica della persona precedentemente autorizzata a riscuotere (anche se tale cessazione o decadenza avvenga ope legis o per fatto previsto dello statuto sociale e sia pubblicata nei modi di legge) di notificare tempestivamente alla stazione appaltante l'avvenuta decadenza o cessazione. In difetto di tale notifica, l'amministrazione non si assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti alla persona precedentemente delegata alla riscossione.

Non sono ammesse anticipazioni.

Il Comune si riserva la facoltà di condizionare i pagamenti al positivo riscontro della regolarità contributiva attraverso la richiesta o l'acquisizione d'ufficio del DURC, ai sensi della circolare INPS n.122 del 30.12.2005, in applicazione delle disposizioni di cui all'art.2 del D.L. 25.9.2002, n.210, convertito in legge n. 266/2002 e s.m.i.

ART. 17 — CONTEGGI E FATTURAZIONE

Il conteggio ed il pagamento dei pasti effettivamente consumati sarà effettuato mediante buoni che l'assuntore provvederà a ritirare dal plesso scolastico che consegnerà al Comune di Andretta a fine mese, divisi per giorni, insieme alla fatturazione fiscalmente regolarizzata. I buoni da allegare alla fattura dovranno avere impressa la data del loro utilizzo e la certificazione e non dovranno presentare né manipolazioni né abrasioni. Il pagamento della fattura sarà successivo all'emissione, da parte del dirigente scolastico, di apposito attestato del numero dei pasti effettivamente somministrati.

ART. 18 — MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente Capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa.

ART. 19 — SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

ART. 20 - RIFUSIONE DANNI E SPESE

Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso delle spese ed il pagamento delle penalità l'Amministrazione comunale può rivalersi, prelevando sulla cauzione le somme di cui venisse creditore nei riguardi dell'appaltatore per inadempimenti contrattuali e/o per risarcimento di danni allo stesso imputabili.

ART. 21 - PENALITA'

La Ditta aggiudicataria nella gestione del servizio di refezione scolastica avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso, nonché a quanto la ditta stessa si è impegnata ad eseguire nell'offerta.

Qualora si verifichi l'interruzione, il ritardo o la incompleta esecuzione di uno dei servizi affidati, verrà comminata all'appaltatore una penale graduata, in relazione alla gravità dell'inadempienza ed all'eventuale recidiva di quanto riscontrato, da Euro 200 (duecento) a Euro 2.000 (duemila), stabilita insindacabilmente dall'Amministrazione a seguito di regolare contestazione di addebito alla Ditta appaltatrice e previa acquisizione di sue eventuali giustificazioni.

Saranno prova di eventuale disservizio o violazione degli obblighi, le segnalazioni delle scuole, del personale addetto e degli utenti interessati allo svolgimento del servizio stesso.

Le penalità saranno comminate mediante nota d'addebito approvata dal Responsabile comunale del servizio, previa contestazione scritta dell'inadempienza.

Decorsi otto giorni dal ricevimento della contestazione di addebiti senza che la ditta abbia interposto opposizione ed abbia fatto pervenire accettabili controdeduzioni, le penali si intendono accettate.

Si provvederà al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento.

ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dagli artt. 1453 e 1454 del codice civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile, le seguenti ipotesi:

- a) applicazione di 3 penalità per gravi motivi e successiva diffida ad adempiere;
- b) messa in liquidazione della Ditta aggiudicataria;
- c) mancata osservanza delle norme sul subappalto;
- d) mancata stipulazione dei contratti assicurativi richiesti;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- g) gravi inadempienze e mancato rispetto delle clausole del presente appalto, o delle direttive dell'Amministrazione comunale;
- h) ogni inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile,

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Responsabile del servizio, in forma di lettera raccomandata, avvalendosi della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione comunale intenda avvalersi di tale clausola, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi. Nel

caso di scioglimento del contratto per scadenza del termine, la Ditta aggiudicataria non avrà diritto ad alcun indennizzo.

ART. 23 - CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per tutte le controversie contrattuali che dovessero insorgere è riconosciuta la competenza esclusiva del foro di Avellino.

ART. 24 — TRANSAZIONE

Le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del presente contratto, possono essere sempre risolte mediante transazione nel rispetto del codice civile.

ART. 25 — PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO

In caso di fallimento dell'Appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti della relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato.

ART. 26 - RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non previsto si applicano le disposizioni in materia, contenute nella normativa vigente ed in particolare alla normativa in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture di cui al D.Lgs. 50/2016 per quanto applicabile, oltre alle disposizioni contenute nel codice civile e in quello di procedura civile.

Si applicano inoltre le leggi e i regolamenti che potessero venire eventualmente emanati nel concorso del contratto, in particolare modo quelli riguardanti la sicurezza del lavoro e, comunque, aventi attinenza con i servizi oggetto del presente appalto.

ART. 27 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003, in riferimento al presente capitolato si informa che:

- il Titolare del trattamento di dati personali è il Comune di Andretta;
- le finalità e le modalità di trattamento dei dati forniti e/o richiesti sono esclusivamente dedite all'instaurazione del rapporto concernente l'appalto stesso, le suddette attività di trattamento potranno essere svolte presso sedi ed uffici del Titolare;
- l'eventuale rifiuto da parte della ditta di fornire i dati richiesti, comporterà l'esclusione dalla procedura;
- i soggetti e/o le categorie di soggetti che potranno venire a conoscenza di alcuni dei dati inerenti le proposte presentate sono:
 - a) il personale degli enti partecipanti al procedimento in base alle normative vigenti;
 - b) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 241/1990 e s.m.i.

I soggetti cui si riferiscono i dati personali forniti e/o richiesti hanno il diritto in qualunque momento di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei medesimi dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento oppure la rettificazione ai sensi dell'art. 7 del d.lgs n, 196/2003; ai sensi del medesimo articolo si ha il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.