

COMUNE DI EBOLI
Provincia di Salerno
AREA P.O. POLITICHE SOCIALI E CULTURALI

ALLEGATO "1" ALLA DETERMINAZIONE N° 304 - R.G. N° 1308 DEL 17.7.2017

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E PRIMARIE.

ANNI SCOLASTICI: 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020. CIG 7118685CB0

INDICE

- Art. 1 - Definizioni
- Art. 2 - Oggetto dell'appalto
- Art. 3 - Prezzo a base d'asta
- Art. 4 - Procedura di appalto - Criteri di aggiudicazione
- Art. 5 - Durata ed inizio dell'appalto
- Art. 6 - Obblighi dell'appaltatore
- Art. 7 - Preparazione e cottura dei pasti
- Art. 8 - Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti
- Art. 9 - Prenotazione dei pasti
- Art. 10 - Interruzione del servizio
- Art. 11 - Menù: variazioni, diete speciali
- Art. 12 - Centro cottura e stoccaggio delle materie prime
- Art. 13 - Conservazione campioni
- Art. 14 - Piano di autocontrollo
- Art. 15 - Personale
- Art. 16 - Personale addetto al servizio di distribuzione dei pasti e della spezzettatura - Riassorbimento clausola sociale
- Art. 17 - Subappalto
- Art. 18 - Controllo da parte dell'Amministrazione Comunale
- Art. 19 - Commissione di vigilanza
- Art. 20 - Rilievi dell'Amministrazione Comunale
- Art. 21 - Pagamenti
- Art. 22 - Finanziamento
- Art. 23 - D.U.V.R.I.
- Art. 24- Osservanza leggi e regolamenti
- Art. 25 - Responsabilità ed assicurazioni
- Art. 26 - Penalità
- Art. 27 - Controversie giudiziarie
- Art. 28 - Risoluzione dell'appalto
- Art. 29 - Spese contrattuali
- Art. 30 - Deposito cauzionale
- Art. 31- Inizio servizio
- Art. 32- Rinvio
- Art. 33 - Allegati

Art. 1 - Definizioni.

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica del Comune di Eboli.

Per "Stazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Eboli che affida all'Impresa il servizio di refezione scolastica.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto.

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento ad impresa di ristorazione specializzata del servizio di refezione scolastica consistente in:

a) preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, scodellamento e distribuzione dei pasti veicolati a legume "fresco-caldo" in multirazioni (comprese le diete speciali in monoporzione ed eventuali cestini da viaggio per pasto freddo), su stoviglie a perdere, apparecchiatura e riordino, sparcchiamento dei tavoli, pulizia e sanificazione degli arredi, dei refettori e dei locali pertinenti il servizio di refezione, nonché lavaggio delle stoviglie, degli utensili e delle attrezzature necessarie alla distribuzione dei pasti e di quant'altro utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed il personale docente avente diritto delle scuole dell'infanzia e Primarie statali di Eboli e per eventuale personale incaricato dall'Amministrazione Comunale, purché preventivamente autorizzato;

b) approvvigionamento delle derrate alimentari, dei prodotti biologici e di origine locale, così come da allegato "C", dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per la esecuzione dell'appalto;

c) fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto (stoviglie e tovagliette a perdere, conformi a quanto descritto nell'allegato "C" del presente capitolato) **e possesso di idonei contenitori per il trasporto dei pasti multirazione e in regola con le norme sanitarie vigenti;**

d) essere proprietarie o avere nella propria disponibilità o di impegnarsi ad acquisire la disponibilità, per il periodo di durata pari o superiore a quello del contratto oggetto del presente appalto, di un centro di cottura situato ad una distanza stradale non superiore a Km 10. I locali ed attrezzature in dotazione del centro di cottura devono essere tali da garantire l'effettiva capacità produttiva almeno nella misura richiesta dal presente capitolato, a tal fine occorre allegare la planimetria dei locali del centro di cottura e copia dell'autorizzazione sanitaria, entro la stipula del contratto;

e) essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, ai sensi della L. 30 aprile 1962, N° 283, e s.m.i. per l'attività del Centro di cottura e relativa anche alla produzione dei pasti da trasportare;

f) avere in proprietà o nelle proprie disponibilità, per il periodo di durata pari o superiore a quello del contratto oggetto del presente appalto, un centro di cottura di emergenza situato ad una distanza stradale non superiore a Km 10, i cui locali ed attrezzature in dotazione devono essere tali da garantire l'effettiva capacità produttiva almeno nella misura richiesta dal capitolato speciale d'appalto e in possesso di regolare autorizzazione sanitaria; a tal fine occorre allegare la planimetria dei locali del centro di cottura e copia dell'autorizzazione sanitaria;

g) essere in possesso del piano di autocontrollo di cui al D. Lgs 26 Maggio 1997, N° 155 e D.Lgs N° 193/2007 sistema HACCP in materia di igiene dei prodotti alimentari;

h) trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici (secondo le modalità di cui all'art.9);

i) scodellamento dei pasti e spezzettatura di secondi piatti per le scuole materne;

l) gestione dei rifiuti;

m) assegnazione presso ciascun refettorio di un numero di operatori dell'I.A., addetti allo svolgimento delle suddette attività complementari rispetto al servizio di fornitura dei pasti, pari a un addetto minimo ogni 25 utenti.

n) messa a disposizione di almeno quattro mezzi idonei al trasporto delle pietanze, conformi alle vigenti normative in materia (L. 327/80 e D.Lgs. N° 155/97), con particolare riferimento a quelle regolanti la disciplina igienica per il trasporto delle sostanze alimentari;

o) presenza nell'organico di un Responsabile del Servizio che abbia il ruolo di principale interlocutore dell'A.C., con indicazione del nominativo, della qualifica, del titolo di studio e della professionalità nel settore.

Il servizio si articola su cinque giorni feriali, dal Lunedì al Venerdì, escluse le festività civili e religiose previste dal calendario scolastico.

Il numero dei pasti presunto, previsto dal presente capitolato, non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alla frequenza ed a circostanze ed eventualità non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune o per motivi indipendenti dall'Amministrazione appaltante. Le scuole ove viene effettuato il servizio

refezione, oggetto dell'appalto, sono quelle indicativamente elencate nell'allegato "D" al presente capitolato.

Si potranno togliere o aggiungere sezioni o scuole, a giudizio insindacabile dell'A.C., sulla base delle richieste inoltrate all'inizio di ogni anno dalle competenti autorità scolastiche.

Il dato relativo al numero di presenze effettivo verrà rilevato attraverso le modalità precisate al seguente art. 9 del presente Capitolato.

L'I.A. non potrà richiedere indennizzi o aumenti per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

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 a seconda delle presenze, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Saranno, pertanto, liquidati i pasti effettivamente erogati.

Art. 3 - Prezzo a base d'asta.

Il prezzo a base d'asta, comprensivo di tutte le voci, per ogni singolo pasto è di €. 4,80 (diconsi euroquattrovirgolaottanta), di cui €. 4,79 soggetti a ribasso ed €. 0,01 relativi alla sicurezza e non soggetti a ribasso, Iva esclusa, per un consumo presunto di 60.000 pasti annui.

Di conseguenza, gli importi presunti complessivi dell'appalto per gli anni scolastici 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020, riferiti ad un numero presunto di 180.000 pasti nel triennio scolastico, ammonta a € 864.200,00 Iva e oneri per la sicurezza esclusi.

Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'ente appaltante, perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero di pasti realmente consumati; pertanto, l'Ente si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla Ditta aggiudicataria.

Il prezzo dei pasti delle diete speciali e dei cestini freddi si intende uguale al prezzo dei pasti normali.

Per ogni anno scolastico di durata dell'appalto è consentita la revisione periodica dei prezzi, previa verifica degli indici ISTAT di variazione dei prezzi al consumo dell'ultimo anno.

L'eventuale richiesta di revisione prezzi dovrà essere inoltrata al Comune per iscritto e allegando la documentazione dimostrativa, prima del 31 Luglio dell'anno scolastico successivo. La mancata richiesta, entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

Art. 4 - Procedura di appalto/Criteri di aggiudicazione.

L'affidamento del servizio avverrà con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs N° 50/2016 da aggiudicare con il criterio di cui all'art. 95 del D. Lgs. N° 50/2016 e s.m.i., a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Art. 5 - Durata ed inizio dell'appalto.

La durata dell'appalto è stabilita in anni 3 (tre), relativamente agli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019 e 2019/2020, con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto e non è tacitamente rinnovabile.

L'I.A. dovrà poter garantire l'attuazione del servizio a decorrere dall'avvio dell'attività didattica e sino ad ultimazione della stessa, in base al calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità e comunicato dall'Area P.O. Politiche Sociali e Culturali del Comune di Eboli.

L'A.C., in accordo con l'Autorità Scolastica, comunica alla I.A. la data precisa dalla quale è possibile avviare il servizio, con preavviso di almeno cinque giorni e la chiusura del servizio, sentite le indicazioni delle scuole, con preavviso di almeno dieci giorni.

L'A.C., nelle more della stipula del contratto, può richiedere l'avvio del servizio.

L'A.C. si riserva di avvalersi della facoltà, qualora ciò sia consentito dalla normativa in vigore allo scadere del contratto, di procedere al rinnovo del contratto. Tale rinnovo, dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara.

Art. 6 - Obblighi dell'appaltatore.

Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente capitolato, l'I.A. ha l'obbligo di:

- a) disporre, fin dalla stipula del contratto, di apposito centro idoneo sotto il profilo strutturale, tecnico ed igienico, secondo la normativa vigente, per la preparazione, cottura, confezionamento e trasporto dei pasti, dotato delle necessarie attrezzature e secondo le caratteristiche previste dal successivo art.12;
- b) essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e/o di altra eventuale autorizzazione che si rendesse necessaria, secondo la normativa vigente per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso;
- c) osservare il menù tipo settimanale di cui alla tabella allegata sotto la lettera A, alternando le variazioni previste;
- d) osservare, nel confezionamento dei pasti, le grammature riportate, per i diversi tipi di scuola, nello stesso allegato A;

- e) le prescrizioni di cui agli allegati A e C, mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'I.A., possono essere modificate a richiesta dell'Amministrazione Comunale, su indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie, d'intesa con l'I.A. e tenuto conto dell'importo di aggiudicazione;
- f) fornire stoviglie, posate, bicchieri e tovaglie biodegradabili e compostabili, giornalmente occorrenti, gli utensili per la distribuzione dei pasti, nonché ogni altra attrezzatura da cucina necessaria per detto servizio (mestoli, pinze per pasta, forchettoni, ecc.);
- g) garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici secondo gli orari indicati annualmente dai dirigenti scolastici e comunicati all'A. C. prima dell'inizio del servizio;
- h) impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti delle dotazioni individuali (posate, bicchieri, ecc,) esclusivamente di materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico - sanitario. L'I.A. si obbliga a sostituire i materiali medesimi qualora venga richiesto dall'A.C.;
- i) l'I.A. deve, altresì, farsi carico di tutti i materiali di consumo (detersivi, sacchi per l'immondizia, guanti monouso, carte di alluminio e pellicole trasparenti). Tale materiale deve essere conforme alla vigente normativa in materia. L' I.A. fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalla norme vigenti in materia di igiene, da indossare nelle ore di servizio;
- l) stipulare con il Comune apposito contratto entro il termine stabilito dall'Ufficio Contratti;
- m) nelle operazioni di preparazione e trasporto dei pasti l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario;
- n) ai locali e ai mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate, ai sensi del punto che precede e dell'art.13 del presente capitolato.

Art. 7 - Preparazione e cottura dei pasti

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno del consumo presso il centro di cottura della I. A. e trasportati con il sistema legame fresco-caldo in multirazioni e, per quanto riguarda i pasti speciali, in monoporzione in vaschette sigillate.

La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire con sistemi tradizionali (fresca cottura) ed esclusivamente nei locali di cui all'art.6, lett. A, del presente capitolato.

E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi cotti.

Gli alimenti utilizzati devono essere quelli inclusi nell'allegato A, possedere le caratteristiche merceologiche ivi indicate ed essere preparati secondo le indicazioni contenute nell'allegato C, nella quantità e secondo i menù riportati nell'allegato A, compresi i prodotti biologici, ai sensi del D.Lgs. 17/3/95, N° 220, e i prodotti tipici e tradizionali, che devono essere tutti conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che si intendono tutte richiamate.

E' tassativamente vietato l'uso di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Le derrate dovranno essere confezionate ed avere etichettature conformi alla legislazione vigente.

I prodotti biologici, di cui viene richiesta la fornitura e indicati nell'allegato "C", dovranno essere certificati dagli istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole e forestali, devono presentare in etichetta la dicitura "agricoltura biologica" regime di controllo, con il marchio e il nome dell'Ente di certificazione.

I cibi non appena cotti saranno immessi, per il loro trasporto, in idonei contenitori termici multirazione, in acciaio inox atossico, di cui al D.P.R. N° 327/80 e al D.L.gs. N° 155/97, chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi, secondo gli orari concordati con le autorità scolastiche e trasmessi all'Ufficio Pubblica Istruzione.

Su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta con le seguenti indicazioni:

- ragione sociale dell'impresa
- denominazione delle pietanze contenute
- data e ora del confezionamento
- la scuola a cui è diretto.

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei pasti freddi, durante la distribuzione, dovrà avvenire ad idonea temperatura, in conformità dell'art.31 del D.P.R. N° 327/80.

I pasti per le diete speciali dovranno essere confezionati in vaschette monoporzione, realizzate con materiale di cui alla normativa vigente, dovranno riportare l'indicazione del nominativo dell'alunno, la denominazione della pietanza, la data e l'ora di confezionamento e dovranno essere trasportati secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

I pasti dovranno essere scodellati, per ogni pietanza, in piatti "usa e getta", prodotti e confezionati con materiale idoneo al contatto alimentare, come da D.M. 21.3.1975 e D.Lgs. 25.1.1992 e 109/89 Cee, del tipo rigido ed idoneo per la somministrazione di alimenti e dovranno essere distribuiti unitamente al coperto, costituito da:

- forchetta, cucchiaio, coltello, tovagliolo del tipo "usa e getta" preconfezionati biodegradabili e compostabili;
- bicchieri 200 cc, del tipo "usa e getta" biodegradabili e compostabili;
- tovaglietta cm. 30 x 40 del tipo "usa e getta" biodegradabile e compostabile;

- 1 bottiglia di acqua naturale capacità 50 cl.

Le posate, i bicchieri, i tovaglioli e le tovaglie dovranno fornire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito (caratteristiche di cui all'allegato C).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità indicate nell'Allegato B "Specifiche tecniche relative alle modalità operative".

Art. 8 - Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti preparati in legume caldo devono essere trasportati in contenitori a chiusura ermetica isotermeici o termici multi razione, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80, dal D.Lgs. 155/97 e s.m. e dal D.M. 210 del 15.6.2000.

I contenitori per le paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a cm.10. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Per le consegne, l'I.A. dovrà utilizzare appositi mezzi (muniti dell'autorizzazione sanitaria), adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, conformi al D.P.R. 327/80 e al D. Lgs 155/97, e che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 60° C, per i pasti caldi, e non superiore ai 10° C, per i pasti freddi, per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

E' fatto obbligo all'I. A. di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei suddetti mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. N° 327/80.

La consegna dei pasti, da effettuare nei refettori dei plessi scolastici, non dovrà avvenire prima dei venti minuti antecedenti l'orario fissato per l'inizio della fruizione della mensa e precisamente:

- scuola dell'infanzia ore 12.00 - 12.30
- scuola primaria ore 12.30 - 13.00

Tali orari potranno essere modificati a seconda delle esigenze delle scuole e le eventuali variazioni verranno comunicate all'I.A.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia, con l'indicazione del numero dei pasti consegnati, dell'ora di partenza del mezzo dal centro di cottura e quella di consegna. Il personale scolastico firmerà per ricevuta trattenendo una copia.

Parimenti, a cura dell'I.A., in orario da concordare con le singole scuole, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, che dovranno essere puliti e sanificati, allo sgombero e alla pulizia dei refettori e al trasporto dei rifiuti presso gli appositi contenitori, rispettando con dovuta attenzione la raccolta differenziata.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere a dotare il centro di cottura ed i contenitori per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Le rilevazioni devono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non afferente la ditta, ossia personale scolastico, che, a sua volta, è tenuto a sottoscrivere, mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni o contestarle subito facendolo risultare da verbale.

Nella predisposizione del servizio, l'impresa aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- mantenere per i cibi le temperature indicate;
- condizionare nei contenitori termici la pasta e il riso asciutti, conditi unicamente con olio extravergine d'oliva;
- inviare il formaggio parmigiano reggiano alle scuole per gli utenti presenti e trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto previsto nell'art. 13;
- inviare alle scuole la giusta quantità di olio extravergine di oliva, sale fino con cui condire gli ortaggi;
- ogni scuola deve essere dotata di utensili per la misurazione delle quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire;
- il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, mentre la frutta deve essere preventivamente lavata e confezionata in sacchetti di plastica per alimenti;
- Le singole grammature dei predetti prodotti sono stabilite dalla tabella dietetica allegata;
- per la cottura di tutti i cibi devono essere impiegati solo pentole di acciaio inox e/o vetro pirex;
- è richiesto l'abbattimento controllato della temperatura nelle ricette, ove ciò è indispensabile, che deve avvenire entro 30 minuti dalla cottura.
- L'I.A. deve attuare il piano dei trasporti pasti, presentato in sede di offerta, che deve essere organizzato in modo da far sì che i tempi tra produzione e consumo siano compresi in un intervallo massimo di 60 (sessanta) minuti.
- I nominativi del personale adibito al trasporto dei pasti e i mezzi impiegati per la consegna e i percorsi dovranno essere comunicati all'A. C. prima dell'inizio del servizio.

- Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente all'A. C.

Art. 9 - Prenotazione pasti

Il numero dei pasti giornalieri è rilevato attraverso l'attuale sistema elettronico di gestione, in uso presso il Servizio Istruzione, che consente la prenotazione, gestione e contabilità dei pasti.

Il servizio di refezione nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non prevenibile. Della sospensione del servizio, l'I. A. deve essere informata ove è possibile almeno entro il giorno precedente.

La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio di refezione, per le motivazioni di cui al punto che precede, non dà diritto all'I. A. ad alcun risarcimento.

L' I.A., per l'effetto, ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole e deve ritenersi impegnata ad eseguire il servizio anche in presenza di consistenti variazioni, sia in aumento che in diminuzione del numero complessivo di pasti indicati, senza modifica alcuna del prezzo unitario stabilito in sede di gara.

L'A.C. si riserva inoltre la facoltà di chiedere altri servizi di ristorazione, concordandone prezzi e modalità volta per volta.

Art. 10 - Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio, per cause di forza maggiore, non darà luogo a responsabilità, per l' I.A., se comunicata tempestivamente all'A.C.

Si conviene che, per causa di forza maggiore, è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi. In tali casi, l'I. A. si impegna a garantire un servizio sostitutivo che andrà concordato tra le parti.

L' I. A. si obbliga a rispettare e far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12.6.1990, N° 146 e successive modificazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

In caso di sciopero del personale dell'I. A. tale da impedire l'erogazione del servizio, l'A.C. deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte all'art.26.

Art. 11 - Menù: variazioni, diete speciali

I pasti proposti giornalmente per la refezione scolastica sono articolati in quattro settimane e dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti all'allegato A, predisposti dall'ASL territorialmente competente.

Le grammature previste nei menù sono differenziate in relazione alle seguenti categorie di utenti: alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole Primarie ed adulti (docenti e non docenti aventi diritto).

In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino picnic individuale, la cui composizione è riportata nell'allegato "A" del presente capitolato.

Il cestino dovrà comprendere anche: un bicchiere "usa e getta" e tovagliolo di carta.

L'I.A. è obbligata a fornire, in applicazione della Legge Regionale N° 2 dell'11.12.2003, diete "speciali" per gli alunni affetti da patologie quali celiachia, favismo, malattie del metabolismo, allergie e intolleranze alimentari. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire su certificazione medica rilasciata dal medico specialista, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso.

Pertanto, l'I. A. si impegna a garantire per le diete speciali, con la massima attenzione, l'acquisto dei prodotti necessari, la preparazione secondo le corrette modalità, il singolo confezionamento in vaschette monoporzione, ermeticamente sigillate ed etichettate con generalità utente e pietanza e la specifica tecnica. Non saranno presi in considerazione certificati generici.

La preparazione delle diete speciali dovrà avvenire con la supervisione di un dietista dell'I.A.

Sono consentite anche diete per motivi etico - religiosi.

Inoltre, l'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco che, comunque, necessitano di un certificato del medico curante e così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extravergine o minestrina di brodo vegetale);

- 2° piatto: una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) o, in alternativa, prosciutto cotto o prosciutto crudo.

Il menù dietetico può essere prenotato giornalmente, sia in caso di indisposizione temporanea che quale scelta alternativa e su presentazione del certificato medico.

Tutti i casi di variazione al menù, di cui alle sopraelencate lettere, non possono comportare alcun onere per l'Amministrazione Comunale.

E' consentita una variazione del menù su iniziativa dell'I.A. solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione o di altre cause di forza maggiore dovuti ad eventi di natura imprevedibile. Detta variazione dovrà avvenire nell'ambito delle pietanze previste nella tabella allegata al presente capitolato. L'impresa dovrà in ogni caso darne preventiva comunicazione all'A.C.

Le eventuali variazioni del menù devono essere concordate con l'Ufficio Istruzione.

L'Ente si riserva la facoltà insindacabile, a seguito di successive valutazioni di opportunità, collegate con nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'ASL, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, proposte della Commissione Mensa, necessità di particolari gruppi di utenti, di disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel rispetto del numero e di tipologia di portate, che non comportino aumento di spesa per il Comune.

Art. 12 - Centro cottura e stoccaggio delle materie prime

L'I.A. deve avere un proprio autonomo centro di cottura con capacità di produzione adeguata al numero dei pasti richiesti giornalmente ed alle varietà del menù adottato, con relativo locale di stoccaggio merci. Deve presentare i requisiti richiesti e descritti nell'art. 28 del D.P.R. 26.3.1980, N° 327 e deve essere debitamente autorizzato dall'autorità sanitaria locale, ai sensi dell'art. 2 della legge N° 283 del 30.4.1962, del D.L.vo 155/97.

I locali del centro cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi, in modo da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute;
- disporre di aree separate per le varie fasi di lavorazione e soprattutto di ambiente idoneo e totalmente separato per la preparazione delle diete speciali;
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati;
- essere dimensionati per la produzione di almeno 500 pasti giornalieri.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucine, deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione almeno funzionale tra le diverse lavorazioni e la presenza di un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro.

La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate di procedere senza incroci di percorsi, sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto ed è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste nel presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche. Nel caso di centro cottura, adibito anche ad altre preparazioni, le derrate alimentari destinate ad altre mense scolastiche devono essere conservate in frigoriferi, celle e magazzini diversi da quelli utilizzati per lo stoccaggio delle derrate da impiegare in altre preparazioni.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità a quanto previsto nel presente capitolato.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere depositati fuori dai locali di manipolazione.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa, a norma di legge e in lingua italiana.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi.

L'I. A. dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del centro di cottura dei pasti i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

L'I. A. si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare, è necessario prevedere la separazione tra alimenti.

La planimetria dei locali dovrà garantire quanto previsto.

Il centro cottura deve seguire un programma di pulizia e sanificazione e deve garantire la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti con modalità atte ad assicurare la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle norme igieniche.

I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle norme vigenti (allegato E).

Art. 13 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari e per permettere gli accertamenti da parte dell'Autorità Sanitaria, dell'Amministrazione e della Impresa aggiudicataria, l'I. A. si fa carico di prelevare, giornalmente, almeno tre aliquote da 50 gr. ciascuna dei prodotti somministrati e di riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento, in frigorifero a temperatura 0° C per le 72 ore successive al consumo.

Art. 14 - Piano di autocontrollo

L'I.A. deve predisporre, ai sensi dell'ex art.3 del D.Lgs. 155/97 e smi e del REG CE 52/2000, il piano di autocontrollo - HACCP - riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio di refezione appaltato: preparazione pasti, trasporto e consegna, scodellamento e sporzionamento, sanificazione delle attrezzature, degli utensili, degli ambienti adibiti a refettori e dei mezzi e garantire, inoltre, che le procedure di sicurezza siano mantenute ed aggiornate.

L'I.A. deve individuare tra il proprio personale, in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del presente piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'A.C. (art.2 e 3 del D.Lgs. N° 155/97).

L'I.A. s'impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale addetto, il cui regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune. Ogni variazione e/o aggiornamento del piano deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

L'I.A. dovrà fornire all'A.C. copia del Piano di Autocontrollo redatto e ha, altresì, l'obbligo di fornire all'A.C., con frequenza mensile, copia dei referti delle analisi sui pasti previste dal Piano di Autocontrollo.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare analisi e controlli a mezzo prelievo campioni da sottoporre ad un esame di laboratorio e di tipo chimico-fisico e di tipo microbiologico per l'individuazione di qualsiasi forma di contaminazione batterica.

L'I.A. dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo, su richiesta dell'A.C., su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

Art. 15 - Personale

In materia di personale, l'I.A. dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- a) il personale utilizzato per l'appalto dovrà essere alle dipendenze dell'I.A., fatto salvo il solo servizio del trasporto dei pasti, nei casi previsti dal seguente art. 17 comma 2° (subappalto), e fatto salvo il caso di ditte cooperative;
- b) tutto il personale per il servizio deve essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo la normativa vigente;
- c) l'organico dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace, dovrà essere coordinato da un responsabile di servizio con adeguata competenza professionale, in grado di dirigere tutto il servizio, compresi i rapporti con l'Amministrazione Comunale, dovrà essere formato ai sensi dei D.Lgs.155/97 e D.Lgs.626/94 e andrà tenuto in aggiornamento permanente. Il nominativo dovrà essere comunicato ai Servizi Scolastici prima dell'inizio del servizio, allegando la documentazione relativa alle note professionali;
- d) il coordinamento per la preparazione dei pasti dovrà essere affidato ad un cuoco con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;
- e) il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodo di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione Comunale;
- f) l'I.A. dovrà fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, indumenti di lavoro (camici, cuffie, mascherine e guanti), come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. N° 327/80), da indossare durante le operazioni di svolgimento del servizio in oggetto;
- g) l'I.A. dovrà fornire ai Servizi Scolastici del Comune, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e dell'eventuale variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei

versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL), mediante presentazione semestrale di una certificazione liberatoria rilasciata dagli Istituti Previdenziali competenti per territorio;

h) l'I.A. dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio, contemplato nel presente appalto, tutte le norme vigenti per l'Assicurazione sugli Infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previste per le ditte della categoria; la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto;

i) l'I.A. dovrà ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;

j) essa dovrà, altresì, ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 19.9.1994 N° 626, attuativo di direttive CEE riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;

k) dovrà produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio, prima dell'inizio dello stesso.

Art. 16

Personale addetto al servizio di distribuzione dei pasti e della spezzettatura - Riassorbimento clausola sociale

Si applicano al presente Capitolato le disposizioni del CCNL di Settore in materia di riassorbimento del personale di imprese esercenti servizi di Ristorazione collettiva/Multiservizi. La Ditta aggiudicataria, richiamato l'art. 50 del Codice dei Contratti, D.Lgs. N° 50/2016, è tenuta ad assumere alle proprie dipendenze il personale incaricato a svolgere le mansioni di spezzettatura e distribuzione dei pasti della precedente Ditta aggiudicataria.

Art. 17 - Subappalto

E' fatto divieto all'impresa appaltatrice di subappaltare il servizio oggetto del presente contratto.

Art. 18 - Controllo da parte dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni più ampia facoltà di ispezione e controlli dei locali, delle attrezzature e degli automezzi impiegati dall'appaltatore nell'attuazione del servizio, demandando il compito agli organi all'uopo preposti dalla legge.

Art. 19 - Commissione di Vigilanza

Fatte salve le competenze dell'Autorità Sanitaria, è prevista, ai fini della vigilanza quotidiana e diretta sul servizio, una Commissione per ogni Istituto Comprensivo e Circolo didattico, che comunicherà all'ufficio Istruzione eventuali disfunzioni legate al funzionamento della mensa. Il responsabile dell'Area P.O. provvederà, con urgenza, a informare la Ditta aggiudicataria delle anomalie segnalate ed, eventualmente, a prendere provvedimenti.

Ogni Commissione sarà così composta:

Dirigente Scolastico o suo delegato, in possesso dei requisiti necessari;

Un genitore di alunno frequentante la scuola dell'Infanzia e uno della scuola primaria per ogni Istituto Comprensivo e Circolo didattico, in possesso dei requisiti necessari.

Art. 20 - Rilievi dell'Amministrazione Comunale

Qualora si riscontrassero inadempienze o mancata osservanza degli obblighi di cui al presente capitolato, l'Amministrazione procederà a contestare per iscritto, con lettera raccomandata indirizzata al legale rappresentante dell'Impresa.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni l'impresa appaltatrice non fornirà alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, saranno applicate le misure repressive del presente capitolato previsto all'articolo delle penalità.

Art. 21 - Pagamenti

Il prezzo unitario del pasto resterà invariato per la durata dell'appalto: 2017 - 2020. Per ogni anno scolastico di durata dell'appalto è consentita la revisione periodica dei prezzi, previa verifica degli indici ISTAT di variazione dei prezzi al consumo dell'ultimo anno.

La fatturazione sarà effettuata mensilmente previa effettuazione del riscontro, in contraddittorio fra l'incaricato del Comune ed il rappresentante abilitato dall' I.A., dei tabulati riepilogativi mensili. Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dall'ufficio Istruzione, l'I.A. dovrà fornire

necessari chiarimenti entro otto giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende i termini per la liquidazione.

La liquidazione sarà effettuata entro i termini stabiliti dalla normativa vigente.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dall'Impresa Appaltatrice.

Con i pagamenti di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune di Eboli tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Art. 22 - Finanziamento.

Il Servizio oggetto del presente appalto è finanziato con i fondi del Bilancio Comunale.

Art. 23 - D.U.V.R.I.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art.7 del D.Lgs. 626/1994, così come integrato dalla Legge 123/2007, l'Amministrazione ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, che si allega al presente capitolato. L' I.A. deve sottoscrivere e rispettare quanto ivi previsto.

Art. 24 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, l'I.A. dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di legge e i regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 25 - Responsabilità ed assicurazioni

L'I.A. è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, comprese la somministrazione di bevande e quant'altro previsto dal menù, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'A.C., salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esse appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

Esso, conseguentemente, è tenuto a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso terzi con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro blocco unico e € 250.000,00 (duecentocinquantamila) per persona, trasmettendone copia all'Amministrazione committente prima della firma del contratto d'appalto.

Art. 26 - Penalità

L' I.A., nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e di regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Ove non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, è tenuto al pagamento delle seguenti pene pecuniarie che variano a seconda della gravità dell'infrazione:

- da € 5.000,00 a € 25.000,00 nel caso di utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente;
- € 5.000,00 nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente;
- € 1.000,00 nel caso di fornitura dei menù non rispondente a quanto concordato;
- € 1.000,00 nel caso di utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle con le caratteristiche e i requisiti dei prodotti da utilizzare;
- € 500,00 nel caso di distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste; la grammatura verrà valutata con peso medio di venti porzioni casuali, riferite a ciascun ordine di scuola con una tolleranza del 5% in più o in meno rispetto a quanto previsto in tabella;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle temperature, ai sensi del D.P.R. N° 327/80;
- € 2.500,00 per mancata comunicazione all'Amministrazione comunale per non avere utilizzato i prodotti di cui all'art.59 comma 4 della Legge N° 448/99;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia;
- € 200,00 per mancato rispetto, riferito a ciascun plesso scolastico, degli orari di consegna dei pasti (oltre 15 minuti);
- € 1.000,00 in caso di mancata consegna dei pasti, più l'importo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti non consegnati;

- € 50,00 per ogni pasto consegnato in meno rispetto al numero richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
 - € 500,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità, incaricati dall'Amministrazione Comunale, della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
 - € 250,00 per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale di autocontrollo;
 - € 1.000,00 per mancato rispetto del programma e delle modalità di pulizia e sanificazione o in caso di condizioni igieniche carenti verificate in produzione o in fase di trasporto dei pasti;
 - € 1.000,00 in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto alternativo;
 - € 500,00 in caso di mancata fornitura all'Amministrazione Comunale di copie di tutte le fatture inerenti gli acquisti dei prodotti che si riferiscono ai pasti dell'intero anno scolastico;
 - € 500,00 per accesso alle strutture negato agli incaricati ad eseguire i controlli di conformità;
- Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, da € 1.000,00 a € 5.000,00.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate all'I.A. per iscritto con raccomandata A/R. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza, l'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Il provvedimento che commina la penalità viene adottato dal Dirigente con Determinazione Dirigenziale. L'A. C. procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento.

Art. 27 - Controversie giudiziarie

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Salerno.

Art. 28 - Risoluzione dell'appalto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva applicazione delle penali prescritte. Oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 le seguenti ipotesi:

- Apertura di una procedura fallimentare a carico dell'impresa appaltatrice;
- Messa in liquidazione dell'impresa appaltatrice;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro, od impiego di personale non dipendente dalla Ditta;
- Mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate o del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- Mancata osservanza del divieto di subappalto, fatto salvo per quanto previsto dal precedente art. 14 e/o impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice;
- Cessione del contratto a terzi;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- Destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e reiterato e immotivato non utilizzo dei prodotti di cui alla Legge N° 448/99;
- Accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Non conformità e inadempienze gravi rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta;
- Cessione o conferimento del ramo d'azienda.

Qualora fosse l'Impresa a disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di addebitare le maggiori spese, comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento.

Art. 29 - Spese contrattuali

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con semplice comunicazione scritta dell'A.C. che porrà a carico dell'I. A. le eventuali e ulteriori spese che

dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la Sede del Comune di Eboli, nel giorno e nell'ora che verranno comunicati dall'A. C.

L'I. A. dovrà essere disponibile ad iniziare il servizio, qualora l'A. C. lo richieda, sotto riserva di legge.

Art. 30 - Deposito cauzionale

A garanzia degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, l'I.A. concorrente è obbligata ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 a presentare una cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo a base d'appalto, a mezzo versamento presso la tesoreria comunale. Tale cauzione può essere prestata anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa o di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art.106 del D.Lgs 385/93. La garanzia dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, senza scadenze automatiche anticipate e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice civile.

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, l'I.A. è tenuta a versare, all'atto della stipulazione del contratto, garanzia definitiva, fissata nel 10% dell'importo di aggiudicazione al netto di IVA, da costituire mediante polizza bancaria o assicurativa, rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della Legge N° 348 del 10 Giugno 1982, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento della obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che l'Amministrazione Comunale dovesse pagare nel caso di diversa assegnazione dell'appalto aggiudicato e in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa aggiudicataria.

Resta inteso che la fideiussione di cui trattasi è rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Eboli sarà versato al fideiussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 del C.C., nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall' art. 1957 C.C.

Il deposito cauzionale sarà svincolato e restituito all'impresa solo a conclusione del rapporto e in seguito all'accertamento del regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo sarà autorizzato con apposito atto formale su richiesta dell'I.A.

Art. 31 - Inizio servizio.

L'I.A. dovrà iniziare il servizio dalla data comunicata dall'Amministrazione Comunale.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 32 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato d'appalto sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia dell'appalto in oggetto.

Art. 33 - Allegati

Sono acclusi al presente capitolato speciale, diventandone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati:

Allegato A - Menù e Tabelle grammatura

Allegato B - Specifiche tecniche relative alle modalità operative

Allegato C - Caratteristiche e requisiti dei generi alimentari e dei prodotti da utilizzare

Allegato D - Plessi scolastici interessati al servizio

Allegato E - Prodotti di pulizia

Allegato F - D.U.V.R.I.

F.to Il Responsabile dell'Area P.O.
Politiche Sociali e Culturali
Dr. Agostino Mastrangelo