



COMUNE DI ALVIGNANO

PROVINCIA DI CASERTA

SETTORE AMMINISTRATIVO SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI – ANNO SCOLASTICO 2009/10

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica presso la Scuola Materna ed Elementare di Alvignano site alla Via Giulio Iacobelli.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà durata di mesi 4 (quattro) con decorrenza dal 01 febbraio 2010 fino al 31 maggio 2010.

Alla fine di tale periodo il rapporto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

L'Amministrazione Comunale, con provvedimento motivato, può in qualsiasi momento recedere dal contratto d'appalto del servizio, comunicando tale propria volontà alla Ditta appaltatrice con raccomandata A/R e con preavviso di almeno dieci giorni.

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

ART. 3 - SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

3.1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica consiste nella preparazione, nel trasporto e nella distribuzione dei pasti nel luogo adibito a mensa, nonché la fornitura, il trasporto e la distribuzione ai pasti di acqua minerale che dovrà avvenire in bottigliette da ¼ di litro pro-capite.

In particolare:

- a) La ditta appaltatrice dovrà essere titolare o avere la disponibilità nell'ambito del territorio comunale e ad una distanza massima di Km 9 (NOVE) dall'edificio scolastico delle scuole elementari e materne sito in Via G. Iacobelli di Alvignano, di idonea struttura destinata a centro di cottura, adeguata alle normative vigenti, al fine del raggiungimento del miglior risultato nutrizionale dei pasti serviti e la qualità della fornitura;
- b) Il trasporto è a carico della ditta aggiudicataria e verrà effettuato utilizzando un automezzo idoneo a norma di legge, tenuto in perfetto stato d'igiene e in possesso dell'autorizzazione sanitaria per il trasporto dei pasti rilasciata dall'A.S.L. CE 1, nonché contenitori termici appositi per i pasti;
- c) Il servizio di distribuzione deve essere effettuato ai tavoli, mediante carrelli forniti dalla Ditta, con l'utilizzo di piatti in plastica a perdere, bicchieri di carta, posate di plastica mono uso - in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti - tovagliette e tovaglioli di carta (uno o due, a seconda delle necessità per ciascun commensale), fornito dalla ditta.

In caso di somministrazione di alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, deve essere mantenuta la temperatura non inferiore a + 65° C.

Il numero presunto di pasti settimanali è pari a 1.200 (compresi gli insegnanti) e dovranno essere distribuiti nei giorni feriali dal lunedì al venerdì.

Si precisa che il numero dei pasti sopraindicato è da intendersi a titolo meramente indicativo in quanto la fornitura di pasti e del quantitativo giornaliero di acqua avverrà di volta in volta, in base alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti comunicate telefonicamente. Infatti, **entro le ore 9,30 di ogni giorno, la ditta, a propria cura e spese, dovrà informarsi presso la Direzione Didattica di Alvignano, per conoscere il numero giornaliero dei pasti e le bottigliine di acqua da somministrare.**

La ditta, al momento della fornitura, dovrà ritirare i buoni-pasto, in possesso dei bambini, buoni-pasto che dovranno essere allegati alle rispettive fatture per consentirne la liquidazione.

In particolare, il funzionamento del servizio, si basa sui seguenti punti:

A) MATERIE PRIME

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la buona qualità ed il controllo delle materie prime raggruppate nei 14 settori merceologici: pasta, riso, panetteria, conserve di verdure, conserve di frutta, conserve di origine animale, olio, aceto, salse e condimenti, bevande, salumi, formaggi, carni, verdure surgelate, pesce surgelato. La Ditta appaltatrice, qualora fornisca alimenti prodotti da coltivazioni di agricoltura biologica, dovrà presentare certificazione legale attestante la provenienza degli alimenti da coltivazioni di agricoltura biologica.

Poiché igiene e qualità devono essere i pilastri fondamentali su cui si basa l'alimentazione collettiva, l'impresa appaltatrice deve esercitare un controllo preventivo, attento e permanente, a tutti i livelli del servizio. Le strutture presso cui sono stati acquistati i prodotti, devono assicurare la continuità della catena del freddo che è garanzia del mantenimento delle proprietà originarie dei prodotti.

B) PREPARAZIONE E COTTURA

Personale altamente specializzato, professionalmente e numericamente adeguato, dovrà predisporre la preparazione dei piatti sulla base delle allegate tabelle dietetiche prescritte dall'A.S.L. CE1 Dipartimento di prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

C) DISTRIBUZIONE

I contenitori, trasportati con idoneo automezzo furgonato della ditta appaltatrice, devono pervenire ai locali di refezione almeno 10 minuti prima degli orari stabiliti per la distribuzione.

I pasti si intendono franco scuola e quindi con trasporto a carico della ditta appaltatrice.

I contenitori e le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni e dovranno consentire, ai cibi da consumarsi caldi, una costante temperatura non inferiore ai 65° fino al momento della consumazione; in particolare le vivande dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità.

La ditta s'impegna a fornire olio, aceto, formaggio, sale, limone - in misura adeguata alle necessità di condimento delle vivande, nonché tovaglioli e tovaglette a perdere, oltre all'acqua.

Nella preparazione dei tavoli deve essere curato il decoro, l'ordine ed il senso di accoglienza per contribuire a rendere gradevole il momento del pasto.

Si precisa che i pasti dovranno essere serviti al tavolo direttamente dal personale della ditta.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire un numero adeguato di dipendenti qualificati in relazione agli utenti usufruenti il servizio di refezione, muniti di tesserino di riconoscimento visibile all'utenza, per tutto il tempo necessario alla distribuzione dei pasti.

Il numero delle persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato.

D) RIORDINO E PULIZIE

Al termine della consumazione da parte degli utenti, il personale dipendente della ditta dovrà provvedere alla pulizia/detersione e riordino degli arredi e dei locali con attrezzi e prodotti di pulizia idonei, a propria cura e spese.

Alla scadenza del contratto, la ditta appaltatrice dovrà lasciare il locale di refezione nelle stesse condizioni in cui l'ha trovato. Sono a carico della medesima le spese relative a riparazioni imputabili a colpa del personale della ditta.

3.2 - MENÙ

Composizione e grammatura dei pasti

I pasti avranno una preparazione giornaliera, mediante l'utilizzo di materie prime di "qualità superiore". I criteri di scelta delle materie prime e le caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari dovranno rispettare quanto indicato nelle prescrizioni dell'A.S.L.

La Ditta si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai bambini siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni di buona tecnica concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

Le grammature delle singole porzioni dovranno essere in misura adeguata per la preparazione dei pasti da distribuire agli alunni delle scuole elementari e agli insegnanti.

La frutta servita dovrà essere di 1^ scelta

Variazione del menù

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più né in meno in tipo e qualità) da quelli indicati nel menù in vigore.

Il menù sarà sottoposto, a cura della ditta, all'esame dell'autorità sanitaria competente ASL/CE 1.

Diete speciali

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi per i bambini e per gli insegnanti che presentano allergie o problemi di alimentazione.

Tali fattori dovranno essere comprovati da regolari certificati medici.

Per le diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari (vegetariani) è sufficiente una dichiarazione di un responsabile del minore.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Diete in bianco

In caso di malesseri passeggeri (non oltre 3 giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori che comporterà una dieta in bianco. Tale dieta deve essere predisposta in base alle indicazioni fornite dalla direttiva di cui sopra, ed essere composta nel modo seguente:

- PRIMO PIATTO: Pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio e/o passato di pomodoro fresco. Polenta condita con pomodoro. Eventualmente poco parmigiano.
- SECONDO PIATTO: Carne magra al vapore, ai ferri, lessata. Pesce al vapore, ai ferri, lessato. Ricotta magra di vacca. Legumi lessati (non in caso di enterite).
- CONTORNO: Verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

3.3 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale, con riferimento al servizio mensa scolastica, dovrà:

- a) mettere a disposizione della Ditta appaltatrice i locali, i tavoli e le sedie;
- b) provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani depositati in sacchi idonei dalla ditta appaltatrice in luoghi stabiliti dall'Amministrazione e secondo le norme in vigore;
- c) provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali, dei tavoli, delle sedie e di ogni altra attrezzatura di proprietà comunale.

3.4 - OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta appaltatrice, con riferimento al servizio mensa scolastica, dovrà:

- a) fornire ai propri dipendenti tutte le attrezzature ed il materiale ritenuto necessario per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- b) provvedere alla fornitura di cui all'art. 3.1;
- c) provvedere all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature;
- d) apparecchiare i tavoli e alla fine del servizio provvedere a sparecchiare;
- e) provvedere alla pulizia e all'igiene degli spazi adibiti a mensa scolastica (refettorio e altri locali utilizzati), nonché alla pulizia delle attrezzature;
- f) attenersi alle modalità di raccolta differenziata dei rifiuti in vigore presso il Comune di Alvignano;

- g) avere massima cura del locale adibito a mensa scolastica, nonché degli arredi contenuti nello stesso. Alla scadenza del contratto la ditta dovrà procedere alla riconsegna al Comune del locale messo a disposizione; durante il contratto sono a carico della ditta appaltatrice le spese relative a riparazioni imputabili a colpa del personale;
- h) provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni ed alla dotazione di libretti sanitari, regolarmente vistati, relativi al personale posto alle sue dipendenze;
- i) fornire gli indumenti di lavoro al personale di servizio in numero adeguato;
- j) impegnarsi ad assicurare l'ordinato svolgimento di tutte le operazioni del servizio mensa, impedendo nei locali preposti al servizio qualsiasi riunione o affissione salvo autorizzazione dell'Amministrazione Comunale;
- k) provvedere all'approvvigionamento del materiale di consumo ordinario, dei detersivi, degli strofinacci e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali e delle attrezzature;
- l) affiggere il menù nella sala adibita a mensa;
- m) segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire all'Amministrazione Comunale di provvedere per quanto di sua competenza;
- n) utilizzare i locali e le attrezzature solo ed unicamente per i servizi oggetto dell'appalto, salvo specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale;

La Ditta appaltatrice si impegna a somministrare i pasti e gli altri generi secondo quanto previsto dal presente capitolato, salvo impedimenti dovuti a causa di forza maggiore, tra cui rientrano scioperi o agitazioni del personale.

ART. 4 - PERSONALE

Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

In particolare, il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere munito di Attestato di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti e dovrà portare cuffie e grembiuli forniti dalla ditta.

Come già indicato nell'art. 3.1, il numero di persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato; inoltre la ditta incaricata dovrà garantire la presenza di una figura responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

La ditta appaltatrice si impegnerà a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene. L'orario di lavoro del personale addetto al servizio sarà quello previsto dal contratto collettivo di lavoro della categoria a cui appartiene detto personale e dovrà essere articolato in maniera tale da assicurare il perfetto svolgimento di tutti i servizi di cui al presente capitolato.

La ditta aggiudicataria s'impegna a fornire al Comune l'elenco nominativo del personale che opererà presso la mensa scolastica, nonché a comunicare tempestivamente eventuali sostituzioni che dovessero intervenire nel corso dell'anno.

Osservanza dei contratti collettivi

La ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare e ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o reduce da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dall'Amministrazione Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà il sequestro della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice.

Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile.

Obblighi del personale

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno decoroso e corretto, nel rispetto delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.

ART. 5 - NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA SUL LAVORO

La ditta dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sanità, sicurezza e igiene sul lavoro. In particolare:

Pulizia dei locali e delle attrezzature

Nei giorni di refezione scolastica le sale mensa dovranno essere tenute pulite dal personale della ditta appaltatrice e si dovranno osservare le norme igieniche stabilite dall'Autorità Sanitaria.

In particolare la pulizia dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dovrà essere assicurata al termine di ogni turno.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi tipo.

Rifiuti

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti dalla ditta in sacchetti consegnati dalla ditta affidataria del servizio n.u. nel rispetto delle modalità di raccolta fissate dall'Amministrazione Comunale.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Rispetto della legge n. 626/94 e ss.mm.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.Lgs. n. 626 dell'11.09.1994 e successive modifiche e integrazioni.

Igiene del lavoro

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR n. 303 del 01.03.1956.

Normativa di riferimento

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D. Lgs. n.155 del 26.05.1997 "Attuazione delle Direttive 93//43/CEE e 96/3/CEE" nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

La ditta deve osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. n.547/55, D.P.R. n.303/556, D.L. n. 626/94), nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368.

La ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La ditta aggiudicataria deve in ogni momento, a semplice richiesta del Responsabile del Servizio o del Responsabile del Procedimento, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Prelievi e analisi – Controlli da parte del Comune

Nell'esecuzione della fornitura dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta; ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T.U. delle leggi sanitarie.

Questa Amministrazione Comunale pertanto resta esonerata da ogni responsabilità civile e penale connessa, che viene assunta appieno dalla ditta fornitrice.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra e la rispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, nella conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, anche attraverso esperti e Commissione formata dai genitori dei bambini che usufruiscono del servizio mensa.

In particolare, l'amministrazione Comunale attraverso il Responsabile del Procedimento/Servizio potrà effettuare controlli tecnici sulle qualità, quantità e preparazione dei pasti forniti, oltre che sull'esecuzione del servizio.

Eventuali deficienze o carenze saranno comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e questa dovrà provvedere alla loro eliminazione (salvo i casi di deficienze eliminabili con immediatezza) entro 10 giorni dalla ricezione della relativa comunicazione o comunque nel periodo tecnicamente necessario nel caso di eccedenza rispetto a tale termine.

Il Comune potrà disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, nonché al controllo della preparazione e somministrazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

La ditta aggiudicataria dovrà periodicamente controllare che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

ART. 6 – RESPONSABILITÀ

La ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese, che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione Comunale, a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale, per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà provvedere ad avvisare il Comune, sia telefonicamente che per iscritto, entro i tre giorni precedenti a quello in cui si verificherà l'evento, salvo in caso di forza maggiore; il servizio dovrà comunque essere garantito.

ART. 7 - DANNI E ASSICURAZIONE

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile sia penale derivante, ai sensi di legge, dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato e si impegna a stipulare con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale è esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale di Alvignano deve essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di € 500.000,00 unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a € 500.000,00 che terga indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto e comunque entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva dell'appalto.

ART. 8 - PENALITÀ

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se non attende a tutti gli obblighi, oppure viola le disposizioni del presente capitolato è tenuta al pagamento di una penale di:

- € 50,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
- € 60,00 per ogni violazione di quanto stabilito da menù;
- € 300,00 per mancanza giornaliera del personale;
- € 600,00 per ogni mancato rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia;
- € 600,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente della ditta;
- € 30,00 per ogni giorno di ritardo nella presentazione della documentazione necessaria per la stipulazione del contratto, ai sensi di quanto previsto dall'ultimo comma dell'art. 11 e dall'ultimo comma dell'art. 17.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni, entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio.

Al recupero delle penalità da parte del Comune si procede mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

ART. 9 – CONTESTAZIONI E RILIEVI

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta appaltatrice eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro dieci giorni, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Comunale, in relazione alle contestazioni mosse.

L'Amministrazione Comunale farà altresì pervenire alla ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro dieci giorni dalla data della comunicazione la ditta non fornisce nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Si sottolinea che la mancata osservanza di quanto prescritto nel presente capitolato sarà causa di risoluzione del contratto.

ART. 10 – AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà in base a gara di pubblico incanto, con il metodo di cui all'art. 73 lett. c) del R.D. n. 827/1924, stabilendo l'affidamento del servizio alla ditta che rassegnerà l'offerta migliore con l'indicazione di maggior sconto percentuale sul prezzo pasto a base d'asta, I.V.A. esclusa. Non sono ammesse offerte in aumento.

ART. 11 - PREZZO

Il prezzo a base d'asta è fissato in **€ 3,00 - oltre I.V.A. come per legge**, per ciascun pasto.

La ditta aggiudicataria dovrà applicare al suddetto prezzo il ribasso offerto in sede di gara.

La revisione del prezzo non è ammessa, per cui il prezzo offerto dovrà essere uguale per tutta la durata dell'appalto.

Il prezzo netto offerto sarà aumentato dell'IVA ai sensi di legge.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese, le forniture ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 12 – PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, con cadenza mensile, dietro presentazione di regolare fattura entro quindici giorni, decorrenti dalla data di presentazione della fattura e verrà effettuato solo in ragione della fornitura e del servizio effettivamente eseguito. A tale fine sarà acquisita la dichiarazione del Responsabile del Procedimento, attestante il numero dei pasti giornalieri effettivamente consumati.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta appaltatrice il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture saranno pagate previa emissione di apposito mandato, secondo i tempi e le modalità in uso presso il Comune di Alvignano.

ART. 13 - DEPOSITO CAUZIONALE

A titolo di deposito cauzionale definitivo per l'esatto adempimento di tutti gli obblighi nascenti dal presente capitolato d'appalto e dal contratto che lo recepisce, ovvero per l'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante il rapporto per fatto imputabile alla Ditta appaltatrice a ragione di inadempimento o di cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà costituire idoneo deposito presso la Tesoreria Comunale nella misura del **10%** del corrispettivo globale determinato per tutta la durata dell'appalto.

Tale deposito cauzionale potrà essere presentato mediante idonea fideiussione bancaria od assicurativa per lo stesso importo, rilasciata con l'esplicita riconosciuta esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore, da Aziende di credito, da Imprese di Assicurazione ai sensi della Legge N° 348 del 10.06.1982.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la misura della cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del rapporto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal canone-corrispettivo.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del rapporto e comunque non oltre tre mesi.

La cauzione dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto e comunque entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva dell'appalto.

ART. 14 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 15 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto assoluto in qualsiasi forma e modo alla ditta appaltatrice di subappaltare in tutto o in parte il servizio in oggetto, pena la risoluzione del contratto.

ART. 16 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale, a seguito di ripetute infrazioni da parte della ditta appaltatrice, può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla ditta i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- b) interruzione non motivata del servizio;
- c) per motivi di pubblico interesse;
- d) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, quali:
 - gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei locali messi a disposizione;
 - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e) casi di intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- f) subappalto del servizio;
- g) cessione del contratto a terzi (cessione a terzi, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato);
- h) ulteriore inadempienza della ditta dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- i) destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- j) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta appaltatrice;
- k) impiego di personale non dipendente della ditta;

- l) mancata fornitura e installazione delle attrezzature nel numero e tipo offerti in sede di gara, da installare prima dell'inizio del servizio;
- m) nel caso in cui la ditta appaltatrice si renda colpevole di frode;
- n) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta (R.D. 267/1942), messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- o) ogni altra inadempienza, qui non contemplata che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

ART. 17 - DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovrà espletarsi il servizio specificato nel presente capitolato.

ART. 18 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, sottoscritto pagina per pagina quale segno di conoscenza e assenso e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livelli nazionali che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali). -

Alvignano lì 12 gennaio 2010

**IL RESPONSABILE DEL SETTORE
AMMINISTRATIVO
F.to Dr. Antonio La Vecchia**