



COMUNE DI GUARDIA SANFRAMONDI

CAPITOLATO D'APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA:

***“PREPARAZIONE PASTI,
SPADELLAMENTO, DISTRIBUZIONE PASTI, FORNITURA
GENERI ALIMENTARI E PULIZIA LOCALI E
SUPPELLETTILI CON UTILIZZO DELLE STRUTTURE DI
PROPRIETA' COMUNALE”.***

A.S. 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di “Preparazione dei pasti, di spadellamento, di distribuzione pasti, fornitura generi alimentari e pulizia locali e suppellettili, con utilizzo delle strutture di proprietà comunale”, in favore degli utenti del Centro Nido e Micro Nido d'Infanzia dell'Ambito B04, nonché degli alunni frequentanti la Scuola dell' Infanzia, la Scuola Primaria, le classi prima, seconda e terza della Scuola Secondaria di primo grado, ai docenti e personale ATA dell'Istituto Comprensivo Abele De Blasio, per gli anni scolastici 2023/2024 , 2024/2025 e 2025/2026.

Il Servizio dovrà essere svolto dall'Aggiudicatario, con proprio capitale, mezzi tecnici, personale ecc, nonché mediante organizzazione dell'impresa a proprio rischio.

Il servizio comporta la predisposizione presunta di 32.000,00 pasti annuali per euro 4,20 cadauno Iva esclusa al 4%. Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Ente appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dai numeri di pasti realmente forniti ed il numero esatto giornaliero dei pasti dovrà risultare dalle presenze degli utenti del servizio.

L'appalto è costituito da un unico lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio da espletare (impossibilità oggettiva).

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

L' appalto ha la durata triennale e precisamente per il periodo ottobre 2023/maggio 2024, ottobre 2024/maggio 2025; ottobre 2025/maggio 2026.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere garantito, da parte dell'Aggiudicataria, secondo le date previste dal calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento – tenendo conto dell'autonomia scolastica dei singoli istituti.

ART.3

AMMONTARE E MODALITÀ' D'APPALTO DEL SERVIZIO

Il valore stimato dell'appalto, per il periodo a.s. 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026, ammonta ad un **totale euro 403.200,00**, Iva esclusa al 4% (importo soggetto a ribasso) somme calcolate per la fornitura complessiva e presunta di n. 96.000 pasti (intero periodo), comprensivo anche degli oneri di sicurezza , da erogare agli alunni frequentanti la Scuola dell' Infanzia, la Scuola Primaria, le classi prima, seconda e terza della Scuola Secondaria di primo grado, ai docenti e personale ATA dell'Istituto Comprensivo Abele De Blasio.

Il prezzo a base di gara è pari a € 4,20, oltre iva al 4%, (soggetto a ribasso), per ogni singolo pasto erogato. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compresi dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onore espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. Saranno pagati, esclusivamente, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

L'importo degli oneri di sicurezza da interferenze è pari ad € 1.500,00.

L'appalto è finanziato in parte con fondi comunali e in parte con la contribuzione dell'utenza.

L'affidamento del Servizio avverrà a mezzo di PROCEDURA APERTA (art.71 D. Lgs 36/2023), CON OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA PER QUALITÀ'/PREZZO OFFERTO (art.108 c.2 lett. a D. Lgs 36/2023), con le modalità di valutazione di seguito riportate):

- **SOTTO IL PROFILO PROGETTUALE** in base alla presentazione di un progetto/preventivo che espliciti le modalità di gestione sia degli Inserimenti Lavorativi di Persone Svantaggiate (gli invalidi fisici, psichici e sensoriali ecc come individuati dalla Legge 381/1991), che le modalità di Gestione del Servizio Mensa Scolastica;
- **SOTTO IL PROFILO ECONOMICO** in base al ribasso effettuato sul costo del singolo pasto, determinato in € 4,20, IVA esclusa al 4%;

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

1) OFFERTA TECNICApunti 80 così ripartiti:

CRITERI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
---------------------	-----------

Modalità di espletamento del servizio con particolare riferimento alle procedure di approvvigionamento e alla gestione delle emergenze, al personale impiegato, al piano operativo di lavoro per l'erogazione del servizio e per la gestione delle risorse umane.	Max punti 15
Formazione del personale, con particolare riferimento al monte ore complessivo degli interventi formativi, gestione della formazione sul campo, programmi e modalità di verifica dell'apprendimento.	Max punti 10
Capacità di superamento di condizioni impreviste e di criticità generali legate al funzionamento del servizio.	Max punti 10
Qualità delle derrate alimentari con particolare riferimento all'utilizzo di prodotti tipici stagionali del territorio campano, alla tipologia e numero di prodotti provenienti da agricoltura biologica, all'utilizzo di acqua potabile preferibilmente monouso, in funzione della frequenza con cui vengono utilizzati nell'esecuzione del menù.	Max punti 15
Programma di recupero e di inserimento lavorativo delle persone svantaggiate (gli invalidi fisici, psichici e sensoriali ecc come individuati dalla Legge 381/1991) con indicazione del metodo di costruzione di piani individualizzati finalizzati a obiettivi di riqualificazione professionale, con indicazione del numero e qualifica delle figure di sostegno e coordinamento del personale di raccordo con il servizio sociale comunale e proposta relativa alla frequenza ed alle modalità organizzative di attività di coordinamento con il servizio sociale comunale	Max punti 15
Eventuali servizi aggiuntivi ulteriori rispetto a quelli minimi prestazionali previsti dal capitolato speciale d'appalto.	Max punti 10
Iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali di tipo B), ai sensi dell'art. 5 della Legge 8 novembre 1991, n. 381;	Max punti 5

L'attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica sarà effettuata a giudizio discrezionale di ogni componente della Commissione Giudicatrice, assegnando per ciascun criterio di valutazione un coefficiente di moltiplicazione, compreso tra 0 e 1, espresso in valori millesimali.

2) CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ALL'OFFERTA ECONOMICA

<p>PREZZO: PUNTI MAX 20</p> <p>Il punteggio per le offerte economiche sarà attribuito come segue: la valutazione delle offerte avverrà attribuendo, alla Cooperativa concorrente che avrà offerto il prezzo pasto più basso, il punteggio massimo di punti 20, mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula:</p> $(x) = \frac{(20 \times PM)}{PD}$ <p>Ove: (X) = punteggio da attribuire PM = prezzo minore offerto 20 = punteggio massimo attribuibile al prezzo PD = offerta del concorrente cui assegnare il punteggio</p>

L'importo dell'appalto ammonta a complessivi € **403.200,00 iva al 4% (soggetto a ribasso)** (periodo a.s. 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026) per n. 96000,00 pasti presunti e relativi all'intero periodo.

ART. 4 ONERI INERENTI IL SERVIZIO

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del Servizio di "Preparazione dei pasti, di spadellamento, di distribuzione pasti, fornitura generi alimentari e pulizia locali e suppellettili, con utilizzo delle strutture di proprietà comunale", gli Utenti del Centro Nido e Micro Nido d'Infanzia dell'Ambito B04, nonché per gli Alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria, le classi prima, seconda e terza della Scuola secondaria di primo grado, ai docenti e personale ATA dell'Istituto Comprensivo Abele De Blasio, tenendo costantemente adibito un numero sufficiente di dipendenti.

Il personale che sarà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia della Cooperativa Aggiudicataria dovrà impegnarsi a sostituire il personale che procura lagnanze.

Sono a carico dell'Aggiudicatario:

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e la produzione dei pasti per gli Utenti del Centro Nido e Micro Nido d'Infanzia dell'Ambito B04, nonché per gli Alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria, le Classi prima, seconda e terza della Scuola secondaria di primo grado, ai docenti e personale ATA dell'Istituto Comprensivo Abele De Blasio;
- L'apparecchiatura dei tavoli dei refettori, dello spadellamento e la distribuzione dei pasti agli Utenti del Centro Nido e Micro Nido d'Infanzia dell'Ambito B04 sito in Via Campopiano, agli Alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia sita in Via Parallela, degli Alunni frequentanti la Scuola Primaria, le classi prima, seconda e terza della Scuola secondaria di primo grado, dell'Istituto Comprensivo A. De Blasio, sito in Via Campopiano;
- La preparazione, cottura e somministrazione dei pasti giornalieri;
- La fornitura delle tovaglie, posate e bicchieri a perdere;
- Il posizionamento dei sacchi contenenti i rifiuti nei contenitori posti all'esterno del cortile della scuola;
- La pulizia dei locali della cucina, dei refettori e ripostiglio;
- La pulizia delle stoviglie e dei recipienti di cottura;
- La raccolta ticket mensa per ciascun alunno da allegare alle fatture di pagamento;
- La produzione della certificazione dell'Autorità scolastica attestante il numero dei docenti fruitori dei pasti, da allegare alle fatture di pagamento.

ART. 5

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

I pasti dovranno essere preparati in giornata presso i locali di proprietà Comunale siti c/o l'Istituto Comprensivo A. De Blasio, sito in Via Campopiano, nonché distribuirli secondo gli orari concordati con i Dirigenti Scolastici:

- a) Agli Utenti del Centro Nido e Micro Nido d'Infanzia dell'Ambito B04, sito in Via Campopiano;
- b) Agli Alunni gli Alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, sita in Via Parallela;
- c) Agli Alunni frequentanti la Scuola Primaria, le Classi prima, seconda e terza della Scuola secondaria di primo grado, sita in Via Campopiano.
- d) ai docenti e personale ATA dell'Istituto Comprensivo Abele De Blasio
- e) I pasti da somministrare agli Alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, nonché agli Utenti del Centro Nido e Micro Nido d'Infanzia dell'Ambito B04, dovranno essere trasportati dalla Cooperativa aggiudicataria, con attrezzature e mezzi idonei autorizzati dall'ASL competente, presso i locali comunali di Via Campopiano e Via Parallela.

Nell'ipotesi in cui i locali di proprietà Comunale non potessero essere utilizzati temporaneamente – per qualsiasi motivo – l'Aggiudicatario del servizio dovrà essere capace di superare condizioni impreviste e di criticità generali legate al funzionamento del servizio ed affrontare anche situazioni emergenziali derivanti dalla pandemia in atto e da qualsiasi altro evento imprevisto.

ART. 6

CONCESSIONE DEI LOCALI

All'atto dell'affidamento del Servizio il Comune darà, in concessione all'aggiudicatario, gli spazi addetti alla preparazione dei pasti ed allo stoccaggio dei prodotti alimentari presso il Plesso Scolastico di Via Campopiano, gli impianti, le attrezzature (cucine, frigo, congelatore e solo gli arredi ivi presenti) attualmente in perfetto stato di manutenzione ed idonei all'espletamento del servizio.

Di tutto il complesso dei beni dato in comodato, l'aggiudicatario dovrà far uso in conformità alle finalità da perseguire con il presente Capitolato e con l'obbligo della restituzione alla cessazione in buono stato di conservazione.

L'Aggiudicatario provvederà a sua cura e spese alla manutenzione ordinaria delle strutture, delle attrezzature, arredi e materiale vario, compresa la fornitura, sostituzione o integrazione della dotazione di stoviglie (pentole, piatti, posate etc.).

Il Comune rimane obbligato a provvedere:

- a) Alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano;

- b) Ad effettuare la manutenzione straordinaria dei locali e dei relativi impianti connessi;
- c) Il pagamento delle utenze (energia elettrica, acqua, riscaldamento, gas).

ART. 7

CARATTERISTICHE QUANTITATIVE E QUALITATIVE DEGLI ALIMENTI

I pasti dovranno essere conformi, per tipologia, qualità e grammatura, all'allegato menù approvato dal competente Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Azienda Sanitaria Locale ed articolato su 4 settimane.

È comunque consentito la variazione del menù, in via temporanea e concordata con l'Amministrazione comunale, nei seguenti casi:

- Guasto dell'impianto da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza l'Autorizzazione dell'Amministrazione comunale. Di norma, la variazione al menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento da parte della Utente, previo nulla osta dell'ASL. Le alternative o sostituzione di prodotto, rese necessarie di contingenza di mercato, dovranno essere preventivamente concordate fra le parti. Le derrate fornite dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igieniche e sanitarie. Le confezioni ed etichettature dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'impresa è tenuta a presentare, in caso di richiesta in tal senso, tutta la documentazione relativa ai vari generi alimentari usati (es. tipo di prodotto, produttore, luogo di produzione, eventuali additivi, data di scadenza, etc.). Controlli qualitativi e quantitativi delle derrate alimentari nelle varie fasi di approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione e consumo potranno essere attuati al fine di garantire la somministrazione di un pasto rispondente a tutti i requisiti igienico sanitari e dietetici.

Le verdure dovranno essere di vegetali di stagione, fresche, selezionate, prive di additivi, integre delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le caratteristiche merceologiche di specie; essere giunte a naturale e compiuta maturazione, essere asciutte e prive di terrosità.

Le verdure che non sono fresche di stagione dovranno essere surgelate, mai in scatola eccetto i pomodori pezzati o interi. La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie ed aver raggiunta la maturazione fisiologica che la rende adatta al consumo. Sia per la frutta, sia per le verdure, il peso è da considerare netto, esclusa la tara.

Il pane deve essere fresco, bianco, del tipo comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità stagionato, mentre la mozzarella deve essere del tipo italico.

La carne di vitello deve essere fresca, di primo taglio con il certificato di provenienza da allevamenti italiani.

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità.

La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo, sempre ben asciutta, non frantumata e deve essere fornita nei vari formati (lunga, corta, rigata) secondo l'esigenza del menù.

Il riso deve essere di ottima qualità, privo di impurità e non frantumato.

L'olio deve essere extra vergine di oliva, di ottima qualità e rispondere alle vigenti norme di igiene della Legge 13.11.60 n. 1407.

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso g, 55/60 e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

I petti ed i filetti di pesce surgelati e privi di lisce, devono giungere al posto di refezione nel numero richiesto e senza scarti.

Su richiesta degli Utenti l'Aggiudicatario è tenuto a fornire quotidianamente, in alternativa al menù del giorno, un pasto in bianco composto da un primo di riso o pasta conditi con burro o olio d'oliva, un secondo di prosciutto o formaggio con contorno, frutta. Inoltre, sempre su richiesta degli Utenti basata su certificato medico, la Cooperativa Aggiudicataria è tenuta a fornire pasti dietetici.

I menù alternativi non comporteranno alcuna variazione di prezzo.

ART. 8

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Il personale adibito alla preparazione dei piatti, nel rispetto di quanto indicato all'art. 12 "Igiene del Personale", è tenuto a seguire le seguenti procedure:

- a) Non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
- b) Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi, distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate.
- c) I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. Le posate devono essere rigorosamente "monouso".
- d) Qualora venga aperto un contenitore in busta banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima;
- e) I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi di parassiti. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
- f) Tutti i condimenti, gli aromi dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità;
- g) Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi ed i piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati;
- h) Tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei;
- i) I prodotti che devono essere sottoposti a scongelamento prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0°C e 4°C o mediante de-congelatore o forno microonde;
- j) La porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo. Le carni dovranno essere contenute in appositi contenitori muniti di copertura;
- k) La carne tritata deve essere macinata in giornata;
- l) Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- m) Il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata;
- n) Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate in giornata;
- o) Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è previsto il consumo;
- p) Per la cottura dovranno essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non potranno essere utilizzate pentole in alluminio;
- q) Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall' Operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare Parmigiano Reggiano. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva;
- r) sono vietati:
 - la somministrazione dei prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (art. 3 L.R. 24.11.2001 n. 15);
 - l'utilizzo:
 - di carni al sangue;
 - di dado da brodo e di composti contenenti glutammato monopodico;
 - di conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti; di verdure, carni e pesci precotti;
 - dei residui dei pasti del giorno precedente;
 - dei frigoriferi per conservare prodotti non destinati alla refezione degli alunni.

ART. 9

PIANO DI AUTOCONTROLLO DI CUI AL D.LGS.VO N.155/77 - DUVRI

Il Piano di Autocontrollo per la cucina utilizzato per i servizi deve essere redatto dall' Aggudicatario a norma del D. Lgs. n. 155/97 per garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato con la sigla HACCP.

Il Piano di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di autocontrollo devono essere trasmessi all'Ente Appaltatore; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite Operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard, l'Aggiudicatario è obbligato a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

L'attività oggetto dell'appalto è caratterizzata da minimi rischi di interferenza e di non particolare gravità, evitabili adottando regole comportamentali cautele organizzative e comunque tenendo conto dell'ordinaria formazione in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro che competono a ciascuna Impresa per i propri dipendenti. È stato elaborato il **DUVRI**, i costi della sicurezza sono comunque pari a € 1500,00.

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

ART. 10

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Aggiudicatario dovrà giornalmente prelevare gr.100 di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in sacchetti sterili contrassegnati con l'ora del prelievo e la denominazione del piatto e riposti:

- a temperature negative per le 72 ore successive (manuale FERCO)
- in cella refrigerata (0° + 4°) per le 48 ore successive.

Le summenzionate modalità potranno essere variate in corso di esercizio, in osservanza di disposizioni normative successivamente emanate.

ART. 11

MODIFICAZIONI RIGUARDANTI IL SERVIZIO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare, nel corso dell'esecuzione del contratto, le variazioni alle tabelle pasti mensili qualora fossero richieste dall'Autorità Sanitaria, come pure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per qualsiasi motivo.

ART. 12

IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente, in particolare rispettare le norme anti covid;

ART. 13

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Nei confronti dei lavoratori dipendenti sono a carico dell'Appaltatore gli oneri sotto riportati:

- 1) osservanza scrupolosa del Contratto Nazionale di lavoro di categoria, delle norme in vigore e quelle che eventualmente venissero emanate in materia di assunzione della mano d'opera in genere e di trattamento economico e normative;
- 2) osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alle assicurazioni varie degli Operai contro infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, tubercolosi, nonché l'osservanza di tutte le altre disposizioni in vigore e che potranno intervenire in corso di appalto;

- 3) il personale dovrà essere munito di idonei camici, copricapi, mascherine, guanti monouso, dovrà essere in possesso di idoneità sanitaria ed istruito sulle norme igienico-sanitarie per la corretta manipolazione dei cibi;
- 4) informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti;
- 5) adottare nell'esecuzione del servizio i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi, ed in particolare dovrà osservare le norme di cui ai D.P.R. 27/04/ 1955 n. 547, artt. 10-236-372, D.P.R. 07/O1/1956 n.164, artt. 13 e 15, D.P.R. 20/O3/1956 n.320, artt 101-102-103-104, della Legge 19/09/1994 n. 626 e ss.mm.ii., nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati;

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà sull' Appaltatore, rendendone sollevata l'Amministrazione, nonché il personale preposto alla direzione e alla sorveglianza.

ART. 14 **VIGILANZA – SANZIONI**

L'Amministrazione Comunale tramite il Responsabile del Servizio Amministrativo potrà effettuare controlli c/o il Centro di produzione pasti e presso i refettori, riservandosi la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi praticate da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'ASL Benevento, a mezzo di propri Tecnici o attraverso la Commissione Mensa istituita con apposito atto di Giunta Comunale.

I controlli costituiscono diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di essi da parte del Committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore.

ART. 15 **ASSICURAZIONI**

L'Appaltatore si assume tutte le responsabilità che dovessero derivare da eventuali avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'Appaltatore, salvo gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Appaltatore dovrà contrarre apposita polizza assicurativa contro i rischi di cui ai precedenti commi, da presentare obbligatoriamente prima dell'inizio della fornitura.

ART. 16 **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali costituiscono cause di risoluzione espressa del contratto i seguenti casi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo diffide formali da parte di questo Comune;
- b) sospensione, abbandono, o mancata effettuazione da parte dell'Appaltatore del servizio affidato;
- c) impiego di personale insufficiente;
- d) continuata violazione degli orari concordati e effettuazione del servizio fuori dai tempi convenuti.
- e) intossicazione alimentare;
- f) somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati.

In caso di grave inadempimento contrattuale è sempre facoltà del Comune di sospendere i pagamenti delle fatture, in applicazione e per gli effetti dell'art. 1460 del C.C.

ART. 17 **DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE**

Qualora l'Appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale. Verrà inoltre addebitata all'Appaltatore la maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio di refezione scolastica ad altre ditte concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART. 18

ESECUZIONE D'UFFICIO

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, il Responsabile dell'Area amministrativa ha facoltà di ordinare e fare eseguire d' Ufficio, a spese dell' Appaltatore, quanto necessario per il regolare andamento della somministrazione, ove esso, appositamente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti, recuperando le spese sostenute, anche per eventuale maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di aggiudicazione, in occasione del primo pagamento che dovrà essere erogato all' Impresa aggiudicataria, fatto salvo ogni altro diritto per ulteriori eventuali danni.

ART. 19

CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

La cauzione provvisoria, deve essere costituita nella misura del 2% dell'importo a base d'asta per l'annualità.

La cauzione definitiva, deve essere costituita prima della stipula del contratto.

Essa è stabilita nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto come desunto dall'offerta dell' Aggiudicatario.

Sia la cauzione provvisoria che quella definitiva devono essere costituite a mezzo polizza fideiussoria o fidejussione bancaria presso gli Istituti legalmente autorizzati, nonché presso gli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs.385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie.

ART. 20

SUBAPPALTO O CESSIONE DEL CONTRATTO

È assolutamente vietato all' Aggiudicatario di subappaltare, anche solo in parte, o comunque cedere il contratto della fornitura, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento danni.

ART. 21

PAGAMENTO

Il pagamento da parte del Comune delle fatture mensili relative al servizio in oggetto sarà effettuato nel termine di 30 giorni dalla data di presentazione delle stesse.

Alle fatture dovranno essere allegati i ticket-mensa relativi allo stesso periodo a cui esse si riferiscono nonché certificazione dell' Autorità Scolastica circa il numero dei Docenti che hanno usufruito del servizio per lo stesso periodo.

ART. 22

RICHIAMO ALLA LEGGE

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative in materia.