



COMUNE DI SERRE
Provincia di Salerno

Sede Via V.Emanuele – Tel.0828/974900 – Fax 0828/974798 – C.F.
82001850658

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2019/2020 – 2020/2021.

Articolo 1

METODO DI GARA

Il Comune di Serre (SA) provvede all'affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica, previo esperimento di procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all' articolo 95 c.3 del Codice degli Appalti approvato con D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Il servizio in oggetto dovrà essere effettuato con mezzi e personale a totale carico della ditta aggiudicataria.

Articolo 2

OGGETTO E LUOGO DI ESPLETAMENTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'Infanzia al capoluogo Serre e a Borgo San Lazzaro , oltre che del relativo personale docente e non docente avente diritto al pasto, impegnato in attività didattica negli orari e nei giorni di espletamento della refezione, da effettuarsi all'interno dei locali cucina e refettorio delle scuole e negli appositi vani a ciò predisposti, esclusivamente a favore dell'utenza scolastica richiedente il servizio, iscritta e frequentante le relative classi, negli orari e alle cadenze settimanali, stabilite dagli organi scolastici, mediamente n.110 al giorno.

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

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

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

1. Plesso scolastico in Serre Capoluogo n. 90 Pasti - Scuola dell'Infanzia;
2. Plesso scolastico in Località Borgo San Lazzaro circa n. 20 - Scuola dell'Infanzia.

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

In caso di deterioramento delle attrezzature trasferite dal Comune, la ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere alla ricostituzione della loro dotazione originaria, così come risultante da verbale di consegna.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana, con esclusione del sabato, a decorrere dal 02/03/2020 al 31/05/2020 e dal 01/10/2020 al 31/05/2021;

L'acquisto dei generi alimentari dovrà avvenire quotidianamente per l'acquisto del pane e per gli altri generi di immediato consumo non suscettibili di conservazione; i generi alimentari suscettibili di conservazione in frigoriferi, congelatori o dispense, potranno essere acquistati con cadenza settimanale.

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

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

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

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

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutti i prodotti alimentari.

In caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica il numero dei pasti presunti potrà quindi subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere nulla al riguardo. In particolare l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta; resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

Il numero dei pasti sarà richiesto dal personale della ditta direttamente all'autorità scolastica, la mattina stessa del consumo del pasto, entro le ore 9,30 e la consegna dei pasti dovrà avvenire negli orari annualmente stabiliti dall'Autorità scolastica salvo particolari casi che dovranno essere preventivamente concordati fra l'Amministrazione comunale/autorità scolastica e l'impresa aggiudicataria;

L'impresa aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione all'Autorità scolastica e alla Amministrazione Comunale, con preavviso di almeno 48 ore, fatta salva la vigente normativa in materia di preventiva comunicazione per astensione dal lavoro; in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause alla stessa imputabili, l'impresa appaltatrice corrisponderà al Comune l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni nei quali non è stato erogato il servizio.

L'impresa aggiudicataria, in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali ove è ubicato il centro di cottura), si impegna a non interrompere il servizio veicolando i pasti da un centro cottura alternativo. Il centro cottura alternativo dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche e igieniche di legge.

L'impresa aggiudicataria inoltre si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato al precedente articolo 2, comma 1 e 2, o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense.

L'impresa aggiudicataria è incaricata per il servizio di pulizia dei locali cucina e dispensa utilizzerà allo scopo prodotti idonei che non nuocciano o siano incompatibili con la preparazione di pasti. Sono inoltre a suo carico tutte le operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e igienizzazione comprese le successive pulizie necessarie a ristabilire la perfetta rispondenza igienica del locale cucina e dispensa

Le caratteristiche, i menù e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella allegata tabella dietetica predisposta dall'Autorità sanitaria competente per territorio e potrà variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione della medesima.

a. materie prime alimentari: esse sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari

di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione. La ditta aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

b. preparazione dei pasti: i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dall'A.S.L. competente per territorio.

c. diete speciali: La ditta aggiudicataria si impegna a fornire, secondo le procedure stabilite dall' A.S.L., diete speciali a parità di condizioni e prezzo, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici. Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con esigenze etnico religiose corredate da autocertificazioni. Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, termosigillata e chiaramente distinguibile e contrassegnata con nome e cognome dell'utente destinatario e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

d. pasti sostitutivi: l'Amministrazione Comunale può richiedere pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari pasti in monoporzione per motivi d'emergenza o di gite scolastiche. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo).

Articolo 5

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

1. Caratteristiche: tutti i generi alimentari forniti devono essere conformi a quanto riportato nella tabella dietetica redatta dall'A.S.L. competente per territorio. L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- a) presenza di residui di pesticidi
- b) parametri merceologici
- c) parametri microbiologici

2. Vigilanza: la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione e all'A.S.L. per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle prestazioni commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale alla refusione di eventuali danni procurati.

3. HACCP: la ditta si impegna ad eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e successive norme. Disposizioni dettagliate in merito a tale adempimento sono specificate nell'articolo 13, comma 2, del presente capitolato speciale d'appalto.

4. Conformità: qualora nel conferimento delle derrate alimentari venga riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi al menù o non corrispondenti a requisiti di natura igienico-sanitaria, è prevista una penale di € 1000,00. Oltre a detta penalità l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità previste dal contratto o qualora per altre gravi cause non fosse possibile continuare le forniture medesime.

5. Qualità delle derrate alimentari

L'aggiudicatario, nella preparazione dei pasti dovrà obbligatoriamente far uso di prodotti delle migliori marche in commercio.

Per incentivare lo sviluppo dell'agricoltura locale e valorizzare le risorse di tradizione e cultura che esprime il territorio, si dovrà far uso per la preparazione dei pasti:

- Olio extra vergine;
- Carne bovina;
- Pollame;

- Prodotti caseari (mozzarella, ricotta, burro etc.);
- Ceci e Fagioli;

Il pane deve essere del tipo “rosetta”, (per le scuole dell’infanzia è da intendersi “topino o panino all’olio”) in confezione singola. I succhi di frutta devono essere in confezione tetrabrik da 200 ml. , la marca dovrà essere tra quelle leaders nel settore.

L’acqua minerale non gasata dovrà essere fornita in confezione da lt. 0,5.

La frutta fre sca da fornire: di stagione.

E’ tassativamente vietato l’uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall’ASL di competenza.

Articolo 6

OBBLIGHI DELL’AMMINISTRAZIONE

1. L’Amministrazione rimane obbligata a provvedere:

- a. all’allestimento dei locali refettorio con impianti in perfetto stato d’uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d’uso in cui si trovano;
- b. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti elettrici, idraulici, gas e riscaldamento;
- c. al pagamento delle utenze: luce, acqua e spese telefoniche;

Articolo 7

NORME SULLA GESTIONE

1. Nello svolgimento dell’appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell’attività scolastica.

2. L’aggiudicatario dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.

3. Per assicurare le prestazioni contrattuali l’aggiudicatario si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

4. L’aggiudicatario dovrà provvedere alla gestione dei refettori compreso pulizie scodellamento e distribuzione dei pasti, dotazione di attrezzature e materiale vario);

5. L’aggiudicatario dovrà provvedere alla separazione dei rifiuti tra frazione umida organica, vetro, materie plastiche, rifiuti secchi non riciclabili o tra altre tipologie di rifiuti secondo la prassi in atto nella raccolta nel territorio.

6. I vizi o le difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative, nonché rispetto alle modalità della fornitura, legittimano il rifiuto della consegna da parte degli incaricati scolastici della distribuzione al tavolo dei pasti stessi quando la difformità sia riscontrabile per effetto dell’esame visivo, tattile, olfattivo o degustativo dell’oggetto della fornitura.

7. Il ritardo nella consegna dei pasti rispetto all’orario determinato dalle competenti autorità scolastiche legittima l’Amministrazione ad applicare in danno dell’aggiudicatario, mediante ritenuta sul corrispettivo d’appalto, la penale pecuniaria di € 50,00. per ogni quarto d’ora di ritardo verificato in ciascun plesso, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico. In ogni caso l’accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude l’azione del committente per la contestazione dei vizi, delle difformità e dei ritardi accertati anche successivamente al momento della consegna, ove siano tempestivamente eccepiti con atto formale del committente, mediante nota raccomandata con avviso di ricevimento, spedita al domicilio aziendale del fornitore, entro il termine di sette giorni dalla rilevazione del fatto.

8. Il contraente aggiudicatario assume la responsabilità civile e penale di danni a persone e cose , sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà sia quelli che esso dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell’esecuzione delle prestazioni di fornitura oggetto dell’appalto, sollevando il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

9. A tale scopo, prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare idonea polizza assicurativa di responsabilità civile con un massimale di € 1.500.000,00 per tenere indenne il Comune da tutti i rischi di esecuzione della fornitura e a copertura dei danni a terzi, per tutta la durata del contratto.

10. L'aggiudicatario è responsabile, in via esclusiva ed a tutti gli effetti, per le eventuali tossinfezioni causate dal consumo di cibi distribuito nell'ambito del servizio regolato dal presente CSA.

Articolo 8

PERSONALE

1. Il personale dell'aggiudicatario, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione, sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore.

2. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà opportuno. Si riserva inoltre di richiedere all'aggiudicatario di trasferire altrove il personale ritenuto non idoneo al servizio.

3. È onere dell'aggiudicatario provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idoneo copricapo, ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi compresa quella relativa al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.

4. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicatario dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza all'impresa aggiudicataria. Sarà a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione delle prestazioni, di procedimenti e cautele necessarie per garantire la sicurezza dei dipendenti e dei terzi. L'aggiudicatario dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigere il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro fornire all'Amministrazione comunale tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

Articolo 9

DURATA DEL CONTRATTO

1. La durata dell'appalto è per gli anni scolastici 2019/2020 – 2020/2021 a decorrere dalla comunicazione del responsabile del servizio, dal 02 Marzo 2020 al 31 maggio 2021 con esclusione dei periodi di sospensione delle attività didattiche.

3. La ditta aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

4. È facoltà del Comune risolvere in tutto od in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni), oppure di passaggio ad altre forme di gestione, senza che l'impresa abbia nulla a pretendere oltre al corrispettivo per il servizio regolarmente effettuato. La risoluzione avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del dirigente/responsabile del servizio alla ditta (comunque non inferiore a sei mesi).

Articolo 10

VALORE DELL'APPALTO

Il valore presunto dell'appalto, valutato ai fini della normativa applicabile è pari ad un importo di € 141.636,00 oltre Iva nella misura di legge, compreso gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per € 2.442,00 Iva esclusa.

Il totale dei pasti presunti annui per l'anno scolastico 2019/2020 è pari a 7.150, mentre per l'anno scolastico 2020/2021 è pari a 17.270 pasti.

Il suddetto importo è stato presuntivamente determinato ai fini dell'espletamento della gara d'appalto e ad ogni effetto basato sul dato storico e previsionale, sull'andamento del servizio, tenuto conto dei dati medi del numero degli iscritti alla Scuola dell'Infanzia di Serre, del calendario settimanale del servizio 5 giorni alla settimana per la scuola dell'infanzia, dell'incidenza del costo per la fornitura dei pasti al personale della scuola

che dovrà fornire assistenza al servizio di refezione e di ogni altro fattore quali il tasso medio di presenza e di frequenza scolastica degli alunni.

PREZZI E AGGIORNAMENTO

Articolo 11

1. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico della ditta aggiudicataria.
2. I prezzi unitari dei pasti si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto e indipendenti da qualsiasi eventualità.
3. L'I.V.A. (imposta sul valore aggiunto) è a carico dell'Amministrazione.

Articolo 12

SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di cedere, anche parzialmente, i servizi in oggetto.
In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 C.C.
L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Articolo 13

FATTURAZIONE E PAGAMENTO

1. Il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica circa l'esatto adempimento delle prestazioni. Tale pagamento sarà effettuato entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento di fatture riepilogative mensili, fatte salve le disposizioni normative e regolamentari che limitino il libero utilizzo delle disponibilità finanziarie del Comune. Le fatture devono essere intestate come segue:

COMUNE DI Serre Via Vittorio Emanuele

Cap. 84028 Serre (SA)

P.I./00757610654 C.F. 82001850658

Codice Univoco Ufficio: HF962H

2. La liquidazione e i pagamenti verranno effettuati in conformità delle norme regolamentari dell'Amministrazione.
3. Tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti o conseguenti alla stipula ed esecuzione del contratto restano a carico dell'aggiudicatario.

Articolo 14

CAUZIONI E POLIZZE

L'offerta deve essere corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del presunto prezzo base indicato nel bando (€ 2.832,72) sotto forma di garanzia o di fideiussione ai sensi, per gli effetti e con le modalità di cui all'art 93 del Codice.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso delle certificazioni di cui al punto 7 dell'articolo sopra citato.

In particolare la garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile nonché l'operatività

della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del Comune. La garanzia deve avere inoltre validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatti dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Per i soggetti non aggiudicatari lo svincolo della garanzia provvisoria è disposto entro 30 giorni dall'intervenuta aggiudicazione.

A garanzia del regolare adempimento delle obbligazioni contrattuali, dell'aggiudicatario, prima della firma del contratto, dovrà costituire una garanzia fideiussoria con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n.50/2016. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del Comune. La garanzia sarà incamerata integralmente nel caso di risoluzione per inadempimento, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni. L'aggiudicatario è tenuto al reintegro della garanzia nel caso in cui il Comune abbia dovuto rivalersi sulla stessa in corso di vigenza contrattuale.

Il deposito cauzionale sarà svincolato a conclusione del rapporto a seguito dell'accertamento del regolare soddisfacimento di tutti gli obblighi contrattuali. La mancata costituzione della presente garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria.

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

L'Amministrazione Comunale È esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'azienda aggiudicataria dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

Articolo 15

RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO

1. L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere le prescritte autorizzazioni sanitarie.
2. Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e 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 che viene denominato HACCP.
3. Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:
 - a) identificare e analizzare i rischi e misure di controllo da applicare;
 - b) identificare i punti critici di controllo;
 - c) fissare i limiti critici per ciascun punto;
 - d) stabilire procedure di sorveglianza;
 - e) determinare misure correttive;
 - f) stabilire procedure di verifica;
 - g) documentare e registrare tutte le procedure.
4. Durante il rapporto contrattuale, l'Amministrazione Comunale può richiedere alla ditta aggiudicataria di procedere a effettuare a proprie spese un prelievo del prodotto finito da effettuarsi presso il centro di cottura per la preparazione dei pasti. Detto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura di un laboratorio pubblico o privato individuato dalla stazione appaltante. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato al Dirigente/Responsabile del servizio.
5. L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare inoltre, analisi microbiologiche a campione sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti al fine di accertare gli indici:
 - a) carica batterica totale;
 - b) batteri coliformi totali;
 - c) salmonella;
 - d) stafilococchi aurei e listeria.
6. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ulteriori analisi e controlli tramite laboratori di analisi a tale scopo individuati.
7. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'impresa è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.
8. La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza poter pretendere alcun rimborso.

Articolo 16

PENALITÀ

1. L'ammontare delle penali sarà stabilita dall'Amministrazione medesima, in relazione alla gravità dell'inottemperanza e dei pregiudizi arrecati e comunque nel rispetto di quanto di seguito disposto:
 - a) l'aggiudicatario che per qualsiasi motivo receda dal contratto, è tenuto a versare all'Amministrazione, contestualmente al deposito agli atti della dichiarazione di recesso (che comunque dovrà essere trasmessa almeno 5 mesi prima della data presunta di cessazione del servizio), una penale pecuniaria calcolata nel modo seguente:

$$\frac{(\text{costo pasto unitario offerto} \times \text{n. pasti}) \times \text{nr. di mesi o frazione di essi che mancano alla scadenza del contratto}}{10}$$

- b) se la consegna dei pasti è eseguita in ritardo rispetto agli orari previsti è prevista una penale pecuniaria di € 50,00, per ogni quarto d'ora di ritardo verificato in ciascuna scuola, per cause dipendenti dalla ditta aggiudicataria, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico;
- c) se la quantità dei pasti è parziale rispetto alla quantità ordinata e/o inadeguata rispetto alle caratteristiche merceologiche previste dal capitolato, ossia quelle predisposte dall'A.S.L. competente, la penalità è pari all'importo ottenuto moltiplicando il quantitativo delle forniture di pasti non correttamente eseguite per il corrispondente prezzo unitario di aggiudicazione maggiorato del 50%;
- d) qualora i pasti consegnati si dimostrino, a seguito di analisi, difformi da quanto indicato nel capitolato d'appalto, la penalità è pari all'importo ottenuto moltiplicando il quantitativo delle forniture di pasti difformi dal capitolato d'appalto per il corrispondente prezzo unitario di aggiudicazione e tale importo viene poi maggiorato del 100%. Il costo dell'analisi verrà addebitato alla ditta aggiudicataria.
2. L'applicazione delle penalità di cui al presente articolo deve essere preceduta da regolare contestazione all'impresa aggiudicataria trasmessa con lettera A.R. da parte del Dirigente/Responsabile del servizio. Alla ditta sono concessi otto giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte del Dirigente/Responsabile del servizio, comporterà l'applicazione delle penali stabilite. L'importo delle penali sarà trattenuto sul pagamento dei corrispettivi dovuti o, in subordine, sull'ammontare della cauzione definitiva oppure su eventuali altri crediti dell'impresa nei confronti del Comune.

Articolo 17

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il Comune si riserva di poter risolvere unilateralmente il contratto qualora si verificano infrazioni da parte della ditta che comportino l'applicazione di almeno due delle penalità indicate nel precedente articolo 15.
2. Per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione per due o più giorni del servizio e/o rischi e danni alla salute degli utenti, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato del Dirigente/Responsabile del servizio, anche a prescindere dall'applicazione delle penalità suddette.
3. La risoluzione del contratto dovrà essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata all'impresa, ovvero con messaggio di posta elettronica certificata, con l'indicazione di un termine non inferiore a giorni 8 (otto) per eventuali controdeduzioni.
4. In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate il Comune provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione fatto salvo il risarcimento per ulteriori danni.

Articolo 18

SERVIZI STRAORDINARI

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

Articolo 19

MEZZI E MATERIALI DI SERVIZIO

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

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

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

Articolo 20

SPESE INERENTI ALLA CONCESSIONE DELL'APPALTO

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

Articolo 21

ADESIONE ALLA " PLASTIC FREE CHALLENGE "

1. Considerato che con delibera di Giunta Comunale n. 36 del 28/03/2019 il Comune di Serre (SA) , aderendo all'iniziativa mondiale " LIBERI DALLA PLASTICA " , impegnava gli uffici del Comune a ridurre l'uso e consumo della plastica usa e getta, comprendendo tra questi anche il servizio di refezione scolastica, sollecita che vi sia anche da parte del soggetto aggiudicatario la sensibilizzazione di attuare la riduzione nell'uso della plastica, adottando tutte le misure e cautele in tal senso.

Articolo 22

CONTENZIOSO

1. Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o a mezzo messaggio di posta elettronica certificata.
2. Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.
3. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio
4. Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi avanti al foro di Salerno.

Articolo 23

RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.