

COMUNE DI SAN GIUSEPPE VESUVIANO
(Provincia di Napoli)
SERVIZIO CULTURALE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO LE SCUOLE MATERNE STATALI – ANNI SCOLASTICI
2017/2018 E 2018/2019.

CIG: 7083635087 .

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente appalto il servizio di refezione scolastica nelle scuole di cui all'articolo 3. In particolare, l'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, la somministrazione di pasti cucinati in legume fresco-caldo e la consegna/veicolazione nei singoli plessi scolastici. Il servizio è a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali, nonché del personale docente e non docente che usufruisce del servizio gratuito in base all'articolo 21 del "CCNLSCUOLA"

ART. 2

DURATA E AMMONTARE DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata di anni 2 a partire dalla data di effettivo inizio del servizio e comunque per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019. Il valore complessivo presunto dell'appalto nel biennio è stimato in € **511.230,77**, esclusa IVA al 4%. Il numero presunto dei pasti da fornire è complessivamente di circa **127.500** unità (ottenuto moltiplicando **350** pasti giornalieri per **365** giorni di durata presumibile del servizio).

L'Amministrazione si riserva di affidare all'operatore economico aggiudicatario della gara l'ulteriore somministrazione anche ulteriori servizi complementari successivi. L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia statali, nonché dal personale autorizzato, docente e non docente, operante presso i plessi scolastici. Il numero dei pasti giornalieri dal lunedì al venerdì è presumibilmente, di 350 unità, comprensivo di eventuali pasti differenziati da rendere ai sensi dell'articolo 4 L.R.2/2003 e dei pasti gratuiti al personale scolastico avente diritto e dei pasti di cui all'articolo 12, comma 7.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune; la quantità dei pasti può essere suscettibile di variazioni, in aumento o in diminuzione (ma non superiore al 20%) e deve avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

L'importo del contratto sarà determinato dal valore ottenuto dal ribasso applicato sull'importo pro pasto a base d'asta moltiplicato per i pasti da erogare per tutta la durata del contratto.

ART. 3

PLESSI SCOLASTICI CHE USUFRUIRANNO DEI PASTI

Usufruiranno dei pasti tutti i plessi scolastici di scuola materna dei tre circoli didattici siti sul territorio del Comune di San Giuseppe Vesuviano.

ART. 4

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti parametri di valutazione:

1. OFFERTA TECNICA:MAX 70/100
2. OFFERTA ECONOMICA: MAX 30/100

OFFERTA TECNICA:MAX 70 punti

1. PROGETTO BASE DI GESTIONE DEL SERVIZIO (MAX punti 14/70)

1.a Personale impiegato nelle varie fasi di gestione del servizio con indicazione del numero, delle qualifiche, delle mansioni, degli orari e del monte ore per il centro di cottura e ogni terminale di consumo. Max 5 punti.

1.b Curriculum professionale del coordinatore responsabile del servizio (saranno valutati corsi formativi, master, specializzazioni e abilitazioni attinenti al servizio oggetto dell'appalto di durata superiore a 1 giorno e la comprovata esperienza nel settore della ristorazione scolastica). Max 2 punti.

1.c Piano dettagliato di veicolazione dei pasti con indicazione delle attrezzature utilizzate e dei tempi di partenza e consegna ai terminali di consumo. Max 4 punti.

1.d Piano di gestione delle emergenze con particolare riferimento a temporanea indisponibilità del centro cottura. Max 3 punti.

2. PROGETTO ALIMENTARE (MAX punti 19/70)

2.a Prodotti biologici, IGP e prodotti DOP che l'operatore economico intende impiegare nell'esecuzione del servizio, oltre a quelli previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto. Max 8 punti.

2.b Prodotti a filiera corta. Max 7 punti.

2.c Tempi di approvvigionamento delle derrate alimentari. Max 4 punti.

3. COMUNICAZIONE INTERATTIVA CON L'UTENZA (MAX punti 12/70)

3.a Sistemi di comunicazione interattiva con l'utenza circa l'andamento del servizio, della sua qualità e del suo gradimento, con modalità di coinvolgimento dei bambini e dei genitori. Max 8 punti.

3.b Sistemi di monitoraggio della rintracciabilità e dei controlli adottati nei confronti dei fornitori. Max 4 punti.

4. SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE (MAX punti 15/70)

4.a Azioni volte al conseguimento di obiettivi di sostenibilità ambientale. Max 5 punti.

4.b Azioni volte al contenimento degli sprechi alimentari. Max 10 punti.

5. MIGLIORIE DEL SERVIZIO (MAX punti 10/70)

5.a Proposte migliorative del servizio, con riferimento ad elementi dell'offerta tecnico qualitativa e di organizzazione del servizio migliorativi rispetto agli standard minimi di capitolato e tali da introdurre significativi incrementi dei requisiti di efficacia e qualità del servizio. Max 10 punti.

L'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata con il metodo aggregativo compensatore di cui al DPR 207/2010, attraverso l'assegnazione dei punteggi determinati con la seguente formula:

$C(a) = n (W_i * V(a)_i)$ dove:

- C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a)
- n = numero totale dei requisiti
- W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)
- $V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1.

Sulla base della documentazione che costituisce l'offerta tecnica, è attribuito un coefficiente, variabile tra 0 e 1, da ciascun commissario sulla base della propria discrezionalità tecnica. Per ciascun elemento è calcolata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario.

Ciascun commissario esprimerà pertanto per ogni elemento previsto un giudizio discrezionale cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1 e cioè:

Eccellente 1,0

Molto buono 0,8

Buono 0,6

Discreto 0,4

Sufficiente 0,2

Insufficiente 0,0

Clausola di sbarramento: si provvederà all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica delle ditte che avranno ottenuto almeno 45 punti sui 70 massimi possibili.

OFFERTA ECONOMICA – Max 30 punti

All'offerta con il prezzo unitario/pasto più basso rispetto alla base di gara di € 4,00 (IVA esclusa), verranno attribuiti massimo 30 punti; alle rimanenti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la formula sotto riportata:

$$V_{(a)_i} = R_a / R_{\max}$$

dove:

R_a = valore offerto dal concorrente a

R_{\max} = valore dell'offerta più conveniente

ART. 5

REQUISITI OPERATORI ECONOMICI

Gli operatori economici saranno selezionati in conformità ai criteri riportati nell'art. 83, del D.Lgs. 50/2016 e che, in particolare, gli stessi dovranno essere in possesso di quanto di seguito riportato:

1- requisiti di ordine generale:

- essere iscritti alla CCIA per le attività oggetto dell'appalto.

2- requisiti di idoneità professionale:

- disponibilità di attrezzature conformi alle normative vigenti per l'espletamento ottimale del servizio;

- disponibilità di automezzi riservati al trasporto di alimenti debitamente muniti di autorizzazione sanitaria;
- disponibilità di un centro di cottura provvisto di autorizzazione sanitaria o in attesa della stessa autorizzazione da comprovare mediante SCIA e certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo HACCP;
- di aver reso senza demerito, per pubbliche Amministrazioni, nel triennio 2014, 2015, 2016, servizi analoghi a quello del presente appalto per un importo complessivo pari almeno a quello a base di gara, con chiare indicazioni del committente, tipologia del servizio e ammontare del fatturato;
- essere in possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001/2008 per il servizio oggetto di affidamento, in corso di validità;

3- requisiti di capacità economico finanziari:

- di aver effettuato nel triennio 2014, 2015, 2016, un fatturato globale di importo pari almeno all'importo dell'appalto in oggetto;

4- requisiti tecnico organizzativi:

- possedere, o essere in grado di disporre entro la data dell'avvio del servizio, un centro di cottura ad una distanza non superiore a 30 km dal Comune di San Giuseppe Vesuviano, al fine di poter garantire il puntuale espletamento del servizio; a tal proposito deve allegare visura catastale attestante la proprietà del bene o contratto di locazione o preliminare attestante la disponibilità del bene.

ART. 6

QUALITÀ E TRASPORTO DEI PASTI

La erogazione di che trattasi deve presentare, secondo le disposizioni di legge vigenti, tutte le caratteristiche ritenute essenziali per dichiararsi ottima e, altresì, deve avere tutti i requisiti stabiliti dalle vigenti leggi in materia per l'accettazione. La preparazione dei pasti deve svolgersi col metodo della "*progressione in avanti*" al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte. Le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti devono essere corredate dalla prescritta certificazione che i prodotti usati per la ristorazione non sono geneticamente modificati. Tutte le operazioni inerenti alla preparazione dei pasti devono svolgersi secondo le vigenti norme igienico - sanitarie.

I pasti appena cucinati devono essere confezionati, nell'ambito del punto di cottura, in contenitori isotermitici multiporzione riutilizzabili per la conservazione della temperatura iniziale e dovranno essere accompagnati da ulteriori razioni di salse e formaggio da aggiungere.

Ogni contenitore deve portare un talloncino con impresse le indicazioni di legge, nome ed indirizzo della ditta appaltatrice, peso e tipo di contenuto come da tabella dietetica. Le ditte sono tenute a consegnare, inoltre, apposita tovaglietta, da apporre sul piano di consumazione del pasto, posate, bicchieri, tovaglioli e piatti, tutti riutilizzabili e con la dicitura "per alimenti". I contenitori (piatti, posate, bicchieri, forchette, coltelli, bicchieri, ecc.) saranno ritirati, una volta consumato il pasto da parte dei bambini, a cura di personale della ditta e riutilizzati successivamente.

I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di autofurgoni coibentati, idonei sotto il profilo igienico- sanitario e rispondenti ai requisiti tecnico – costruttivi, prescritti dalle apposite leggi in materia, sino all'interno del punto di consumazione: aula scolastica. I suindicati pasti devono essere consegnati entro e non oltre le ore 12,30, salve diverse indicazioni fornite dalle scuole.

ART. 7

PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Ogni attività inerente lo svolgimento del servizio deve essere compiuta da personale dipendente dall'appaltatore. L'organico deve essere tale, sia per qualifica posseduta che per entità numerica, da garantire un servizio efficiente ed efficace.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, presenta al servizio Pubblica Istruzione del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (cuoco, aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione, refezionisti, ausiliari, autisti ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata all'Ufficio Pubblica Istruzione.

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurativi e similari e ad esibire mensilmente all'Ente ricevuta dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativo, pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

ART. 8

IGIENE DEL CENTRO DI COTTURA

Il centro di cottura della ditta, munito delle necessarie autorizzazioni e/o Dia di legge, deve essere tenuto in condizioni di ottima igiene e gli alimenti conservati secondo gli standards del manuale HACCP e comunque nel rigoroso rispetto di ogni altra norma sanitaria ed ambientale vigente.

E' facoltà dell'Amministrazione, anche mediante i terzi di cui all'articolo 7 comma 3, e senza preavviso, di ispezionare il centro cottura e di fare quanto utile e necessario per la verifica della sicurezza, conservazione ed igiene degli alimenti veicolati ai plessi scolastici e delle attrezzature utilizzate.

ART. 9

CONSEGNA DEI PASTI

Il numero dei pasti fresco-caldi destinato alle scuole viene comunicato all'aggiudicataria direttamente dai Dirigenti scolastici entro e non oltre le ore 9,45 di ogni giorno con l'indicazione dell'orario di consegna ed in rapporto all'effettiva presenza degli alunni e del personale scolastico avente diritto.

E' considerata come non avvenuta la fornitura di pasti preparati e non richiesti dai Dirigenti Scolastici ovvero disdetti dagli stessi entro le ore 10,15. Resta inteso che eventuali variazioni o interruzione del servizio, per motivi connessi all'attività scolastica, sono comunicate alla ditta aggiudicataria a cura dei Dirigenti scolastici.

La ricevuta che viene vidimata all'atto della consegna dei pasti da parte delle strutture scolastiche non implica l'accettazione, potendo la medesima essere rifiutata anche successivamente, qualora dovesse risultare difforme alla richiesta giornaliera da parte dell'Autorità Scolastica.

ART. 10

CONTROLLI, VIGILANZA E STANDARD MINIMI DI QUALITÀ

Il responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione disporrà i controlli e la vigilanza necessaria per accertare che il servizio tutto venga reso nel rispetto delle norme contrattuali.

Indipendentemente dai controlli sul rispetto delle norme contrattuali, potranno essere effettuati controlli giornalieri anche da parte degli Organi comunali, scolastici e da parte delle Autorità sanitarie sulla qualità ed igiene degli alimenti per cui la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giornaliermente e gratuitamente per ogni plesso scolastico un pasto completo da destinare ai

controlli di specie.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi per i controlli dell'assistenza Nucleo Antisofisticazione dei Carabinieri ovvero dell'assistenza di altre Autorità preposte ovvero di laboratori privati.

All'appaltatore compete, comunque, la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente.

L'appaltatore individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

La ditta aggiudicataria deve comunque far effettuare, a propria cura e spese, presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e di almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sul centro di cottura, trasmettendo i relativi risultati al Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione ed in copia ai Dirigenti scolastici dei Circoli Didattici.

Per ogni plesso scolastico, la Ditta aggiudicataria fornirà n.2 pasti giornalieri in più, che saranno messi a disposizione di due genitori degli alunni che assaggeranno e giudicheranno la qualità e la bontà del pasto.

Entro il 15 del mese precedente le Direzioni Didattiche devono comunicare al Sindaco e/o all'Assessore competente nonché al Responsabile dell'Ufficio della Pubblica Istruzione, l'elenco dei genitori sorteggiati per il mese successivo nel corso del quale i genitori assaggeranno e giudicheranno i due pasti di cui sopra;

Entro i primi 5 giorni del mese successivo le Direttrici Didattiche devono trasmettere copia delle schede di valutazione dei pasti, a cura dei genitori, al Sindaco e/o all'Assessore competente nonché al Responsabile dell'Ufficio della Pubblica Istruzione.

ART. 11

CORRISPETTIVI E REVISIONI

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi e compensati di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato e per tutta la durata dell'appalto. L'aggiudicataria non ha diritto di presentare sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere per i servizi erogati.

E' previsto annualmente, a partir dal secondo anno, l'eventuale adeguamento dei prezzi in ottemperanza alla vigente normativa .

ART. 12

LIQUIDAZIONE FATTURE

Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti erogati durante il mese. L'Appaltatore presenta mensilmente fatture posticipate, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati.

Il servizio competente procede al riscontro delle partite indicate nelle fatture, all'applicazione dei prezzi unitari di cui all'aggiudicazione ed alla verifica delle dichiarazioni redatte dai Dirigenti Scolastici in ordine al numero di pasti ricevuti. Dal pagamento del corrispettivo saranno detratte le eventuali spese per le esecuzioni d'ufficio, le penalità a carico dell'appaltatore e quant'altro dallo stesso dovuto.

Al pagamento di quanto dovuto all'assuntore provvederà la Ragioneria Generale in forza ai dispositivi di liquidazione resi dal Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione sulla base delle fatture commerciali, contabilmente riscontrate, prodotte dall'impresa ed allegate alle dichiarazioni di cui sopra è cenno.

L'erogazione del corrispettivo può avvenire con termini e modalità diversi da quelli previsti dal

D.Lgs. 231/2002 da negoziare con l'aggiudicatario, previa deduzione delle eventuali penali e delle sanzioni applicate.

ART. 13

SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

La ditta aggiudicataria è passibile di penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato.

E' data facoltà al responsabile del Servizio, riscontrata la documentazione probatoria ed in contraddittorio con la ditta, di quantificare di volta in volta una penale variabile da 500 a 2.000 Euro a secondo dell'entità di inadempienza stessa.

Le sanzioni a carico della ditta inadempiente sono applicate con decurtazione sul relativo fatturato all'atto della prima liquidazione utile. In occasione di applicazione delle penali di cui al presente articolo, la ditta inadempiente è tenuta a produrre le relative note di accredito a fronte delle sanzioni pecuniarie irrogate, subordinandosi la liquidazione del relativo fatturato all'acquisizione delle dette note di accredito.

ART. 14

MENÙ, VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

La Ditta deve osservare scrupolosamente il menù predisposto dalla competente autorità Sanitaria, allegato alla determinazione di indizione di gara, unitamente al presente capitolato.

Ogni pasto deve essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.

La confezione delle pietanze deve avvenire secondo le buone norme di cucina e dei dettami igienico sanitari, così come previsto dal Decreto legislativo 26 maggio 1997, n.155, in attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE

La programmazione dei menù nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene.

Variazioni al menù possono essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro ovvero per prescrizione della competente Autorità sanitaria. Il menu, ancorchè già individuato, può essere variato a seconda delle diverse esigenze dei bambini. Inoltre, la tabella alimentare – menu – sarà sottoposta al vaglio dell'ASL ed, altresì, di uno specialista, docente nutrizionista, individuato dal Comune. In ogni plesso scolastico sarà esposto al pubblico l'elenco dei prodotti utilizzati per i pasti forniti.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi: a) guasto di uno o più impianti; b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione del certificato medico al servizio Pubblica Istruzione del Comune. L'appaltatore si impegna inoltre fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religioso. Quindi la Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre: 1) un menu per qualsiasi intolleranza alimentare; 2) un menu per qualsiasi esigenza alimentare legata a motivi di ordine religioso, salutare e tradizionalistico.

ART. 15

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di

fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero e comunque va garantito almeno il pasto freddo da asporto. Qualora la comunicazione al comune, sia fatta posteriormente alle ore 9,00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata all'appaltatore una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero) fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di acquistare, a totale carico dell'appaltatore, alimenti alternativi al pasto non fornito.

In caso di sciopero del personale delle scuole, esso deve essere comunicato all'appaltatore con un anticipo di 24 ore. Tuttavia, non essendo possibile quantizzare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà all'appaltatore di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno.

ART. 16

CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una garanzia fidejussoria definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs.n. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dall'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. Qualora l'Amministrazione comunale si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro trenta giorni.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino alla avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore, sempre che alla prima non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

ART. 17

RESPONSABILITÀ – DANNI

L'appaltatore si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto. Si accolla, quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone; esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa.

L'appaltatore è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna delle merci ordinate.

Prima della stipula del contratto l'appaltatore dovrà consegnare una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi a garanzia dei rischi alimentari con un massimale non inferiore ad euro 5.000.000 per sinistro e per anno ed euro 350.000,00 per persone e per sinistri.

Polizza e documenti assicurativi comprovanti il pagamento del premio dovranno essere esibiti all'A.C. che ne conserverà copia conforme.

ART. 18

DIVIETO DI SUBAPPALTO O CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietato cedere o subappaltare la fornitura assunta con il presente appalto sotto pena di immediata

risoluzione del contratto e della perdita della cauzione, a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale, salvo maggiori danni accertati.

ART. 19

RISOLUZIONE, REVOCA E DECADENZA DALL'APPALTO

L'Amministrazione comunale promuoverà nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto e/o interruzione immotivata dei servizi;
- ripetute e gravi contravvenzioni ai patti contrattuali, o alle disposizioni di legge o ai regolamenti relativi ai servizi; se, da verifiche effettuate, verrà riscontrato che i pasti non vengano serviti secondo quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente la rescissione del contratto verrà applicata la seconda volta che viene rilevata l'infrazione.
- assenza e irreperibilità del responsabile del servizio per più di cinque volte in un mese;
- fallimento o frode (sarà ritenuta tale anche il mancato rispetto volontario di quanto proposto in sede di offerta);
- in caso di intossicazione alimentare per colpa accertata della ditta aggiudicataria;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art.1453 del codice civile;
- apertura di procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria;
- cessione dell'attività ad altri e/o subappalto;

L'Amministrazione Comunale, dopo formale contestazione, può risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo, nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti ai sensi dell'art.1456 del c.c..

Inoltre, l'Amministrazione Comunale può disporre, in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, decadenza della fornitura, senza che il gestore possa nulla eccepire, qualora risultino a carico dello stesso procedimenti o provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione, di cui all'art.3 della L. 1423/56 e art.10 quater della L. 31.5.65, n.575, successivamente modificata dalla L. 13.9.82, n. 646 ed integrata dalla L. 23.12.82, n. 936, e successive modifiche ed integrazioni. Si rinvia anche a quanto disposto dal successivo articolo 20 e dall'articolo 23 del disciplinare di gara. E' comunque in facoltà dell'Amministrazione appaltante di recedere anticipatamente dal contratto, senza che l'impresa aggiudicataria possa per questo pretendere indennizzi o risarcimenti di sorta, qualora intenda provvedere direttamente con proprio personale e macchinari o in modo misto all'esecuzione del servizio. In tal caso l'Amministrazione comunicherà all'impresa appaltante la propria volontà di recedere,almeno tre mesi prima e con avviso raccomandato. Decorso il termine indicato il recesso avrà effetto IPSO JURE.

ART. 20

ADEMPIMENTI PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Le offerte saranno immediatamente impegnative per la ditta aggiudicataria per i successivi 180 gg. decorrenti dall'espletamento della gara, mentre saranno tali per il Comune solo dopo la relativa determinazione di aggiudicazione definitiva.

La stipulazione del contratto avverrà in ottemperanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. n.50/2016; la

stessa resta comunque, subordinata al rilascio dell'attestazione liberatoria di cui alle leggi antimafia da parte della Prefettura, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della ulteriore documentazione necessaria e per i prescritti controlli e fermo restando il disposto del D. Lgs. n. 53/2010. Si rinvia anche a quanto disposto dal precedente articolo 18 e dal disciplinare di gara. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'appaltatore.

ART. 21

DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia.

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative.