



COMUNE DI S. CRISTINA D'ASPROMONTE
- CITTA' METROPOLITANA DI REGGIO CALABRIA -
Piazza della Repubblica SNC- CAP 89056
Tel. 0966/88013 – Fax 0966/88410
e-mail: comunes.cristina@libero.it

CAPITOLATO SPECIALE
D'APPALTO

Affidamento del "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE FORNITURA DI PASTI CALDI" - Anno 2021/2022. CIG: Z54333E00E

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per il periodo presunto dal 3 novembre 2021 al 31 maggio 2022.

Il servizio di mensa scolastica prevede la preparazione, somministrazione e distribuzione di pasti nelle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Santa Cristina d'Aspromonte, per un totale presunto di 3360 pasti.

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione comunale, la quale si riserva di quantificare il numero effettivo dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di refezione scolastica. L'utenza è rappresentata dagli alunni delle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

ARTICOLO 2 – ATTIVITA' DEL SERVIZIO APPALTATO

L'Appalto comprende le seguenti prestazioni ed attività:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla preparazione dei menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità sanitaria.
 - ✓ la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso il centro di cottura di pertinenza della ditta aggiudicataria sulla base del numero di alunni-utenti comunicato giornalmente da ciascun plesso scolastico;
 - ✓ la veicolazione dei pasti destinati ai plessi scolastici interessati, che devono essere contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto e contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti di legge e/o regolamentari vigenti in materia. Una volta depositati i contenitori termici presso ciascun plesso scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura costante dei pasti (secondo la normativa vigente), in carrelli termici di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti i plessi scolastici interessati;

- la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti, tutti di buona qualità e conformi alle norme CEE;
 - ✓ la custodia di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere nonché vassoi ed altre stoviglie necessarie per consumare i pasti in armadi ermeticamente chiusi di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare tutti i plessi scolastici interessati;
 - ✓ la preparazione e il riordino dei tavoli, la distribuzione dei pasti nei refettori, la pulizia dei refettori e dei locali accessori con materiale di pulizia a carico della ditta appaltatrice e con personale, sempre a carico della ditta appaltatrice;
 - ✓ il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole indicate secondo i rispettivi calendari scolastici per gli alunni aventi diritto;
- le derrate alimentari utilizzate devono possedere le caratteristiche, nonché, essere preparate nelle quantità e con le modalità previste nella tabella dietetica.
 - ✓ Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza pasquale, ecc. verrà stabilito dalle Autorità competenti e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria;
 - ✓ gli aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti gli orari di refezione, pulizia e riassetto delle sale verranno definite in concerto tra l'Amministrazione comunale e il Dirigente scolastico e comunicati alla ditta appaltatrice.

ARTICOLO 3 - VALORE DELL'APPALTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il prezzo unitario, posto a base d'asta, per ogni singolo pasto standard o differenziato per diete speciali, cucinato e servito, è determinato in euro 5,20 (euro cinque/20) iva inclusa. L'importo dell'appalto è fissato in presuntivi euro 17.472,00 comprensivo di I.V.A. al 4%, corrispondente a un numero complessivo presuntivo di pasti pari a 3360 pasti.

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata del servizio. Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.

L'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta aggiudicataria, previa stipula del contratto di fornitura, ed emissione di regolare fattura elettronica, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati e si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero, sia alle sedi di mensa scolastica, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario. Il pagamento avverrà nei modi e termini di cui alle leggi vigenti.

ARTICOLO 4 - DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto avrà la durata per il periodo presunto dal 3 novembre 2021 al 31 maggio 2022.

Alla fine di tale periodo esso scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso, fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la ditta aggiudicataria alla stipulazione del contratto, nelle more della formalizzazione del contratto stesso potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio alle condizioni stabilite nel presente capitolato. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta se non il corrispettivo per quando effettivamente prestato.

ARTICOLO 5 – TABELLE DIETETICHE

I pasti devono rispecchiare le "Tabelle dietetiche proposte dal Comune di Santa Cristina d'Aspromonte" (Tabella dietetica Allegata eventualmente aggiornata dagli Enti competenti).

I pasti preparati devono rispondere al dettato dall'art.5 delle 283/62 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igienico ed organolettiche degli alimenti.

Le carni debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari come disposto dalla vigente normativa igienico –sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari.

Le carni devono appartenere solo ad animali cresciuti e macellati in Italia e rispondenti alle caratteristiche di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione. Polli e tacchini di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali (allevati a terra).

Le uova devono essere di categoria A extra ed A, conformi alle norme sulla commercializzazione delle uova previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il prosciutto cotto deve essere di prima scelta e senza polifosfati. L'Olio extra vergine di oliva per i cibi crudi e cotti. La Pasta deve essere preparata con semola di grano duro di marca nota conosciuta sul mercato. Il Riso deve essere usato di tipo parboiled in quanto trattiene un contenuto di vitamine e Sali minerali. Il Pane deve essere ottenuto con farina di frumento tenero, acqua e lievito, come dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione ai refettori deve essere effettuato in recipienti lavabili muniti di chiusure; non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto e aerato.

Il pesce deve essere di ottima qualità e di marca nota sul mercato. Per il consumo della frutta è obbligatorio rispettare la stagionalità dei vari tipi di frutta. La frutta fresca deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo.

Le partite di frutta (mele, pere, arance, mandarini, banane ecc.), devono essere selezionate in modo uniforme. In casi eccezionali la frutta può essere sostituita da un succo di frutta in brick.

Per le verdure e gli ortaggi da consumare cotti o crudi, come contorni o nella composizione di insalate, si devono rispettare criteri di stagionalità per vivacizzare il gusto dei fruitori. E' consentito, in caso di necessità, l'uso di prodotti surgelati di prima qualità e di marca nota sul mercato.

La fornitura di acqua minerale naturale in quantità di un 1 litro ogni quattro utenti.

ARTICOLO 6 – MENU': VARAZIONI E DIETE ALTERNATIVE

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù proposto dall'Amministrazione comunale sia per la qualità che per la grammatura. Il locale cucina deve essere strutturato ed organizzato in modo tale da consentire la preparazione di “diete speciali, cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle personali esigenze cliniche di alcuni utenti. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine)

2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o in alternativa, carni bianche al vapore con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può essere anche richiesto entro le ore 9,30, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

La ditta si impegna a fornire, a seguito di comunicazione dei competenti uffici scolastici, le “diete speciali” personalizzate per utenti (alunni ed adulti aventi diritto) affetti da patologie di tipo cronico

o portatori di allergie o intolleranze alimentari, previa certificazione medico/specialistica. Le diete speciali di cui sopra non comportano variazione del prezzo di fornitura. Le “diete speciali” dovranno essere confezionate in monoporzioni perfettamente sigillate con fornitura di stoviglie e posate, con etichettatura indicante il nome del bambino/adulto, la data di confezionamento, la scuola ed il tipo di dieta. Lo stoccaggio delle materie prime utilizzate per le persone affette da allergie, con particolare riguardo ai celiaci, dovrà avvenire con le cautele necessarie per evitare possibili contaminazioni. La produzione di tali pasti dovrà avvenire utilizzando pentolame ed attrezzature idonee. Così pure la distribuzione dovrà essere effettuata con attrezzature non ad uso promiscuo.

ARTICOLO 7 – VARIAZIONI DEL MENU’ IN CASI ECCEZIONALI

E’ consentita una variazione del menù su iniziativa della Ditta unicamente nei casi di: gravi guasti agli impianti di cottura e /o di avaria della struttura di conservazione, tale variazione non potrà protrarsi per più di due giorni. Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due giorni, la Ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidiani necessari, confezionandoli con le caratteristiche del presente capitolato in una o più strutture produttive alternative, accollandosi completamente l’onere del trasporto. La Ditta appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni variazione oltre che al Comune, anche ai Dirigenti scolastici e affiggere un avviso in ogni plesso scolastico prima della distribuzione dei pasti.

ARTICOLO 8 – CENTRO DI COTTURA

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso un centro di cottura dichiarato idoneo dall’Autorità Sanitaria competente al fine di consentire la somministrazione dei pasti caldi non conservati a lungo dopo la cottura.

Il centro dovrà essere in possesso di adeguate scorte di magazzino per le materie non deperibili, quali oli, formaggi, pasta, riso, legumi e simili. Il trasporto dei pasti avverrà a cura e spesa della ditta aggiudicataria con automezzi propri; gli automezzi dovranno essere igienicamente rispondenti al servizio ed all’uopo dichiarati idonei dalle autorità sanitarie.

ARTICOLO 9 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO.

Per *Responsabile del Servizio* si intende la persona deputata dalla ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune e, all’occorrenza, anche con i Dirigente Scolastici.

Al Responsabile del Servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine interne e nei terminali di distribuzione, nonché l’armonizzazione globale del servizio.

ARTICOLO 10 – CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE – OBBLIGHI

In base al D.lgs. 193/2007 regolamento 852-853/2004 per applicare ed implementare efficacemente il sistema HACCP e per accrescere la consapevolezza dei consumatori, la ditta aggiudicataria deve provvedere ad una adeguata formazione al personale operativo in forza presso il centro di cottura e presso i terminali di distribuzione.

Il personale addetto alla cottura e confezionamento dei cibi deve indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina di carta e guanti di cellophane alle mani.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell’osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori in oggetto del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria è inoltre responsabile dell’osservanza di tutte le disposizioni legislative e

delle normative che regolano i contratti collettivi di lavoro delle suddette categorie.

Il Comune si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza di tali norme e di procedere all'immediata risoluzione del contratto fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti nel centro di cottura deve essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

L'operato del centro di cottura dovrà essere quotidianamente supervisionato dal Responsabile del Servizio di cui al precedente articolo che dovrà fungere da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il pasto d'asporto e verificare costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei termini di distribuzione.

Il Responsabile dovrà garantire la presenza fisica quotidiana nel centro di cottura ed essere rintracciabile durante le ispezioni ai terminali di distribuzione, tramite telefono o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata.

La ditta appaltatrice deve, nel centro cottura e presso i terminali di distribuzione, ottemperare, a propria cura, a verifiche ispettive periodiche sull'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs. n. 1/2008, attuativo delle direttive CEE riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo dei lavoro. Produrrà altresì copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto da allegare al contratto. Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico-sanitari.

ARTICOLO 11 – IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani. La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- ✓ guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione,
- ✓ guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- ✓ mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- ✓ cuffie o berretti ove raccogliere sempre i capelli;
- ✓ rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici ecc. e dovrà inoltre provvedere ad installare presso le cucine interne dispensatori di sapone liquido.

ARTICOLO 12 – RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte di società assicuratrici. La ditta stessa è tenuta a stipulare per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di Assicurazioni, apposita polizza contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore ad euro 3 milioni per ogni sinistro nei confronti del Comune di Santa Cristina d'Aspromonte.

Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima della sottoscrizione del contratto e

prima dell'attivazione del servizio.

La ditta garantisce per i prodotti finiti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico- sanitarie. Le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio sia verso il Comune di Santa Cristina d'Aspromonte sia verso terzi.

ARTICOLO 13 – VIGILANZA SUL SERVIZIO

La vigilanza sul servizio compete al Comune per tutto il periodo di affidamento in appalto e con la più ampia facoltà e 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, il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua indiscrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di far rispettare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nella tabella dietetica nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti. Per la funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati dalla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, libero accesso ai locali e la documentazione relativa.

Inoltre il Comune effettuerà controlli sul servizio nonché sulla qualità e quantità dei pasti.

ARTICOLO 14 – CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente nel centro di cottura una porzione a campione dei cibi somministrati del peso di circa gr.100 (gr.50 per la verdura a foglia) e riporla in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo dovranno essere utilizzati sacchetti sterili, indicanti la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio. Tali campioni saranno utilizzati in casi di reclamo.

ARTICOLO 15 – MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta del comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. La ditta appaltatrice sarà sottoposta da parte del Comune, ad un piano igienico di controllo che sarà basato sui seguenti criteri:

- prelievo annuo di n.3 campioni (farine, pasta, riso, legumi secchi) per la ricerca di eventuali parassiti campioni da sottoporre a indagine microbiologica;
- verifica dello stato di pulizia del centro di cottura ottenuta tramite esecuzione di n. 3 (tre) tamponi su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie almeno quattro volte l'anno;
- verifica del personale tramite esecuzione di un tampone palmare;
- verifica al centro di cottura;
- verifica dello stato dei mezzi di trasporto e dei contenitori per il trasporto dei cibi.

Si intende che tutti i costi delle analisi e dei controlli saranno a carico della ditta appaltatrice e

dovranno essere effettuati in laboratori pubblici o universitari o comunque ufficialmente riconosciuti. La ditta è obbligata a provvedere all'invio dei risultati dei controlli al Comune entro cinque giorni dalla ricezione dei risultati stessi. In caso di inadempienza nell'invio nel detto termine verrà applicata una penale di euro 50,00 per ogni giorno di ritardo.

ARTICOLO 16 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo del servizio appaltato con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge.

Il Comune si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sulle caratteristiche tecniche delle attrezzature previste nell'apposito allegato nel centro cottura allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite del presente capitolato. Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato il personale della ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

ARTICOLO 17 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO E SCIOPERI

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi interruzione totale di energia e calamità naturali gravi.

Nel caso di scioperi del personale scolastico, sarà data comunicazione alla ditta aggiudicataria entro il giorno precedente lo sciopero e il Comune non riconoscerà alcun compenso.

ARTICOLO 18–RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il Comune fa pervenire per iscritto all'impresa appaltatrice eventuali osservazioni e contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni, la ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile del Comune, saranno applicate le misure repressive del presente capitolato previste all'articolo 19 rubricato "Penali". La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

ARTICOLO 19- PENALI

Il Comune potrà irrogare, per inadempienza relativa al confezionamento dei pasti, alla qualità dei generi somministrati e al decoroso mantenimento dei locali, in luogo della risoluzione espressa del contratto, penali varianti da euro 150,00(centocinquanta)a euro 1.500,00(millecinquecento).

Si considerano molto gravi le inadempienze relative a:

- a- qualità, quantità e preparazione dei cibi;
- b- mancanza del certificato sanitario per le derrate nei casi in cui lo stesso è previsto dalla legge;
- c- pulizia ed igiene degli ambienti, con particolare riguardo ai luoghi di cottura.

Verranno, altresì addebitate le penali di euro 150,00 (centocinquanta)alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica (es.1° infrazione 150,00 -2° infrazione 300,00 - 3° infrazione 450,00) al verificarsi delle seguenti infrazioni:

- d- Analisi batteriologica eseguite da laboratori del Presidio dell'Azienda Sanitaria ovvero da laboratorio abilitato risultate "cattive";

ARTICOLO 20 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

È fatto divieto alla ditta aggiudicataria di subappaltare o comunque cedere il contratto della fornitura pena dell'immediato ed incondizionato recesso dal medesimo contratto da parte del Comune con incameramento della cauzione definitiva.

ARTICOLO 21-VALIDITÀ DELLA GRADUATORIA:

In caso di revoca dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare la gara alla ditta che segue la prima, nella graduatoria formulata nel verbale di aggiudicazione ovvero approvata con il provvedimento di aggiudicazione, alle medesime condizioni proposte in sede di gara. Entro i termini di validità dell'offerta economica indicati nella lettera invito, la concorrente classificata in posizione utile in graduatoria sarà tenuta all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione dei prezzi) che impediscono la stipulazione del contratto.

ARTICOLO 22 – ONERI DIVERSI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

La ditta aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolato generale per gli appalti municipali (in quanto applicabili) e in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- ✓ all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assunzione di tutti gli oneri relativi;
- ✓ al rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti delle Aziende del settore;
- ✓ al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'IVA si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia, eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa appaltatrice;
- ✓ fornire al Comune, qualora questo ne faccia richiesta, copia di fattura inerenti agli acquisti di derrate necessarie per l'allestimento dei pasti, bolle di consegna, eventuali documenti o dichiarazioni sostitutive che dovessero servire al Comune per espletare le procedure necessarie per l'eventuale ottenimento dei CEE/AIMA o altri ; in caso contrario si procederà all'applicazione di una o più penali per come previsto nell'articolo "Penali".

La ditta appaltatrice si impegna, altresì, a rispettare nella fornitura ed erogazione dei pasti tutta la normativa vigente in materia di anti covid-19 da concordare con il Dirigente Scolastico.

ARTICOLO 23 – VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE

L'appaltatore dovrà comunicare al Comune qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale della ditta indicando il motivo della variazione.

Il Comune non si assume alcuna responsabilità per il ritardo nei pagamenti dovuto a mancata comunicazione o ritardo della comunicazione stessa.

ARTICOLO 24 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del contratto l'appaltatore dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto, in favore del Comune, cauzione definitiva. Tutti i concorrenti per essere ammessi alla gara dovranno presentare la documentazione attestante l'avvenuta costituzione di una cauzione, a garanzia dell'offerta, corrispondente al 2% dell'importo posto a base della gara. Dopo l'aggiudicazione definitiva le cauzioni provvisorie saranno restituite ai concorrenti non aggiudicatari mentre quello della Ditta aggiudicataria resterà vincolato e dovrà essere valido fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo. La cauzione dell'appaltatore verrà trattenuta fino alla sua sostituzione con cauzione definitiva fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale, da presentare su richiesta della stazione appaltante, con le stesse modalità ed avente validità per tutta la durata del contratto. Detta cauzione verrà restituita nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia, purché non sussistano motivi di rivalsa per inadempienze contrattuali o per risarcimento danni. A tal fine la stazione appaltante, fatti salvi i diritti che la legge le assicura in materia di contratti, avrà facoltà di rivalersi di propria autorità sulla cauzione, per le spese e per i danni che dovesse subire per l'inadempienza agli obblighi contrattuali da parte dell'Impresa aggiudicataria. La cauzione, provvisoria e definitiva, deve espressamente prevedere 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 quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ARTICOLO 25 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica. Si avverte che a norma del regolamento di contabilità generale dello Stato il concorrente che avrà offerto il miglior ribasso, resta vincolato anche in pendenza dell'accettazione dell'offerta da parte del Comune. La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipula del relativo contratto e, qualora ricusasse di stipulare lo stesso, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata. Le spese contrattuali (diritto di rogito, bollo, registrazione ecc.) sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 26 – RISPETTO NORMATIVA SULLA SICUREZZA, PRIVACY E ASSUNZIONE DISABILI

La ditta si impegna a garantire lo svolgimento del servizio: nel rispetto della normativa in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008; nel rispetto delle disposizioni previste dal D.lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni (tutela della privacy), gli operatori e la ditta garantiscono la riservatezza delle informazioni riferite alle persone che usufruiscono del servizio oggetto dell'appalto; nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 68/99 avente per oggetto il collocamento dei disabili; nel rispetto delle norme del CCNL del comparto di pertinenza della ditta.

ARTICOLO 27 – CONTROVERSIE

In caso di controversie, il Foro competente è quello di Palmi.

ARTICOLO 28- RINVIO A LEGGI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa espresso riferimento al D.lgs. n.50/2016, alla normativa vigente in materia nonché alle norme del Codice Civile.

Il Responsabile del Settore amministrativo e socio culturale
F.to Dott. Salvatore Papalia