

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA NELLE SCUOLE PRIMARIE E MATERNE DI CERASO**

P A R T E P R I M A

ART. 1

Aggiudicazione del servizio.

Il Comune di Ceraso provvede all’affidamento dell’appalto del servizio di refezione scolastica, previo esperimento di gara pubblica, mediante il sistema della procedura aperta di cui all’articolo 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa di cui agli articoli 95, comma 2, 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 dell'appaltatore.

ART. 2

Oggetto dell'appalto.

Per “servizio di refezione scolastica” si intende non solo la manipolazione dei generi alimentari, la preparazione e la cottura dei pasti nei locali adibiti a cucina presso le singole scuole ove esso deve svolgersi, 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 all’Appaltatore e rappresenterà condizione vincolante alla quale non sarà possibile derogare nella preparazione dei pasti.

Il servizio comprende anche le attività di assistenza e sorveglianza, la pulizia e disinfezione quotidiana delle stoviglie, nonché l’attività di pulizia e disinfezione quotidiana dei locali adibiti a cucina refettorio e dispensa. E’ compreso nel servizio anche l’acquisto del materiale di pulizia, l’approvvigionamento del combustibile utilizzato per il funzionamento delle cucine.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere svolto:

- 1) presso le Scuole Materne pubbliche operanti nel Comune di Ceraso. Si dà atto che, attualmente, sono funzionanti Sezioni di Scuole Materne a Ceraso Capoluogo ed alla frazione Santa Barbara.
- 2) presso le Scuole Primarie pubbliche operanti nel Comune di Ceraso. Si dà atto che, attualmente, è operante la Scuola Primaria di Ceraso Capoluogo.

All’Appaltatore saranno trasferite tutte le stoviglie e gli utensili di proprietà dell’Amministrazione Comunale, quali piatti, bicchieri, posate, ed ogni altro simile strumento, che eventualmente risulti utile allo svolgimento del servizio. E’ fatto comunque obbligo all’Appaltatore di provvedere a dotarsi di tutte quelle attrezzature che, non essendo fornite dall’Amministrazione, dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio in tutte le strutture ove esso deve svolgersi. Inoltre, in caso di deterioramento delle attrezzature trasferite dal Comune, l’appaltatore è tenuto a provvedere alla ricostituzione della loro dotazione originaria, così come risultante da verbale di consegna.

Ai fini di promozione e salvaguardia dell’ambiente attraverso la riduzione della produzione di rifiuti non riciclabili e non ecocompatibili come piatti di plastica, l’appaltatore dovrà servire i pasti in piatti di ceramica fondi e piani con peso massimo di 750 grammi cadauno, utilizzare bicchieri in vetro infrangibile e posate in acciaio, tovaglie e tovaglioli in carta riciclabile priva di materiali plastici ai fini dell’inserimento, dopo l’uso, nei contenitori dei residui organici per compost, garantendo al contempo la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti. In ogni plesso scolastico dove è erogato il servizio di refezione, l’igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella

preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, deve essere effettuata con lavaggio in lavastoviglie, con l'obbligo di utilizzare detergenti a basso impatto ambientale. Qualora non vi sia spazio sufficiente nello spazio mensa per l'installazione di un'adeguata lavastoviglie o non sia possibile garantire un'efficace organizzazione delle operazioni di igienizzazione e stoccaggio di piatti, bicchieri e posate potranno essere impiegati piatti e bicchieri monouso, purché in materiale certificato atossico e biodegradabile, compostabile e riciclabile, da abbinare con posate inox (da lavare in lavastoviglie di piccole dimensioni) o in alternativa l'utilizzo di idonei centri di lavaggio e igienizzazione esterni. La spesa per la fornitura del materiale e delle attrezzature necessarie ad assicurare il ciclo che va dalla preparazione, alla somministrazione degli alimenti, alla successiva igienizzazione delle attrezzature e del materiale utilizzato e l'acquisizione degli eventuali servizi necessari resta, in ogni caso, a carico dell'appaltatore.

ART. 3

Modalità di svolgimento del servizio di refezione scolastica.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana, con esclusione del sabato, in tutti i plessi scolastici dove sono operanti le classi della Scuola Materna. Lo stesso servizio di refezione dovrà essere effettuato nei plessi scolastici dove sono operanti le classi delle Scuole Primarie, per i giorni della settimana in cui è previsto lo svolgimento del tempo prolungato.

L'operatore economico che si aggiudicherà la gara deve avere la disponibilità di un organico autosufficiente, costituito da personale qualificato e da un contingente di addetti utilizzabili per un monte ore giornaliero che assicurino la capacità di gestire il servizio con adeguato livello di qualità, regolarità, tempestività, efficacia e ed efficienza; **a tale scopo particolare, l'operatore economico deve garantire di poter svolgere il servizio con un contingente di personale che corrisponda almeno ad un monte ore lavorative pari ad un minimo di ottanta ore settimanali (da lunedì a venerdì), equivalenti ad almeno quattro (4) unità di personale regolarmente contrattualizzate e con qualifiche adeguate per essere adibite, quotidianamente, al servizio di preparazione, confezionamento, distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché al lavaggio e alla pulizia di tutte le stoviglie, dei locali cucina e refettori in tutti i plessi scolastici attivi delle scuole di Ceraso.**

Il ritiro 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*. L'acquisto dei predetti generi alimentari dovrà essere effettuato da personale addetto, in possesso *di idoneo libretto sanitario o di attestato di formazione per il settore alimentare e la somministrazione ovvero di altra idonea qualifica al medesimo fine richiesta o ammessa dalla normativa vigente*.

È in ogni caso esclusa la somministrazione di alimenti contenenti organismi o sostanze geneticamente modificati (O.G.M.).

Dovrà essere anzi privilegiato l'approvvigionamento dei prodotti biologici e "a km. 0", allo scopo di incrementarne il consumo nell'ambito delle scuole dell'obbligo di Ceraso.

Le derrate ed i generi alimentari provenienti da coltivazioni e allevamenti biologici devono costituire non meno del 70 per cento del paniere di prodotti necessario alla preparazione dei cibi da somministrare. Qualora sia dimostrata l'impossibilità di raggiungere la suddetta percentuale è possibile raggiungere tale quantitativo minimo con approvvigionamento di derrate e generi alimentari a km. 0.

L'incremento, oltre tale percentuale minima, dell'utilizzo di derrate e generi alimentari a km. 0 costituirà elemento di valutazione degli elementi tecnici e qualitativi dell'offerta con attribuzione di un punteggio crescente al crescere delle quantità impiegate.

L'appaltatore dovrà essere in grado di fornire con periodicità mensile idonea dimostrazione della provenienza da coltivazioni e allevamenti biologici delle derrate e dei generi alimentari utilizzati nel servizio e dell'approvvigionamento di derrate e generi alimentari "a km. 0".

Durante la preparazione dei pasti da effettuarsi presso i singoli plessi scolastici ove si svolge il servizio, il personale dell'Appaltatore a ciò addetto dovrà osservare tutte le norme igieniche previste dalla legislazione vigente in materia (incluso il D. Lgs. n. 197/2003), 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. Dalla fine della cottura alla distribuzione dei pasti non devono passare più di 15 minuti. I primi piatti (pasta, riso, minestra in brodo, etc. ...) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse, nonché dal parmigiano reggiano; 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'occorrente per il condimento (olio, limone, aceto, etc. ...).

Effettuato il servizio di somministrazione dei pasti, sempre a cura del personale a ciò addetto, sarà predisposta la pulizia e la disinfezione dei locali cucina e refettorio, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti.

ART. 4

Durata dell'appalto.

L'appalto di cui al presente capitolato avrà decorrenza dalla data di consegna delle cucine, delle attrezzature, dei refettori e del servizio affidato, risultante da apposito verbale redatto in contraddittorio e durerà fino alla conclusione dell'**anno scolastico 2020/2021**. Si intende per "**anno scolastico**", nel caso specifico, quello coincidente con l'inizio ed il termine delle attività scolastiche ovvero il periodo che va dal **1° ottobre al 15 giugno** dell'anno successivo.

La stipula del contratto di appalto deve avere luogo **entro 30 (trenta) giorni dalla data di aggiudicazione**.

La consegna del servizio potrà avvenire anche contestualmente alla data di stipula del contratto e comunque non oltre i 30 giorni successivi.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di far iniziare il servizio anche prima e nelle more della stipula del contratto, previo rilascio da parte dell'Aggiudicatario di un valido atto di assunzione di ogni impegno e garanzia inerente alla corretta esecuzione dell'appalto.

Qualora entro i sopraindicati termini l'aggiudicatario non addivenga, per qualsiasi motivo, alla stipula del contratto o non dia inizio al servizio, le somme da lui depositate a titolo cauzionale saranno senz'altro incamerate dal Comune, il quale, senza ricorrere ad alcun atto di messa in mora, resterà immediatamente libero di procedere ad una nuova aggiudicazione con ogni danno, rischio ed a totale spesa dell'aggiudicatario inadempiente.

ART. 5

Requisiti minimi di ammissione alla procedura di gara.

Importo presunto complessivo dell'appalto, a base di gara e di aggiudicazione.

Possono partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 e seguenti del Codice degli Appalti approvato con D. Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per essere ammessi alla gara gli operatori economici interessati dovranno dimostrare, tra l'altro, di possedere oltre ai requisiti di ordine generale previsti dall'art. 80 del citato Codice degli Appalti i requisiti di esperienza, di capacità tecnica e di idoneità professionale indicati negli atti di gara.

L'aggiudicazione dell'appalto avrà luogo mediante il sistema della procedura aperta, con il criterio di cui all'art. 95, comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni, a

favore dell'operatore che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa risultante dalla valutazione di apposita Commissione che sarà nominata dall'Amministrazione comunale dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

L'aggiudicazione avverrà all'operatore economico che avrà conseguito il miglior punteggio sulla base di una pluralità di elementi e parametri di valutazione tecnici qualitativi ed economici.

Le operazioni di attribuzione dei punteggi per gli elementi tecnici e qualitativi dell'offerta saranno effettuate dalla Commissione in seduta segreta nei termini indicati nel Disciplinare di Gara.

Le operazioni di attribuzione del punteggio per gli elementi dell'offerta saranno effettuate dalla Commissione in seduta pubblica secondo i criteri logico matematici indicati nel Disciplinare di Gara.

L'importo complessivo presunto a base di gara dell'appalto è pari ad € **180.000,00**, oltre IVA nella misura vigente, calcolato per l'intera durata globale del contratto da aggiudicare. Il suddetto importo è stato presuntivamente determinato ai fini dell'espletamento della gara d'appalto e ad ogni effetto collegato, sulla base del prezzo unitario del singolo pasto posto a base di gara pari a € 5,00 oltre Iva, nonché sulla base dei dati storici e previsionali sull'andamento del servizio, tenuto conto dei dati medi sul numero degli iscritti alla Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Ceraso, del calendario settimanale del servizio (5 giorni alla settimana per la scuola dell'infanzia, 3 giorni alla settimana per la scuola primaria), 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.

L'importo presuntivo di aggiudicazione, ad ogni effetto, è da intendere la somma che si otterrà applicando il ribasso di gara al suddetto importo presuntivo posto a base d'asta dell'appalto.

ART. 6

Cauzione provvisoria e definitiva.

Per poter essere ammessi alla gara, i concorrenti devono presentare insieme agli altri documenti che compongono l'offerta una cauzione provvisoria costituita a mezzo polizza fideiussoria o assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di Ceraso o fideiussione bancaria; l'importo della cauzione deve risultare pari alla misura del 2% dell'importo presuntivo posto a base d'asta dell'appalto di €. 180.000,00, già indicato all'articolo 5 che precede. Tale cauzione sarà restituita con il costituirsi della cauzione definitiva da depositare al competente ufficio comunale. La cauzione provvisoria deve essere corredata dalla dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva, qualora l'offerente risulti aggiudicatario

Entro il termine stabilito nella comunicazione di aggiudicazione della gara, l'aggiudicatario, sotto pena di decadenza immediata da ogni diritto, nonché di rispondere dei danni e delle spese, dovrà costituire, a mezzo polizza fideiussoria o assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di Ceraso o fideiussione bancaria, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo presuntivo di aggiudicazione dell'appalto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La cauzione definitiva è data a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento alle obbligazioni stesse, delle penalità applicabili in forza del presente Capitolato e delle spese per l'esecuzione in danno come previste dal seguente art. 8.

Dopo il deposito della cauzione definitiva costituita con le modalità e nell'importo di cui sopra, il Responsabile del Servizio fisserà il giorno e l'ora in cui la ditta appaltatrice dovrà presentarsi per la stipula del contratto.

ART. 7

Documentazione necessaria alla stipula del contratto.

Il contratto non potrà essere stipulato se, nei termini di cui all'art. 4, ovvero nel diverso termine stabilito dal Responsabile del Servizio, la ditta aggiudicataria non avrà effettuato il rimborso delle spese anticipate alla Stazione Appaltante, eseguito il pagamento delle imposte e dei diritti relativi al rogito, dimostrato di aver corrisposto alla Centrale di Committenza "Asmel Consortile Soc. Cons. a r.l." il corrispettivo del servizio e per l'uso della piattaforma "Asmecom", nella misura percentuale dovuta in base all'importo di aggiudicazione e depositato la cauzione definitiva e gli altri documenti di rito atti a comprovare il possesso dei requisiti di ordine generale e speciale.

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà depositare, nel termine stabilito dal Responsabile del Servizio, anche i seguenti documenti:

1. Piano di sicurezza, Documento di valutazione dei rischi e Atto di Nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione valido ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008;
2. Manuale della corretta prassi igienica alimentare;
3. Dichiarazione di convenzione con laboratorio di analisi per gli adempimenti di cui al D. Lgs. 6-11-2007 n. 193 recante "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
4. Piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) con relative schede dei punti di cottura e refezione;
5. D.I.A. per la registrazione delle attività, ai sensi dell'art. 6 del reg. CE n. 852/2004.

ART. 8

Carattere del servizio.

Tutti i servizi dell'appalto sono ad ogni effetto considerati servizi pubblici e, per nessuna ragione, potranno essere sospesi o abbandonati.

In caso di sospensione o di abbandono anche parziale dei servizi, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi per l'esecuzione d'ufficio, in danno ed a spese dell'inadempiente.

ART. 9

Corrispettivo dell'appalto.

Per l'esatto e completo adempimento di tutti gli obblighi e doveri assunti con il presente capitolato, il Comune corrisponderà all'appaltatore il corrispettivo che risulterà dal contratto in seguito all'aggiudicazione e che sarà effettivamente determinato in base al prezzo offerto per il singolo pasto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente erogati agli utenti del servizio di refezione scolastica.

Detto corrispettivo si intenderà remunerativo di tutti gli oneri e di ogni obbligo assunto contrattualmente relativamente alla esecuzione dei servizi indicati in capitolato.

Il corrispettivo comprende e remunera, inoltre, le spese per la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli utensili, per i consumi, per i collaudi e per quanto altro necessario per l'espletamento del servizio, quali le spese generali, gli oneri accessori, le tasse, l'utile dell'appaltatore, le assicurazioni, le spese di stipula del contratto e qualsiasi imposta presente e futura.

ART. 10

Modalità di pagamento del corrispettivo.

Il pagamento del corrispettivo dell'appalto sarà effettuato in rate mensili posticipate, entro il mese successivo a quello di riferimento, dietro presentazione di regolare fattura da emettere e depositare al protocollo generale dell'Ente entro la prima decade del mese successivo a quello di riferimento del servizio. In caso di ritardata emissione e/o deposito a protocollo della fattura, il pagamento avverrà entro trenta giorni dalla data di deposito al protocollo generale dell'Ente.

L'eventuale ritardato pagamento da parte dell'Amministrazione non farà sorgere in capo all'appaltatore il diritto di abbandono o di riduzione parziale dei servizi, sotto pena della risoluzione del contratto con tutti i danni conseguenti.

Qualora nel pagamento del corrispettivo non venissero rispettati i termini indicati, il calcolo degli interessi di mora spettanti all'appaltatore, al tasso legale vigente, partirà solo dal 30° giorno successivo alle scadenze citate.

Gli interessi, nel caso di più rate scadute e non pagate, saranno calcolati soltanto per ogni singola rata non pagata e saranno determinati secondo il tasso legale vigente. Dal pagamento del corrispettivo mensile convenuto sarà detratto l'importo delle eventuali spese per l'esecuzione d'ufficio e delle ammende o pene pecuniarie applicate in caso di disservizi.

Non costituisce ritardo nel pagamento, la sospensione di una o più rate mensili in caso di mancata emissione del Documento Unico di Regolarità Contributiva dell'impresa da parte dell'ente a ciò preposto.

ART. 11

Aggiornamento del corrispettivo.

Il corrispettivo di appalto non sarà soggetto ad alcun aggiornamento annuale.

ART. 12

Modalità di fatturazione.

Il pagamento avverrà dietro presentazione di regolare fattura in dieci rate mensili, alla quale dovranno risultare allegati i corrispondenti "BUONI PASTO" ritirati giornalmente agli alunni, mentre il pagamento dei pasti erogati al personale docente avverrà annualmente tramite presentazione di regolare fattura con allegata nota di presenza giornaliera.

Non sarà dato luogo al pagamento degli importi corrispondenti ai pasti non coperti da altrettanti BUONI PASTO per qualsivoglia motivo non allegati alla fattura, la cui erogazione non trovi altrimenti giustificata dimostrazione documentale.

ART. 13

Divieto di cessione dell'appalto.

La ditta appaltatrice non potrà in nessun caso, a pena di revoca dell'appalto e fatta salva ogni responsabilità per danni, cedere ad altri i servizi oggetto del presente capitolato.

ART. 14

Obblighi e responsabilità dell'appaltatore.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'appaltatore deve provvedere:

a) Alla riparazione ed alla manutenzione di tutto il materiale, dei mezzi e delle attrezzature necessarie alla esecuzione del servizio.

Tutte le attrezzature utilizzate, sia quelle di proprietà comunale che quelle di proprietà dell'appaltatore dovranno essere tenute in perfetto stato di efficienza e in idonee condizioni igieniche.

b) Alle assicurazioni di ogni specie, anche per i danni a cose e persone, nonché per la responsabilità civile dell'appaltatore verso terzi, ivi inclusi gli utenti del servizio. **Tali assicurazioni dovranno risultare già stipulate con idonea compagnia di assicurazione all'atto dell'inizio dell'appalto. L'appaltatore ne darà sollecita comunicazione all'Ente appaltante e provvederà al loro deposito nella Segreteria del Comune nel termine stabilito dall'Amministrazione.**

c) Alla fornitura della massa vestiaria a tutto il personale.

d) Alla elezione del domicilio a tutti gli effetti giuridici ed amministrativi e del recapito telefonico in territorio del Comune di Ceraso. Si fa espressa dichiarazione che tutte le notifiche o comunicazioni fatte in tale domicilio si intendono fatte personalmente al rappresentante legale della ditta appaltatrice, anche se avvengono a mani di qualsiasi persona presente nel domicilio a qualsiasi titolo.

e) Al trattamento economico dovuto al personale di propria dipendenza nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali previsti per legge e stabiliti dal contratto collettivo nazionale di categoria, se dovuti.

f) Alla trasmissione, almeno trimestrale, dei risultati delle analisi di cui al D. Lgs. n. 155/97;

ART. 15

Ordini di servizio - Vigilanza - Penalità.

Il Comune, a mezzo dei propri funzionari ed addetti, eserciterà il controllo sull'osservanza dei patti tutti del presente capitolato e sul regolare espletamento dei servizi.

Gli stessi faranno risultare da appositi rapporti ciascuna infrazione, notificandone copia all'appaltatore e rimettendone altra copia alla Segreteria del Comune. Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, previa diffida, il Responsabile del servizio, sentito il Segretario Comunale, avrà facoltà di ordinare e fare eseguire, a spese dell'appaltatore, i lavori necessari per il regolare andamento del servizio. Le deficienze e gli abusi di cui sopra verranno contestati all'appaltatore nelle forme amministrative e lo stesso dovrà essere sentito in contraddittorio con gli Organi del Comune che hanno effettuato i rilievi del caso.

Qualsiasi infrazione ai patti contrattuali fa incorrere l'Appaltatore, senza pregiudizio delle maggiori sanzioni determinate dal presente capitolato, in penalità di importo variabile dal euro 250,00 (duecentocinquanta/00) a euro 1500,00 (millecinquecento/00), con una graduazione che terrà conto della circostanza che la disfunzione sia solo parziale ovvero riguardi l'intero servizio ovvero della gravità delle conseguenze cagionate all'Amministrazione.

Per qualsiasi caso di recidiva nel termine di un mese, le ammende saranno aumentate del 50% rispetto a quanto sopra stabilito.

Le penalità applicate, nonché le spese per l'esecuzione in danno, qualora non siano prontamente pagate dall'Appaltatore, saranno prelevate sino al concorrente ammontare, dalla prima rata mensile del corrispettivo dovuto.

ART. 16

Revoca dell'appalto.

Oltre che nei casi espressamente contemplati dal presente capitolato ed indipendentemente dalle altre sanzioni da queste prescritte, il Comune ha il diritto di dichiarare senz'altro la decadenza della Ditta dall'appalto qualora la medesima:

A) Per qualsiasi motivo sospenda il servizio e non mantenga in servizio i mezzi ed i materiali previsti dal contratto di appalto.

B) Incorra comunque, in notevoli abituali deficienze o in reiterate e gravi inadempienze;

C) Trasgredisca al disposto dell'art. 13 (divieto di subappalto, ecc..).

D) Incorra in sanzioni penali o amministrative per le quali la legge prevede la rescissione del contratto.

La dichiarazione di decadenza dell'appalto risolve immediatamente "de jure" e "de facto" il contratto, senza diritto ad indennità ed al risarcimento di alcun genere da parte dell'appaltatore.

Al Comune, invece, spetta il diritto di rientrare immediatamente in piena proprietà e di usare tutta l'attrezzatura ceduta all'Appaltatore, onde poter continuare il servizio.

La cauzione è incamerata e l'Appaltatore risponde di tutti i danni che deriveranno al Comune in qualunque caso di anticipata risoluzione del contratto.

In pendenza di contestazione, sia arbitrale che giudiziale, l'Appaltatore non potrà in nessun caso sospendere il servizio, riservandosi il Comune appaltante il diritto di subentrare in tutto quanto occorre per l'espletamento del servizio previo verbale di contestazione.

PARTE SECONDA

NORME E PRESCRIZIONI PER LA ESECUZIONE DEI SERVIZI

ART. 17

Servizi straordinari.

Il servizio di pulizia straordinaria dei locali adibiti a cucina-refettorio, nonché dei locali scolastici dovrà essere effettuata almeno una volta al mese.

ART. 18

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.

L'Appaltatore, 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 l'Appaltatore 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 preparazione dei pasti ed alla somministrazione, sarà effettuato e documentato con apposito verbale di ricognizione ogni qual volta l'Amministrazione lo riterrà opportuno, in contraddittorio tra l'Appaltatore ed il Responsabile del Servizio ed, eventualmente, con la presenza del Comandante dei Vigili Urbani.

ART. 19

Personale.

Tutto il personale, nell'espletamento delle proprie funzioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto e dovrà obbedire non solo ai dirigenti dell'Appaltatore, ma anche alle Autorità comunali ed ai dipendenti del Comune investiti delle funzioni di controllo e vigilanza sui servizi affidati.

L'Appaltatore è tenuto ad osservare, per il personale alle proprie dipendenze, quanto previsto, in materia retributiva e normativa, dai contratti nazionali di lavoro, dagli accordi provinciali e locali e quanto previsto in materia assistenziale, previdenziale, assicurativa e fiscale dalle leggi e disposizioni relative vigenti. Il personale assunto dovrà essere di sana e robusta costituzione fisica ed idoneo alle mansioni, da comprovare mediante esibizione del Libretto Sanitario o di attestato di formazione per il settore alimentare e la somministrazione ovvero di idonea qualifica al medesimo fine richiesta o ammessa dalla normativa vigente.

Per il presente appalto si applica la clausola sociale (nota anche come clausola di «protezione» o di «salvaguardia» sociale, o anche come «clausola sociale di assorbimento»), che è un istituto che opera nella ipotesi di cessazione di un appalto e conseguente subentro di nuove imprese e risponde all'esigenza di assicurare la continuità dell'occupazione, nel caso di naturale discontinuità dell'aggiudicatario.

La qualifica, il numero e la tipologia di operatori che dovranno essere assunti dall'Aggiudicatario sono di seguito riportati:

Mansione	livello	Impegno	CCNL applicato
operatrice di mensa	6	9h/sett.	Settore Turismo
operatrice di mensa	6	9h/sett.	Settore Turismo
cuoca	5	12,5h/sett.	Settore Turismo
operatrice di mensa	6	9h/sett.	Settore Turismo
operatrice di mensa	7	5h/sett.	Settore Turismo
cuoca	5	9h/sett.	Settore Turismo
operatrice di mensa	6	12,5h/sett.	Settore Turismo

ART. 20

Spese inerenti alla concessione dell'appalto.

Tutte le spese inerenti al presente appalto e tutte le conseguenti, comprese quelle per le eventuali pubblicazioni dell'avviso e dell'esito di gara su quotidiani, nessuna esclusa od eccettuata,

nonché tutti i contributi, spese e quant'altro inerente o pertinente al contratto, le imposte o sovra imposte e le altre tasse relative, con la sola eccezione dell'IVA, sono a carico dell'Appaltatore.

ART. 21
Controversie.

Tutte le eventuali controversie e contestazioni relative all'applicazione del contratto di appalto che potessero insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'Appaltatore, sia in corso che al termine dell'appalto qualunque sia la natura di esse, saranno deferite alla Magistratura Ordinaria.

È esclusa la clausola arbitrale.

ART. 22
Vigilanza. Norme Finali

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di vigilanza e di controllo sul servizio, sugli obblighi dell'Appaltatore, sul comportamento del personale addetto al servizio.

Ai competenti organi del Comune cui spetta la vigilanza ed il controllo circa l'esatto adempimento delle obbligazioni e degli oneri incombenti all'Appaltatore è riconosciuto il diritto di accesso nei locali destinati al servizio.

Alla scadenza dell'appalto rientreranno in proprietà del Comune i mezzi ed il materiale messi a disposizione per effetto del presente appalto.

Allo stesso modo resteranno di proprietà del Comune tutti gli interventi, gli arredi e le attrezzature che, avendo formato oggetto di proposta migliorativa in sede di offerta e partecipazione alla gara, l'Appaltatore abbia acquistato e fornito all'Amministrazione e che siano state messe in esercizio per l'esecuzione del servizio di refezione scolastica.

L'Appaltatore si obbliga di farne consegna in buono stato di conservazione e di funzionamento. I mezzi e i materiali che non siano stati consegnati in buono stato di conservazione e di funzionamento saranno adeguatamente riparati a cura e spese dell'appaltatore. Nell'impossibilità di tale evenienza l'Appaltatore sarà obbligato, secondo una stima determinata da un collegio arbitrale, a corrispondere all'Ente il valore dell'attrezzatura o mezzo irrimediabilmente deteriorati, fatta eccezione dell'ipotesi in cui il fatto si sia verificato per caso fortuito dimostrabile.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato d'onere, saranno applicate le norme vigenti in materia.