



COMUNE DI ATENA LUCANA

Provincia di Salerno

C.F: 83002560650 – Web: www.comune.atenalucana.sa.it

pec: prot.atina@asmepec.it

Tel. 0975 76001 – Fax 0975 76022

***CAPITOLATO SPECIALE PRESTAZIONALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA***

A.s. 2016-2017/ A.s 2017-2018/A.s. 2018-2019

Art. 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

1. Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado del territorio comunale. Il servizio comprende:
 - a. Organizzazione, gestione, preparazione, cottura dei pasti presso i locali dei plessi scolastici di Atena capoluogo e scalo secondo **il menù stabilito e con le grammature indicate insindacabilmente dalla competente ASL, allegati al presente capitolato, al fine di costituirne parte integrante e sostanziale.** La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle originariamente indicate, qualora si verificano spostamenti di scuole in altri edifici, comunque ricadenti nel territorio comunale.
 - b. Predisposizione del refettorio, preparazione del refettorio, preparazione dei tavoli per i pasti, scodellamento e distribuzione dei pasti, sparcchiatura, pulizia e riordino del refettorio e della cucina dopo il pasto;
 - c. Pulizia completa, disinfezione, sanificazione del refettorio e del centro di rinvenimento dei pasti, lavaggio e riordino stoviglie, pentole, utensileria e di tutte le attrezzature;
 - d. Fornitura prodotti per la pulizia e di tutti gli utensili e le attrezzature occorrenti per la preparazione dei pasti
 - e. Custodia dell'arredamento, di tutti gli impianti ed attrezzature utilizzate di proprietà del comune;
 - f. Fornitura di stoviglie, bicchieri, piatti, tovaglioli di carta e posate monouso;
 - g. Raccolta differenziata dei rifiuti ed eventuali rifiuti speciali;
 - h. Ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio di refezione scolastica.

Art. 2 – DURATA

1. La durata del presente contratto ha decorrenza dalla stipula del contratto a.s. 2016-2017 e scade con il termine dell'anno scolastico 2018-2019 (Giugno 2019)-ANNI SCOLASTICI TRE. Il servizio dovrà essere fornito per 05 giorni settimanali, escluso il sabato, nel rispetto del calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.
2. Alla scadenza, il contratto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta delle parti.

Art. 3 – GARANZIA PROVVISORIA

1. Le ditte partecipanti alla procedura di gara dovranno prestare, in sede di offerta, una garanzia provvisoria sotto forma di polizza assicurativa o fideiussione bancaria (conforme allo schema tipo approvato con decreto) per un importo pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara.

Art. 4 – CAUZIONE DEFINITIVA

1. La ditta aggiudicataria, quale esecutrice del contratto, dovrà costituire ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. n. 50 del 2016, una cauzione definitiva a garanzia del contratto pari al

dieci per cento dell'importo contrattuale al netto dell'IVA sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93 comma due e tre del codice appalti .

2. La garanzia fidejussoria deve essere presentata in originale all'Ente appaltante prima della formale sottoscrizione del contratto e la stessa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta della stazione appaltante.
3. La garanzia copre ogni onere che potrà derivare dal mancato o inesatto adempimento degli obblighi contrattuali.
4. Resta salvo, per l'Amministrazione, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Art. 5 – RIDUZIONE DELLA GARANZIA

1. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Art. 6 – NUMERO DEI PASTI

1. Il quantitativo dei pasti da erogare per ogni anno scolastico, è stimato in n. 15.000, sulla base dei dati relativi all'erogazione del servizio nell'anno scolastico 2015-2016 e come da comunicazione dell'ufficio ragioneria allegata al presente. Tale dato non costituisce impegno per l'Ente appaltante. Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiranno del servizio.

Art. 7 – PREPARAZIONE DEI PASTI

1. I pasti dovranno essere preparati nel rispetto del menù, delle relative tabelle delle grammature, e delle tabelle merceologiche, allegati al presente capitolato, così come trasmessi dall'ASL Salerno.
2. L'Ente si riserva la facoltà insindacabile, a seguito di particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'ASL modifiche e/o aggiornamenti della legislazione vigente di disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel rispetto del numero e tipologia di portate, che non comportino aumento di spese per il Comune. Nessun aumento di spesa sarà posto a carico del Comune per modifiche non sostanziali del menù. Tali variazioni saranno comunicate con congruo anticipo all'appaltatore, il quale è tenuto ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza poter per questo richiedere maggiori e/o diversi compensi unitari a quelli di aggiudicazione.
3. L'appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:
 - utilizzare prodotti biologici in sostituzione dei prodotti a maggior rischio di contaminazione e residui su indicazione dell'ASL;
 - cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore o al forno;
 - E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti congelati;
 - Non congelare mai materie prime acquistate fresche;

- Non friggere gli alimenti;
 - Non utilizzar preparati per purè o prodotti simili;
 - La maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine cottura;
 - Non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato sodico;
 - Utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
 - Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
 - È vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.
4. Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, la ditta aggiudicataria dovrà garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina, con riferimento a tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande che si intendono qui richiamate, ed in particolare a quanto disposto dalla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche e integrazioni, dai Regolamenti Comunitari n. 178/2002 e 852/2004, nonché a quanto previsto dal presente capitolato.
 5. Il luogo dell'esecuzione del contratto porta' subire variazioni relativamente alle quali nulla potrà' essere eccepito dall'appaltatore.

Art. 8 – PREZZO A BASE DI GARA

1. Il prezzo unitario del pasto erogato a base di gara è pari a **€ 2,88 (Due,88)** Iva esclusa al 4 per cento.
2. L'ammontare complessivo presunto del contratto è stimato in complessivi **€ 129.600,00 (Centotrentaseimilaseicento,00)** iva al 4 per cento esclusa, con riferimento al prezzo a base di gara per pasto ed in relazione al numero stimato di pasti da fornire presumibilmente dal 02.11.2016 sino al termine dell'anno scolastico 2018-2019.

Art. 9 – TARIFFE

1. L'Ente Appaltante determinerà autonomamente le tariffe del servizio e provvederà a vendere agli utenti i "buoni pasto" necessari per essere ammessi al servizio, trattenendo per sé il ricavato.
2. E' fatto tassativo divieto alla ditta appaltatrice di chiedere integrazioni delle tariffe ai fruitori del servizio e/o di commercializzare prodotti all'interno dei locali scolastici.

Art. 10-CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Le offerte per la gara sono composte da una **parte tecnico-qualitativa**, nella quale devono essere esplicitati da ciascun Operatore Economico partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, nonché di una **parte economica**, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio :

a. sino ad un massimo di 60 punti per la parte tecnico-qualitativa;

b. sino ad un massimo di 40 punti per la parte economica.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione giudicatrice, procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte,

secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE:

Punteggio massimo attribuibile: 60 punti

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella seguente e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente precisate.

10-A ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI **Max PUNTI 26:**

- a. modalità di svolgimento del servizio -PUNTI MAX : 11
- b. sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori PUNTI MAX 10
- c. piano dei trasporti PUNTI MAX 5

10-B ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE **MAX PUNTI 9 :**

- a. numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio PUNTI MAX 5
- b. rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi PUNTI MAX 4

10-C PIANO DI AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE: **MAX PUNTI 3:**

- a- Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue PUNTI MAX 1
- b- Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre 10 ore annue PUNTI MAX 2

10-D MENU: **MAX PUNTI 5:**

- a - menu per ricorrenze particolari MAX PUNTI 2
- b -giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc MAX PUNTI 3

10-E PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI marchio I.G.P. E D.O.P.: **MAX PUNTI 10**

- a- utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 0% al 20% 0
- b- utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 21% al 30% 3
- c- utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 31% al 60% 5
- d- utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 61% al 100% 10

10-G SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI: **MAX PUNTI 7 :**

- a- sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti MAX PUNTI 2
- b- interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc. MAX PUNTI 2
- c- altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti per insegnanti, pasti gratuiti per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua, ecc..) MAX PUNTI 3

TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA 60

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRA' LA COMMISSIONE :

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti criteri motivazionali :

A 1 - Organizzazione del servizio e capacità dell'operatore economico di garantire il controllo e la sicurezza degli alimenti

- a) modalità di svolgimento del servizio: saranno oggetto di valutazione approvvigionamento di prodotti, stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione, ecc, ivi compreso le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo;
- b) saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori;

A 2 - Organizzazione del personale

- a) saranno oggetto di valutazione il numero, la qualifica e il monte ore giornaliero degli addetti al servizio in concessione, comprensivo di curriculum dei cuochi e del personale addetto;
- b) saranno oggetto di valutazione il numero di personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino dei refettori (numero addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero);

A 3 – Piano di aggiornamento del personale:

Sarà valutata, mediante attribuzione di punteggio la preparazione in materia specifica del personale. Le ore di aggiornamento del personale ai punti a) e b) si riferiscono alle ore di corsi, con attestazione, inerenti il servizio oggetto d'appalto, effettuate dal personale fino alla data di pubblicazione del bando;

A 4 –Menu

- a) sarà valutata con l'attribuzione del punteggio la proposta contenente un menu dedicato ad un evento di rilevanza locale o nazionale;
- b) saranno valutate le proposte contenenti menu regionali o etnici, idonei ad estendere negli scolari la conoscenza di tradizioni gastronomiche e prodotti tipici di altre Regioni e altri paesi.

A 5 – Percentuale di prodotti biologici

Sarà valutata mediante l'attribuzione del punteggio predeterminato la percentuale di prodotti alimentari di produzione controllata: biologica, o a marchio IGP – DOP rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto.

A6 - Servizi migliorativi e aggiuntivi

Ulteriori attività, interventi e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto dal capitolato.

VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE DI GARA:

Il giudizio della Commissione, espresso sulla base dei criteri sopraelencati per ogni parametro, verrà trasformato in punteggio, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016 utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

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 zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati:

- a) per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori) attraverso l'attribuzione discrezionale di un coefficiente da parte dei singoli commissari, variabile da zero ad uno, con successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate e secondo la seguente griglia di punteggi variabile tra zero ed uno:

0 Totalmente assente 0,10 Quasi assente 0,20 Negativo 0,30 Gravemente Insufficiente 0,40 Insufficiente 0,50 Modesto 0, 60 Sufficiente 0,70 Discreto 0,80 Buono 0,90 Ottimo 1,00 Eccellente.

Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le offerte che avranno ottenuto un punteggio minimo di 35 punti su 60 massimi attribuibili.

Per mantenere ferma la relativa importanza dei pesi dei elementi di valutazione stabiliti dal bando i la somma dei punteggi assegnati ad ogni concorrente in base ai sub-elementi e sub-pesi saranno RIPARAMETRATI al peso previsto per l'elemento di partenza.

OFFERTA ECONOMICA: massimo 40 punti.

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata (riferita al singolo pasto) e ad esso è attribuito un punteggio massimo di punti 40. I concorrenti devono **indicare, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, il ribasso per ciascun pasto complessivamente definito, utilizzando lo schema di offerta economica che verrà offerto.**

ELEMENTI ECONOMICI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE:

Il punteggio massimo (40 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior ribasso. Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula:

$P_i \text{ (per } R_i \leq R_{\text{medio}}) = 40 * [X * R_i / R_{\text{medio}}]$ $P_i \text{ (per } R_i > R_{\text{medio}}) = 40 * [X + (1,00 - X) * [(R_i - R_{\text{medio}}) / (R_{\text{max}} - R_{\text{medio}})]]$

dove:

Pi = punteggio attribuito al concorrente iesimo;
Ri = valore dell'offerta (ribasso sul prezzo) del concorrente iesimo;
Rmedio = media aritmetica dei valore dell'offerta (ribasso) dei concorrenti;
X = coefficiente fissato dalla stazione appaltante pari a 0,80;
Rmax = ribasso massimo offerto;

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a € 2,88 IVA esclusa onnicomprensivi di ogni voce.

Art. 11 – PAGAMENTI

1. La ditta appaltatrice dovrà emettere fatture a cadenza mensile sulla base dei pasti serviti nel mese precedente, attestato dalla consegna dei relativi “buoni pasto” in originale. L'ente appaltante non è tenuto al pagamento di pasti per qualsiasi motivo serviti senza il ritiro del “buono pasto”.
2. Al pagamento delle fatture si procederà nel rispetto delle disposizioni di legge (verifica contributiva tramite acquisizione telematica del DURC) e del Regolamento di Contabilità del Comune di Atena Lucana, previa verifica del regolare assolvimento degli obblighi contrattuali, e comunque entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse.

Art. 12 – FUNZIONAMENTO DELLA MENSA

1. Il servizio dovrà svolgersi nel massimo rispetto delle norme igienico - sanitarie e di sicurezza, tenuto conto della particolare tipologia ed età degli utenti, nei giorni e secondo gli orari che verranno stabiliti dalle autorità scolastiche e comunali, per il presumibile numero di alunni; tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o diminuzione.
2. Dovranno essere assicurati, a cura del personale della ditta appaltatrice, il porzionamento dei pasti, compresa la sbucciatura della frutta per gli alunni della scuola dell'infanzia, da effettuarsi prima della somministrazione, e per gli alunni della scuola primaria qualora si renda necessario. La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati agli orari di mensa stabiliti dall'Ente appaltante, garantendo la tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, mantenendo un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.
3. La ditta appaltatrice dovrà altresì attenersi alle direttive che l'Ente appaltante riterrà opportuno impartire per un miglior svolgimento del servizio stesso.
4. In casi di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la ditta appaltatrice dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi, dandone preventiva comunicazione all'Ente appaltante.
5. In caso di gravi eventi, quali calamità naturali, ecc., che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dall'Ente appaltante.
6. La ditta appaltatrice dovrà rilevare le presenze dei fruitori del servizio mensa, ritirando i "buoni pasto", che costituiscono il titolo necessario per fruire del servizio. Tali "buoni pasto" rendicontati su apposita distinta firmata da un rappresentante della ditta aggiudicataria secondo apposito modello fornito dall'Ente appaltante, saranno restituiti allo stesso, a giustificazione degli importi a questo fatturati dall'impresa.

Salvo eventuale istituzione del buono pasto elettronico.

7. Compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti, possono usufruire del servizio di refezione scolastica, in aggiunta agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, anche il personale docente delle scuole dell'infanzia e primaria, purché in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa. In tal caso, l'erogazione del pasto sarà annotata su apposito registro che verrà consegnato dall'Ente appaltante alla ditta appaltatrice e che verrà da questa riconsegnato agli uffici dell'Ente appaltante al termine dell'anno scolastico, a giustificazione del numero di pasti erogati al personale docente e fatturati all'Ente stesso.
8. Potranno altresì usufruire, negli orari stabiliti dalle Autorità scolastiche, del servizio di refezione scolastica dietro richiesta e previo nulla osta del dirigente scolastico, il personale di servizio della scuola, il personale ATA, i dipendenti dell'Ente appaltante dietro pagamento del buono pasto per l'importo stabilito dallo stesso.

Art.13 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

1. Sono a carico dell'Ente appaltante:
 - Messa a disposizione dei locali per la preparazione e somministrazione pasti, completi di attrezzature ed arredamento, in favore della ditta appaltatrice. Tali locali saranno utilizzati con la massima cura e per il solo scopo di cui al presente capitolato. L'impresa sarà responsabile verso l'Ente appaltante e verso i terzi dei danni o delle sanzioni derivanti da eventuali irregolarità non tempestivamente segnalate.
 - la fornitura di acqua, energia elettrica e gas per il funzionamento delle apparecchiature e per l'espletamento del servizio.

Art. 14 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

1. Sono a carico della ditta appaltatrice, oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato:
 - Rispetto delle grammature, dei menù, delle tabelle allegati al presente capitolato;
 - Rispetto di quanto disposto negli articoli da 37 a 42 del DPR 327/1980 e s.m.i. per quanto concerne formazione del personale, igiene, abbigliamento e pulizia del personale impiegato;
 - Fornitura del vestiario per tutto il personale impiegato. Indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i servizi di pulizia. Tutto il personale addetto alla manipolazione ed alla cottura distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice e copricapo;
 - la manutenzione ordinaria delle apparecchiature ed attrezzature;
 - i prodotti accessori e necessari alla preparazione dei cibi;
 - i prodotti necessari al lavaggio quotidiano delle stoviglie e dotazioni in uso;
 - i prodotti necessari per la pulizia ordinaria quotidiana e straordinaria, nonché le disinfestazioni periodiche.

Art. 15 – PERSONALE

1. La ditta appaltatrice dovrà garantire un impiego di personale sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio sia svolto in maniera efficiente.

2. Tutto il personale deve essere adeguatamente formato circa l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti e alle mansioni svolte.
3. La ditta appaltatrice si impegna ad osservare ed applicare integralmente ai propri dipendenti tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e degli accordi integrativi dello stesso.
4. La ditta appaltatrice deve assicurare, altresì, il rispetto delle norme di legge relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni e alla sicurezza sui luoghi di lavoro dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.
5. In ogni caso non sono ammesse interruzioni del servizio per mancanza di personale e l'impresa si impegna espressamente a sostituire gli assenti con altro personale riconosciuto idoneo e abilitato al servizio.
6. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e prevenzione.
7. Il personale deve mantenere un rapporto corretto con gli utenti, con il personale dell'Amministrazione Comunale e con il personale dell'Istituzione scolastica e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi od offensivi nei confronti di detto personale e degli utenti.

Art. 16 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA E COPERTURE ASSICURATIVE

1. La ditta appaltatrice sarà responsabile verso l'Amministrazione del buon andamento del servizio, che viene svolto con l'impiego di capitali e mezzi propri ed a completo rischio dell'impresa stessa. E', altresì, responsabile di ogni inadempienza riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso le strutture comunali.
2. La ditta appaltatrice assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni.
3. A tal fine, la ditta appaltatrice sarà tenuta a stipulare una polizza assicurativa con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto della presente concessione, per qualsiasi danno che il concessionario possa arrecare all'ente appaltante che dovrà essere ricompresa nel novero dei Terzi, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi in genere, anche con riferimento alla conduzione e manutenzione di locali ed impianti/attrezzature, ai danni da inquinamento e da trattamenti dei dati personali. La garanzia RCT (Responsabilità civile terzi) dovrà altresì garantire qualsiasi danno (compreso il caso di morte e di lesioni personali) causato agli utenti derivante dalle attività di preparazione, conservazione e somministrazione di cibi e bevande, anche in relazione ad errata o inidonea somministrazione di cibi e bevande in rapporto a regimi dietetici particolari.
4. La polizza assicurativa di cui al comma precedente, che tenga indenne la stazione appaltante da tutti i rischi di realizzazione da qualsiasi causa determinati e cause di forza maggiore, è prevista per una somma assicurata di € 100.000,00 (centomila/00). Tale polizza deve prevedere anche una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio sino alla data di verifica di conformità dell'intervento per un massimale di euro 150.000,00 (centocinquantamila/00)
5. Qualora la ditta appaltatrice fosse già provvista di un'idonea polizza assicurativa stipulata con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica, dovrà produrre

un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche l'attività svolta per conto del Comune di Atena Lucana.

Art. 17 – OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI IN MATERIA INFORTUNISTICA E SOCIALE - TRATTAMENTO NORMATIVO E RETRIBUZIONE DEI LAVORATORI.

1. La ditta appaltatrice è responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale degli addetti all'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.
2. La ditta appaltatrice è obbligata ad osservare le misure generali di tutela di cui agli artt. 15, 17, 18 e 19 del D. Lgs. n. 81/2008.
3. La ditta appaltatrice si impegna altresì a mantenere in atto tutte le misure di legge finalizzate al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro.
4. La ditta appaltatrice è obbligata ad erogare ai lavoratori dipendenti una retribuzione non inferiore a quella risultante dal contratto collettivo di lavoro e dagli accordi integrativi dello stesso, applicabile alla categoria nella località in cui si svolge il servizio.
5. Prima dell'inizio del servizio la ditta appaltatrice dovrà presentare all'Ente appaltante la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici. Su richiesta dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice dovrà esibire copia dei versamenti contributivi, previdenziali e assicurativi, nonché di quelli eventualmente dovuti dagli organismi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, nonché idonea documentazione circa il fatto che tali versamenti sono riferiti ai lavoratori impiegati nel servizio in oggetto e circa le retribuzioni corrisposte agli stessi.
6. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dall'Ente Appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo darà comunicazione dell'inadempienza alla ditta appaltatrice o e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, riservandosi di effettuare sulle somme dovute a titolo di corrispettivo le trattenute necessarie per l'adempimento degli obblighi retributivi.
7. La restituzione alla ditta appaltatrice delle somme in qualunque modo trattenute sarà effettuata solo ad avvenuto accertamento che gli obblighi suddetti siano stati integralmente adempiuti.
8. L'Ente appaltante rimane estraneo ai rapporti giuridici ed economici che intercorrono tra la ditta appaltatrice ed i suoi dipendenti, per cui i predetti dipendenti o altri non potranno far valere nessun diritto o pretesa verso l'Ente appaltante stesso.
9. La ditta appaltatrice è totalmente ed integralmente responsabile dell'operato dei propri dipendenti.

Art. 18 – VIGILANZA E CONTROLLI

1. L'Ente appaltante, per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, effettuerà la vigilanza ed il controllo sul servizio direttamente o tramite suoi delegati.
2. La ditta appaltatrice deve attenersi alle prescrizioni normative dettate:
 - dal Regolamento Comunitario CE 852/04 e dai Regolamenti CE 853, CE 854, CE 882 che assieme costituiscono il c.d. *pacchetto igiene*;
 - decreto sull'igiene alimentare D.Lgs. 193/2007 avente ad oggetto "*Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e*

applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;

3. La ditta appaltatrice e i suoi dipendenti dovranno consentire in ogni momento l'effettuazione di ispezioni e controlli e dovranno fornire risposta a tutte le richieste formulate dagli organi ispettivi, compresa la fruizione del pasto a titolo di controllo.
4. Qualsiasi mancanza accertata agli obblighi del presente capitolato sarà comunicata alla ditta appaltatrice che, entro due giorni dalla data della notifica, potrà presentare le sue giustificazioni.

Art. 18 – PENALI

1. La ditta appaltatrice, nell'esercizio del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge concernenti il servizio stesso.
2. Ove si dovessero verificare violazioni, inadempienze o ritardi da parte della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti, il Responsabile del Servizio preposto alla gestione del presente contratto applicherà in ragione della loro gravità e previa contestazione scritta dell'inadempienza con termine di cinque giorni per eventuali difese scritte, una penale nella misura da Euro 200,00 a Euro 2.000,00, il cui importo sarà detratto dal corrispettivo maturato e non ancora pagato fino a concorrenza della soddisfazione della penale.

ART. 19 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Ente appaltante si riserva di chiedere la risoluzione del contratto in qualsiasi momento per comprovata inadempienza, da parte della ditta appaltatrice alle clausole contrattuali disciplinate dal presente capitolato e qualora si verificino fatti che rendano impossibile, a giudizio della stessa, la prosecuzione del contratto.
2. Le parti convengono espressamente che il contratto si risolve ex art. 1456 c.c. qualora ricorrano le seguenti fattispecie:
 - a. grave negligenza o frode della ditta appaltatrice nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
 - b. concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o pignoramento a carico della ditta appaltatrice;
 - c. sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
3. L'Ente appaltante potrà compensare, mediante trattenute sui pagamenti dovuti alla ditta appaltatrice, ogni danno che potrà essere derivato da inadempimento degli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato.

Art. 20 – FACOLTA' DI RECESSO

1. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di recesso unilaterale per sopravvenuti mutamenti di carattere organizzativo, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla ditta appaltatrice con lettera A/R.
2. La ditta appaltatrice dovrà, comunque, su richiesta dell'Ente appaltante, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione può a giudizio dell'Amministrazione Comunale provocare danno alla stessa.

3. In caso di recesso dell'Ente appaltante la ditta appaltatrice ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché svolti a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa e/o rimborso delle spese.

Art. 21 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

1. E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere il presente contratto o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto stesso.

Art. 22 – CONTROVERSIE

1. Per tutte le controversie relative al presente appalto è competente il Foro del Tribunale di Lagonegro.

Art. 23 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n. 196/2003 “*Codice in materia di protezione dei dati personali*” il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio oggetto d'appalto.
2. I dati personali forniti e raccolti verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento.

Art. 24 – RINVIO

1. Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si rinvia alle disposizioni del codice civile e delle leggi speciali vigenti in materia.