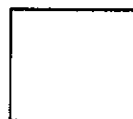


Letto, approvato e sottoscritto
Sindaco
F.to Avv. Pasquale Brenca

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Dott. Fernando Antico

L'ASSESSORE
F.to Geom. Franco Martino



La presente deliberazione, ai sensi dell'art. 124 - del T. U. E. L. n° 267 / 2000, VIENE affissa all'Albo Pretorio Comunale per quindici giorni consecutivi a decorrere dal 03 GEN. 2017;

E' stata dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4°, del T. U. E. L. n° 267 / 2000);

E' stata trasmessa con lettera n° 00027, in data 03 GEN. 2017, ai sigg. Capigruppo Consiliari, come prescritto dall'art. 125, del T. U. E. L. n° 267 / 2000;

Dalla Residenza Comunale, 03 GEN. 2017



IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to Dr. Fernando Antico

E' copia conforme all'originale per uso amministrativo e di ufficio.

Dalla Residenza Comunale, 03 GEN. 2017



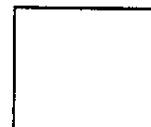
IL SEGRETARIO COMUNALE
Dr. Fernando Antico

Il sottoscritto Segretario Comunale, visti gli Atti d'Ufficio,

ATTESTA

che la presente deliberazione E' STATA AFFISSA all'Albo Pretorio Comunale per quindici giorni consecutivi a decorrere dal 03 GEN. 2017, come prescritto dall'art. 124, comma 1°, del T. U. E. L. n° 267 / 2000), ed è divenuta esecutiva decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (art. 134, comma 3°, del T. U. E. L. n° 267 / 2000). -

Dalla Residenza Comunale, _____



IL SEGRETARIO COMUNALE
Dr. Fernando Antico



AFFISSIONE ALL'ALBO

Prot. n° 00027
del 03 GEN. 2017

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

Copia

N° 64 del Reg.

Data: 28/10/2016

OGGETTO: Refezione Scolastica Anno 2016 / 2017 - Scuola Materna, Elementare e Media Statale. Conferma ticket a carico utenti. Approvazione Capitolato Speciale d'Appalto. Linee guida al Responsabile del Procedimento. Provvedimenti. -

L'anno Duemilasedici (2016), il giorno Ventotto (28), del mese di Ottobre, alle ore 10,00, nella sala delle adunanze del Comune, sotto la presidenza dell'avv. Pasquale Brenca, nella sua qualità di Sindaco, si è riunita la Giunta Comunale;

Per riunione Ordinaria (art. 4 Regolamento per funzionamento della Giunta Comunale). -

| Componenti | Presenti | Assenti | |
|------------------------|----------|---------|---|
| Avv. Pasquale Brenca | X | | Assegnati n.: 3 In Carica n.: 3 Presenti n.: 2 Assenti n.: 1 |
| Geom. Franco Martino | X | | |
| Sig. Leonardo Amendola | | X | Assenti i Signori: Sig. Leonardo Amendola |

Risultato che gli intervenuti sono in numero legale;

Partecipa con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione (art. 97, comma 4.a, del T. U. E. L. n° 267 / 2000), il Segretario Comunale dr. Fernando Antico;

Il Presidente dichiara aperta la riunione sull'argomento ed invita i convocati a deliberare sull'oggetto sopraindicato, premettendo che, sulla proposta della presente deliberazione i responsabili delle aree interessate hanno espresso il proprio parere, come di seguito riportato:

VISTO: si esprime parere FAVOREVOLE in ordine alla regolarità tecnica della presente proposta di deliberazione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 49, comma 1°, del T. U. E. L. n° 267 / 2000. -

Dalla Residenza Comunale, 28/10/2016

IL RESPONSABILE DELL'AREA
F.to sig. Ascanio Marino
[Amministrativa]

VISTO: ai sensi e per gli effetti dell'art. 49, comma 1°, del T. U. E. L. n° 267 / 2000, si ATTESTA la regolarità contabile della presente proposta di deliberazione. -

Dalla Residenza Comunale, 28/10/2016

IL RESPONSABILE "AD INTERIM"
DELL'AREA
F.to sig. Ascanio Marino [Finanziaria]

La Giunta Comunale

Premesso che si rende necessario assicurare, anche per l'anno scolastico **2016 / 2017**, il servizio mensa scolastica per gli alunni frequentanti le Scuole **Materne** e quelle dell'obbligo (**Elementari e Medie**) ubicate nel territorio di questo Comune, in quanto questo Ente è competente nell'ambito delle funzioni di assistenza didattica, all'organizzazione di detto servizio rientrante tra i servizi essenziali (attuazione del tempo prolungato);

Ritenuto di dover assicurare, nell'interesse pubblico e degli utenti, una adeguata gestione del servizio di cui trattasi, individuando un soggetto idoneo e qualificato a cui affidarne la cura e la gestione stessa;

Che in particolare, questa Amministrazione, intende espletare il servizio con la fornitura di pasti **"VEICOLATI"** ed in legume caldo, al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra cottura delle derrate e distribuzione a caldo, i cui pasti debbono essere forniti da azienda il cui Centro di Cottura dovrà essere ubicato nell'ambito di Km **20** dal territorio del Comune di **Aquara** (Sa), e che sia di esclusiva proprietà della ditta partecipante, disponibilità di almeno n° **2** (due) mezzi idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'art. **43** - del D. P. R. 26/03/1980, n° **327** e successive modifiche e integrazioni, di esclusiva proprietà della ditta aggiudicataria, così come meglio specificato nell'allegato capitolato speciale d'appalto;

Rilevato che da informazioni verbali e scritte assunte presso l'Istituto Comprensivo di **Castelcivita**, circa gli alunni iscritti (circa **100**) e dall'esame dell'andamento del servizio circa le effettive adesioni allo stesso manifestate negli anni precedenti, risulta attendibile reputare che il fabbisogno per il prossimo anno scolastico (**2016 / 2017**) presumibilmente ammonta a circa **5.000** (cinquemila) pasti complessivi;

Stabilire come stabilisce, con il presente provvedimento, che il costo del biglietto (ticket) viene determinato in **€uro 3,92** (trevirgolanovantadue) **oltre Iva** (totale **€uro 4,08**), per ogni singolo pasto, di cui **€uro 2,40** (duevirgolaquaranta) a carico degli utenti, così come determinato con propri precedenti provvedimenti n° **90** - del 06/10/2008, n° **73** - del 19/10/2010, n° **103** - del 19/10/2011, n° **69** - del 28/09/2012, n° **68** - del 27/09/2013, n° **79** - del 28/22/2014, n° **88** - del 25/11/2015 e che, con il presente atto viene **confermato** come sopra, a seguito delle variazioni ISTAT dei prezzi al consumo pari al **4,6 %**;

Constatata la positiva esperienza sin qui maturata in merito, relativamente, agli anni precedenti;

Ritenuto pertanto congruo determinare in **€uro 3,92**, **oltre Iva** (totale **€uro 4,08**), il costo di ogni **singolo pasto**, agli stessi patti e condizioni del precedente anno scolastico, al fine di garantire la copertura delle maggiori spese di gestione derivanti dalla nuova impostazione del servizio medesimo;

Vista l'urgenza di perfezionare le procedure di gestione;

Visto il Capitolato Speciale d'Appalto all'uopo predisposto dall'ufficio interessato, che consta di n° **18** (diciotto) articoli;

Considerato che, sulla scorta di tali indicazioni e sulla base della fissazione del costo del singolo pasto, l'ammontare complessivo del costo del servizio per l'intero anno scolastico **2016 / 2017** (02/11/2016 - 31/05/2017) risulta essere di **circa €uro 21.500,00** (ventunomilacinquecento / 00) **Iva inclusa**, e che la relativa spesa farà carico agli appositi interventi del Bilancio **2016** e successivo **2017**;

Precisato inoltre, che l'appalto avrà la **durata di anni uno** e precisamente per l'anno scolastico **2016 / 2017**;



Via Garibaldi, 5 - 84020 Aquara (SA)
Tel.: 0828.962003 - Fax: 0828.962110
P.E. Ordinaria: info@comune.aquara.sa.it
P.E.C.: protocollo.amministrazione@pec.comune.aquara.sa.it
Sito Web istituzionale: www.comune.aquara.sa.it
Codice Fiscale: 82001370657

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA BIENNIO 2016 / 2017.

articolo 1 OGGETTO DELL'APPALTO

1. L' appalto ha per oggetto:

a) la preparazione e la fornitura di pasti veicolati in legume caldo per gli alunni delle scuole **materne, elementari e medie**.

articolo 2 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Utenza:

a) alunni dei plessi delle scuole, nonché il personale docente autorizzato;

b) collaboratori scolastici autorizzati.

2. Periodi di funzionamento: a decorrere dalla comunicazione del responsabile del servizio, indicativamente così ricompreso:

a) **dicembre / 31 maggio**;

3. Stima della fornitura annuale: sulla base dei calcoli effettuati in fase di predisposizione del Bilancio di previsione del corrente esercizio finanziario e in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni, si presumono le seguenti quantità su base annua di pasti da erogare:

Gli alunni interessati al servizio sono circa **104**, così suddivisi:

- **Scuole dell'infanzia:** n° **36** (trentasei); - **2) Scuola Elementare:** n° **40** (quaranta); - **3) Scuola Media:** n° **24** (ventiquattro);

- **personale docente e ATA** autorizzato, che verrà comunicato in seguito.

L'importo presunto dell'appalto ammonta a presuntivi **€uro 21.500,00** (ventunomilacinquecento / 00), mentre il **canone giornaliero** è stabilito in **€uro 3,92** (trevirgolanovantadue / 00), **oltre Iva a singolo pasto (totale €uro 4,08)**, per tutte le scuole interessate;

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

5. Preparazione e consegna: al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione, il centro di cottura della ditta dovrà essere **ubicato nell'ambito di Km. 20 dal territorio comunale**.

6. Prestazioni: l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei

a) **le ordinazioni saranno fatte dall'ufficio incaricato, la mattina stessa del consumo del pasto, entro le ore 9,00 e la consegna dei pasti dovrà avvenire negli orari annualmente stabiliti dall'Autorità scolastica salvo particolari casi che dovranno essere preventivamente concordati fra l'Amministrazione comunale / autorità scolastica e l'impresa aggiudicataria;**

pasti secondo le seguenti disposizioni:

b) **l'impresa aggiudicataria provvederà, ad erogare i pasti nelle giornate che saranno stabilite a seguito definizione del calendario di programmazione didattica;**

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

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

e) l'impresa aggiudicataria inoltre si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato al precedente articolo 2, comma 3, o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense.

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

articolo 3 CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

Le pietanze dovranno essere confezionate, secondo le grammature stabilite nella predetta tabella dietetica, con apposite vaschette monodose del tipo "per alimenti".

I pasti per i docenti e per i collaboratori scolastici devono essere di grammatura per adulti.

Le vaschette con le pietanze, opportunamente riposte in appositi contenitori termici, devono essere veicolate con automezzi di esclusiva proprietà della ditta aggiudicataria, muniti unitamente al personale addetto al trasporto, di autorizzazione sanitaria secondo le disposizioni vigenti in materia.

Su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta contenente le seguenti indicazioni:

1 — ragione sociale della Ditta - 2 — tipo di pietanza.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche o di viabilità e nelle ore stabilite dall'Amministrazione Appaltante.

I pasti dovranno giungere presso i vari plessi scolastici unitamente al coperto costituito da:

1 — forchetta, cucchiaio, coltello, tovagliolo del tipo usa e getta, preconfezionati; 2 bicchieri da 200 cc del tipo usa e getta; - 2 — tovaglietta cm.30x40 del tipo usa e getta;

A. MATERIE PRIME ALIMENTARI: esse sono a carico dell'impresa aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione. L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

B. PREPARAZIONE DEI PASTI: i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dall'A. S. L. competente per territorio.

C. DIETE SPECIALI: L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, secondo le procedure stabilite dall'A. S. L., diete speciali a parità di condizioni e prezzo, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici. Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con esigenze etnico religiose corredate da autocertificazioni.

Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, chiaramente distinguibile e contrassegnata con nome e cognome dell'utente destinatario e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

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

E. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO: i pasti destinati ai plessi scolastici devono essere trasportati in contenitori termici a tenuta ermetica in grado di assicurare la temperatura prevista. La frutta deve essere trasportata in idonei contenitori. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori quali pizza, frittata, etc. deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni. Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n° 327 e successive modifiche e integrazioni. Su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta contenente: - ragione sociale della ditta; - plesso scolastico; - pietanza (primo - secondo - contorno - pane - frutta, etc.)

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

F. ATTREZZATURE E ARREDI FUNZIONALI DELLA CUCINA: L'impresa è tenuta:

2) Ottemperare in modo tempestivo alle eventuali segnalazioni o disposizioni formulate dagli ispettori dall'A. S. L.

1) Ad utilizzare attrezzature e arredi pienamente rispondenti alle normative vigenti sia per quanto concerne la qualità dei pasti da produrre, che per quanto concerne la sicurezza su lavoro dei propri operatori.

competente per territorio;

3) Adeguare attrezzature e arredi alle eventuali leggi e norme che potranno essere emanate nel periodo contrattuale.

articolo 4 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

1. Caratteristiche: tutti i generi alimentari forniti devono essere conformi a quanto riportato nella tabella dietetica redatta dall'A. S. L. competente per territorio.

L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

a) presenza di residui di pesticidi -

b) parametri merceologici -

c) parametri microbiologici -

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

3. HACCP: l'impresa si impegna ad eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n° 155 e successive norme.

Disposizioni dettagliate in merito a tale adempimento sono specificate nell'articolo 14, comma 2, del presente capitolato speciale d'appalto.

4. Conformità: qualora nel conferimento delle derrate alimentari venga riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi al menù o non corrispondenti a requisiti di natura igienico-sanitaria, è prevista una penale di **€uro 1.000,00**. Oltre a detta penalità l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità previste dal contratto o qualora per altre gravi cause non fosse possibile continuare le forniture medesime.

5. Qualità delle derrate alimentari

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

Il pane deve essere del tipo previsto secondo la tabella A. S. L. e fornito in confezione singola. I succhi di frutta devono essere in confezione tetrabrik da 200 ml., la marca dovrà essere tra quelle leaders nel settore.

L'acqua minerale non gasata dovrà essere fornita in confezione da lt. 2.

La frutta fresca da fornire: di stagione.

E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall'A. S. L. di competenza.

6. Pasti veicolati: i pasti dovranno essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare, durante il trasporto sino alle sedi di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai **60 gradi** centigradi al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.

articolo 5 OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

1. L'Amministrazione rimane obbligata a provvedere:

a. all'allestimento dei locali refettorio con impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano;

b. alla gestione dei refettori compreso la dotazione di attrezzature e materiale vario;

c. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali refettorio e relativi impianti;

d. al pagamento delle utenze relative ai locali refettori;

e. ad assicurare che il personale incaricato comunichi entro le ore 9,00 di ogni giorno il numero degli ammessi al servizio.

articolo 6 NORME SULLA GESTIONE

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

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

3. Per assicurare le prestazioni contrattuali l'aggiudicatario si avvarrà di personale impiegato sotto la propria esclusiva responsabilità.

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

5. A tale scopo, prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare idonea polizza assicurativa di responsabilità civile con un massimale di **€uro 5.000.000,00** per tenere indenne il Comune da tutti i rischi di esecuzione della fornitura e a copertura dei danni a terzi, per tutta la durata del contratto.

articolo 7 PERSONALE

1. Il personale dell'aggiudicatario, dovrà essere munito di regolare libretto sanitario.

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

3. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicatario dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza all'impresa aggiudicataria. Sarà a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione delle prestazioni, di procedimenti e cautele necessarie per garantire la sicurezza dei dipendenti e dei terzi. L'aggiudicatario dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigere il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro.

articolo 8 DURATA DEL CONTRATTO

1. La durata dell'appalto è per l'anno scolastico 2016 / 2017, a decorrere dalla comunicazione del responsabile del servizio, presumibilmente dal 02 novembre 2016 al 31 maggio 2017.
2. L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.
3. È facoltà del Comune risolvere in tutto od in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni). La risoluzione avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del dirigente / responsabile del servizio all'impresa (comunque non inferiore a sei mesi).

articolo 9 PREZZI E AGGIORNAMENTO

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

articolo 10 SUBAPPALTO

1. È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

articolo 11 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

1. Il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica circa l'esatto adempimento delle prestazioni. Tale pagamento sarà effettuato entro 90 (novanta) giorni dal ricevimento di fatture riepilogative mensili, fatte salve le disposizioni normative e regolamentari che limitino il libero utilizzo delle disponibilità finanziarie del Comune. Le fatture devono essere intestate come segue: **COMUNE DI Aquara - Cap. 84020 - P. I. 01035780657 / C. F. 82001370657-**
2. La liquidazione e i pagamenti verranno effettuati in conformità delle norme regolamentari dell'Amministrazione.
3. Tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti o conseguenti alla stipula ed esecuzione del contratto restano a carico dell'aggiudicatario.

articolo 12 CAUZIONE DEFINITIVA

1. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale.
2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
3. La garanzia resta vincolata per l'intera durata del contratto per l'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio da parte dell'aggiudicatario, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dei servizi aggiudicati, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa aggiudicataria.
4. In caso di incameramento parziale, l'ammontare della cauzione deve essere reintegrato, pena la risoluzione del contratto, nei modi e nelle forme previste dalla legge o secondo le modalità richieste dalla stazione appaltante.
5. Il deposito cauzionale definitivo resterà vincolato, scaduto il contratto, fino a che non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

articolo 13 RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO

1. L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere le prescritte autorizzazioni sanitarie.
2. Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del decreto legislativo 26 maggio 1997, n° 155 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

articolo 14 RISPETTO DELLA NORMATIVA PREVISTA DAL D. Lgs 626/1994

L'aggiudicatario è tenuto al pieno e totale rispetto della normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" prevista dal decreto legislativo 626 / 1994, ed è tenuto ad indicare il proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione, che si dovrà coordinare con quello del Comune di Aquara.

L'aggiudicatario è tenuto, altresì, alla redazione ed aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi, previsto ai sensi dell'articolo 4, comma 2, del decreto legislativo 626/ 1 994 e ss. mm. ii., ed a fornire ai propri lavoratori, inseriti nel servizio oggetto del presente Capitolato speciale, i necessari dispositivi di protezione individuale, nonché adeguata formazione, informazione ed addestramento.

La violazione degli obblighi previsti nel presente articolo, accertata dal Comune e debitamente contestata, sarà considerata quale grave violazione degli obblighi contrattuali e legitimerà la risoluzione dell'affidamento, salva ogni più grave conseguenza di legge.

articolo 15 PENALITÀ

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

(costo pasto unitario offerto x n. pasti)

x nr. di anni o frazione di essi che mancano alla scadenza del contratto

b) se la consegna dei pasti è eseguita in ritardo rispetto agli orari previsti è prevista una penale pecuniaria di **€uro 50,00**, per ogni 30 minuti di ritardo verificato in ciascuna scuola, per cause dipendenti dall'impresa appaltatrice, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico;

2. L'applicazione delle penali di cui al presente articolo deve essere preceduta da regolare contestazione all'impresa aggiudicataria trasmessa con lettera A. R. da parte del Responsabile del servizio. All'impresa sono concessi otto giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte del Responsabile del servizio, comporterà l'applicazione delle penali stabilite.

L'importo delle penali sarà trattenuto sul pagamento dei corrispettivi dovuti o, in subordine, sull'ammontare della cauzione definitiva oppure su eventuali altri crediti dell'impresa nei confronti del Comune.

articolo 16 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il Comune si riserva di poter risolvere unilateralmente il contratto qualora si verifichino per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione per due o più giorni del servizio e/o rischi e danni alla salute degli utenti, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato del Responsabile del servizio, anche a prescindere dall'applicazione delle penali suddette.

2. La risoluzione del contratto dovrà essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata all'impresa, con l'indicazione di un termine non inferiore a giorni 8 (otto) per eventuali controdeduzioni.

3. In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate il Comune provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione.

articolo 17 CONTENZIOSO

1. Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata.

2. Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.

3. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.

4. Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi avanti al foro di Salerno.

articolo 18 RINVIO

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

Acquisiti i pareri favorevoli di regolarità tecnica e contabile, di cui all' art. 49, 1° comma, del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n° 267 (TUEL);

Con voti favorevoli unanimi resi per alzata di mano dai convenuti;

Delibera

- **la premessa** costituisce parte integrante ed essenziale del presente atto deliberativo nel quale si intende integralmente riportata e trascritta;

- **di provvedere** all'affidamento in appalto del Servizio di Mensa Scolastica (riguardante la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti agli alunni delle Scuole **Materne** e a quelle della Scuola dell'obbligo (**Elementari e Medie**), ubicate sul territorio comunale) per l'anno **2016 / 2017**, mediante procedura conforme alle vigenti disposizioni di legge e ai regolamenti, da aggiudicarsi con il criterio del prezzo più basso, senza alcun limite di ribasso, sull'importo a base d'asta di **Euro 3,92** (trevirgolanoventadue) **oltre Iva** (totale **Euro 4,08**), per ogni singolo pasto, per la preparazione di circa **5.000** (cinquemila) pasti presumibili;

- **di stabilire** che il costo a carico degli utenti è di **Euro 2,40** (duevirgolaquaranta) a singolo pasto, e che i ticket verranno rilasciati **dall'agente contabile** sig. Antonio **De Laurentis** (Istruttore Area Amministrativa);

- **di approvare** il Capitolato Speciale di Appalto per l'affidamento del Servizio Mensa Scolastica anno **2016 / 2017**, che consta di n° **18** (diciotto) articoli e che è allegato **sub A**) alla presente per costituirne parte integrante e sostanziale;

- **di dare atto** che la spesa complessiva ammonta **presumibilmente** ad **Euro 21.500,00 - Iva inclusa**, e che la parte relativa al mese di **novembre e dicembre** c. a. pari a presumibili **Euro 4.092,99**, farà carico all'intervento 1.04.05.02.00. - Cap. **541.0** (pasti Scuola **Materna**), **Euro 2.546,50**, farà carico all'intervento 1.04.05.03.00. - Cap. **546.0** (pasti Scuole **Elementari e Medie** nonché pasti **docenti** Scuole **Materne, Elementari e Medie**), per un totale di **Euro 6.639,49**, del Bilancio corrente esercizio finanziario **2016**, disponibile, demandando al responsabile del Servizio Finanziario la previsione della restante parte della spesa nel bilancio dell'esercizio finanziario **2017** (complessivi **Euro 14.860,51 - Iva inclusa**);

- **di dare atto** inoltre, che nel caso di istituzione di eventuali attività aggiuntive e richiesta servizio mensa scolastica per la Scuola primaria, da parte dell'Istituto Comprensivo, la stessa troverà copertura economica con il presente stanziamento, e che la ditta aggiudicataria, per economicità verrà incaricata della fornitura, agli stessi patti e condizioni dell'aggiudicazione principale;

- **di assegnare** la gestione e gli atti consequenziali, mediante determina, al Funzionario Responsabile dell'Area Amministrativa, assegnando all'uopo le risorse disponibili sui competenti interventi e capitoli del PEG, relative all'esercizio finanziario in corso e sugli stessi, relativi all'esercizio finanziario **2017**, che si andrà a redigere, ponendo a base d'asta della procedura l'importo di **Euro 21.500,00, Iva inclusa**;

- **di trasmettere** copia del presente provvedimento:

- all'Albo Pretorio;

- ai **sigg.ri** Capigruppo consiliari ai sensi ex art. **125** - del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n° 267 (TUEL);

- al responsabile del servizio amministrativo;

- al responsabile del servizio finanziario;

- **di dichiarare** la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. **134** - comma **4°**, del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n° 267. -

