



COMUNE di FRANCOLISE

provincia di Caserta

Tel. 0823 881330 – int. 1 -Fax 0823 877049

CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER L' ANNO SCOLASTICO 2009/2010

ART. 1 -OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto il Servizio di preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica presso le Scuole Materne , ED ELEMENTARI DEL COMUNE.

ART. 2- DURATA DELL'APPALTO

La durata del servizio oggetto dell'appalto è fissata in numero 01 (uno) anno a partire dal 01/10/2009 fino al 30.05.2010, e sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Le date sono indicative.

Alla fine di tale periodo il rapporto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso. Sono fatte salve eventuali proroghe, se ed in quanto lo consentiranno le disposizioni vigenti al termine dell'appalto.

L'Amministrazione Comunale, con provvedimento motivato, può in qualsiasi momento recedere dal contratto d'appalto del servizio, comunicando tale propria volontà alla Ditta appaltatrice con raccomandata A.R. e con preavviso di almeno dieci giorni.

ART 3 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica si articola secondo i seguenti punti.

- a) La ditta appaltatrice, al fine del raggiungimento del miglior risultato nutrizionale dei pasti serviti, dovrà essere titolare nell'ambito del territorio comunale o **ad una distanza massima di Km 20 dalla Casa Comunale**, di idonea struttura destinata a centro di cottura, munita di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla L. n. 283/62 e dal D.P.R. 327/80, nonché dalla vigente normativa regionale in materia di preparazione e somministrazione pasti per mense scolastiche.
- b) Il trasporto dei pasti è a carico della ditta aggiudicataria e verrà effettuato utilizzando propri mezzi idonei a norma di legge, tenuti in perfetto stato d'igiene e in possesso dell'autorizzazione sanitaria per il trasporto dei pasti rilasciata dall'A.S.L. Di competenza territoriale, nonché contenitori termici appositi per i pasti. I contenitori e le attrezzature per il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. n. 327/1980 e successive modificazioni e dovranno consentire ai cibi da consumarsi caldi una costante temperatura non inferiore ai 65° fino al momento della consumazione;
I contenitori, trasportati con idoneo automezzo furgonato della ditta appaltatrice, devono pervenire ai locali di refezione tra le ore 12,30 e 13,10.
- c) Il servizio di distribuzione deve essere effettuato ai tavoli, con l'utilizzo di mono vaschette termosaldate, bicchieri di carta, posate di plastica mono uso in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti - tovaglette e tovaglioli di carta (uno o due, a seconda delle necessità per ciascun commensale), fornito dalla ditta.

Il numero presunto di pasti annuo è di n. 9.500 (compresi gli insegnanti).

Si precisa che il numero dei pasti sopraindicato è da intendersi a titolo meramente indicativo in quanto la fornitura di pasti avverrà di volta in volta, in base alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti comunicate telefonicamente.

Il servizio di produzione dei pasti segue il calendario scolastico che indica i periodi di attività della scuola.

Il servizio, di norma, viene svolto su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì.

In ogni caso, esso non si effettua nei giorni festivi e di interruzione delle attività didattiche.

Il servizio non può, in nessun caso, essere sospeso, neanche in presenza di scioperi o di rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti.

Il Comune si riserva di disporre la temporanea sospensione dello stesso nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, di interruzione dell'attività didattica, anche per sciopero, e, in genere, per ogni altro evento, che, per qualsiasi motivo, possa influire sul normale espletamento.

In tal caso, l'Ente appaltante fornisce tempestiva informazione all'aggiudicatario del servizio, il quale non può pretendere alcun corrispettivo o risarcimento di danno.

Entro le ore 10,00 il Comune provvederà giornalmente a comunicare alla ditta il numero dei pasti, distinto per Alunni e Docenti, e non potrà subire in nessun modo oscillazioni in aumento e/o in diminuzione.

La ditta al momento della fornitura dovrà ritirare i buoni-pasto, in possesso dei bambini; tali buoni-pasto dovranno essere allegati alle rispettive fatture per consentirne la liquidazione.

In particolare, il servizio dovrà presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

A) MATERIE PRIME

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la buona qualità ed il controllo delle materie prime raggruppate nei 14 settori merceologici: pasta, riso, panetteria, conserve di verdure, conserve di frutta, conserve di origine animale, olio, aceto, salse e condimenti, bevande, salumi, formaggi, carni, verdure surgelate, pesce surgelato.

Non possono essere utilizzati alimenti precotti e/o liofilizzati; i congelati ed i surgelati sono ammessi esclusivamente per le verdure (odori esclusi) e per il pesce.

Così come prescritto dall'art. 18 del regolamento C.E. 178 del 28 gennaio 2002 per tutte le produzioni alimentari l'impresa aggiudicataria deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale (anche attraverso le fatture).

La Ditta appaltatrice dovrà utilizzare per quanto concerne l'olio, le verdure e la frutta, alimenti prodotti da coltivazioni di agricoltura biologica.

La Ditta appaltatrice dovrà presentare certificazione legale attestante la provenienza degli alimenti da coltivazioni di agricoltura biologica.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire che le carni utilizzate provengano da animali che non sono stati allevati con mangimi contenenti OGM.

L'impresa appaltatrice deve esercitare un controllo preventivo, attento e permanente, sulle condizioni igieniche a tutti i livelli del servizio.

Le strutture presso cui sono stati acquistati i prodotti, devono assicurare la continuità della catena del freddo che è garanzia del mantenimento delle proprietà originarie dei prodotti.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

B) PREPARAZIONE E COTTURA

Personale altamente specializzato, professionalmente e numericamente adeguato, dovrà predisporre la preparazione dei piatti sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL competente e depositate presso la segreteria dell'Ente .

Nella preparazione dei tavoli deve essere curato il decoro, l'ordine ed il senso di accoglienza per contribuire a rendere gradevole il momento del pasto.

Si precisa che i pasti dovranno essere serviti al tavolo direttamente dal personale della ditta.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire un numero adeguato di dipendenti qualificati in relazione agli utenti usufruenti il servizio di refezione, muniti di tesserino di riconoscimento visibile all'utenza, per tutto il tempo necessario alla distribuzione dei pasti. Il numero delle persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato.

3.2- MENÙ

Composizione e grammatura dei pasti:

nell'espletamento del servizio la Ditta si atterrà scrupolosamente al menù riportato nelle tabelle dietetiche approvate dall'ASL competente. Le grammature delle singole porzioni dovranno rispettare scrupolosamente le prescrizioni riportate nella stessa Tabella .

Variazione del menù

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né per qualità né per quantità) da quelli indicati nel menù in vigore.

Diete speciali

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi per i bambini e per gli insegnanti che presentano allergie o problemi di alimentazione.

Tali fattori dovranno essere comprovati da regolari certificati medici.

Per le diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari (vegetariani) è sufficiente una dichiarazione di un responsabile del minore.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata.

Diete in bianco

In caso di malesseri passeggeri (non oltre 3 giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori che comporterà una dieta in bianco.

3.3 -OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale, con riferimento al servizio mensa scolastica, dovrà:

- a) mettere a disposizione della Ditta appaltatrice i locali, i tavoli e le sedie;**

3.4 -OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta appaltatrice, con riferimento al servizio mensa scolastica, dovrà:

- A. fornire ai propri dipendenti tutte le attrezzature ed il materiale ritenuto necessario per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- B. provvedere all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature;
- C. apparecchiare i tavoli ricoprendoli con tovaglette monouso in carta e alla fine del servizio provvedere a sprecchiare;
- D. provvedere alla rimozione dei rifiuti ed al loro conferimento nelle strutture preposte allo smaltimento site nel Comune sede dell'Azienda;
- E. avere massima cura del locale adibito a mensa scolastica, nonché degli arredi contenuti nello stesso.
- F. provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni ed alla dotazione di libretti sanitari, regolarmente vistati, relativi al personale posto alle sue dipendenze;
- G. fornire gli indumenti di lavoro al personale di servizio in numero adeguato;
- H. affiggere il menù nella sala adibita a mensa;
- I. segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire all'Amministrazione Comunale di provvedere per quanto di sua competenza;

ART. 4 - PERSONALE

Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

In particolare, il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti e dovrà portare cuffie e grembiuli forniti dalla ditta ed essere munito di regolare libretto sanitario.

Come già indicato nell'art. 3.1, il numero di persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato; inoltre la ditta incaricata dovrà garantire la presenza di una figura responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

La ditta appaltatrice si impegnerà a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene.

L'orario di lavoro del personale addetto al servizio sarà quello previsto dal contratto collettivo di lavoro della categoria a cui appartiene detto personale e dovrà essere articolato in maniera tale da assicurare il perfetto svolgimento di tutti i servizi di cui al presente capitolato.

La ditta aggiudicataria s'impegna a fornire al Comune l'elenco nominativo del personale che opererà presso la mensa scolastica, nonché a comunicare tempestivamente eventuali sostituzioni che dovessero intervenire nel corso dell'anno.

Osservanza dei contratti collettivi

La ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dall'Amministrazione Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà il sequestro della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice.

Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile.

Obblighi del Personale

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno decoroso e corretto, nel rispetto delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.

ART. 5 -NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA SUL LAVORO

La ditta dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sanità, sicurezza e igiene sul lavoro e, segnatamente:

Rispetto del D.Lgs. n. 81 del 9/4/2008

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.Lgs. n. 81 del 9/4/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Igiene del lavoro

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR n. 303 del 01.03.1956.

Normativa di riferimento

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n. 155 del 26.05.1997 "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE" nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

la ditta deve osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. n.547/55, D.P.R. n.303/556, **n. 81 del 9/4/2008**).

La ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La ditta aggiudicataria deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Prelievi ed analisi -Controlli da parte del Comune

Nell'esecuzione della fornitura dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta; ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T.U. delle leggi sanitarie.

Questa Amministrazione Comunale pertanto resta esonerata da ogni responsabilità civile e penale connessa, che viene assunta appieno dalla ditta fornitrice.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra e la rispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, nella conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, anche attraverso apposita Commissione o tecnici.

In particolare, l'Amministrazione Comunale attraverso il Responsabile del Servizio potrà effettuare controlli tecnici sulle quantità e preparazione dei pasti forniti, oltre che sull'esecuzione del servizio e l'osservanza del menù.

Il Comune potrà disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, nonché il controllo della preparazione e somministrazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

La ditta aggiudicataria dovrà periodicamente controllare che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

ART. 6 –RESPONSABILITÀ

La ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese, che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione Comunale, a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale, per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà provvedere ad avvisare il Comune, sia telefonicamente che per iscritto, entro i tre giorni precedenti a quello in cui si verificherà l'evento, salvo in caso di forza maggiore; il servizio dovrà comunque essere garantito.

ART. 7 – DANNI E ASSICURAZIONE

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile sia penale derivante, ai sensi di legge, dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato e si impegna a stipulare con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale è esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale di FRANCOLISE deve essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di € 500.000,00 per ogni sinistro.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 516.457,00 che tenga indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto.

ART. 8 –PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se non attende a tutti gli obblighi, oppure viola le disposizioni del presente capitolato è tenuta al pagamento di una penale di:

- € 25,82 per ogni pasto giornaliero non fornito;
- € 51,64 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 258,23 per mancanza giornaliera del personale;
- € 516,46 per ogni mancato rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia;
- € 516,46 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente della ditta;

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, avverso la quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni, entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile dell'Area Amministrativa .

Al recupero delle penali da parte del Comune si procede mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

ART. 9 -CONTESTAZIONI E RILIEVI

L' Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta appaltatrice eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro dieci giorni, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall' Amministrazione Comunale, in relazione alle contestazioni mosse.

L'Amministrazione Comunale farà altresì pervenire alla ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro dieci giorni dalla data della comunicazione la ditta non fornisca alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 10 –AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta, nel rispetto dell'art. 82 del D.lgs. n. 163/06, a favore della Ditta che offre il prezzo più basso. L'aggiudicazione ha luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

ART. 11 - PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà dietro presentazione di regolare fattura entro trenta giorni, decorrenti dalla data di presentazione della fattura e verrà effettuato solo in ragione della fornitura e del servizio effettivamente eseguito.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta appaltatrice, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture saranno pagate previa emissione di apposito mandato, secondo i tempi e le modalità in uso presso il Comune di FRANCOLISE.

ART. 12 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi dal presente capitolato d'appalto e dal contratto che lo recepisce, ovvero per il risarcimento dei danni nonché per il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante il rapporto per fatto imputabile alla Ditta a ragione di inadempimento o di cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà costituire idonea garanzia fideiussoria nella misura del 10 % del corrispettivo globale determinato per tutta la durata dell'appalto.

Tale garanzia potrà essere presentata mediante idonea fideiussione bancaria od assicurativa per lo stesso importo, rilasciata con l'esplicita riconosciuta esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore, da Aziende di credito, da Imprese di Assicurazione ai sensi della Legge del 10.06.1982, n. 348.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la misura della cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del rapporto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal canone-corrispettivo.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del rapporto e comunque non oltre tre mesi.

La cauzione dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto.

ART. 13 -SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 14- DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto assoluto in qualsiasi forma e modo alla ditta appaltatrice di subappaltare in tutto o in parte il servizio in oggetto, pena la risoluzione del contratto.

ART. 15 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale, a seguito di ripetute infrazioni da parte della ditta appaltatrice, può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla ditta i motivi mediante lettera raccomandata A/R preavviso di almeno di dieci giorni.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- b) interruzione non motivata del servizio;
- c) per motivi di pubblico interesse;
- d) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, quali:
 - gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei locali messi a disposizione;
 - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;-violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e) casi di intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- f) subappalto del servizio;
- g) cessione del contratto a terzi (cessione a terzi, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato);
- h) ulteriore inadempienza della ditta dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- i) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta appaltatrice;
- l) impiego di personale non dipendente della ditta;
- m) nel caso in cui la ditta appaltatrice si renda colpevole di frode;
- n) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta (R.D. 267/1942), messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- o) ogni altra inadempienza, qui non contemplata che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo:

- la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.
- saranno a carico della ditta appaltatrice i danni aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo. Il giudizio arbitrale sarà inappellabile.

ART. 16 -DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovrà espletarsi il servizio specificato nel presente capitolato.

ART. 17 -OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionali che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le Ordinanze municipali).

Francolise, lì 28/7/2009

Il Responsabile del Servizio
(Mariagrazia Simeone)