



COMUNE DI EBOLI

AREA P. O. POLITICHE SOCIALI E CULTURALI

ASILO NIDO COMUNALE "CITTA' DI EBOLI"

**ALLEGATO "1" ALLA DETERMINAZIONE N° DEL
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, DETERSIVI, MATERIALE VARIO E SERVIZIO DI AUSILIO ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI ASILO NIDO COMUNALE - ANNI SCOLASTICI 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020

INDICE

- Art. 1 - Definizioni
- Art 2 - Oggetto dell'appalto
- Art. 3 - Importo appalto
- Art. 4 - Procedura di appalto - Criteri di aggiudicazione
- Art. 5 - Durata ed inizio dell'appalto
- Art 6 - Tipologia dell'utenza e Quantitativi fornitura
- Art. 7 - Pagamenti
- Art. 8 - Caratteristiche dei prodotti
- Art. 9 - Obblighi del fornitore
- Art. 10 - Modalita' di Ordinativi e Fornitura
- Art. 11 - Controlli
- Art 12 - Oneri ed obblighi per il personale impiegato

- Art.13 - Personale addetto al servizio di ausilio e alla preparazione e somministrazione pasti - Riassorbimento clausola sociale
- Art. 14 - Inadempienze - Penalità
- Art 15 - Responsabilità e Copertura Assicurativa
- Art. 16 - Garanzie
- Art. 17 - Esecuzione in Danno
- Art. 18 - Controversie
- Art. 19 - Subappalto

- Art. 20 - Risoluzione del contratto
- Art. 21 - Spese contrattuali
- Art. 22 - Disposizioni finali
- Art. 23 - Trattamento dei dati personali
- Art. 24 - Responsabile del procedimento

Art. 1 - DEFINIZIONI

Per "Ditta", "Fornitore" o "I.A." si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidata la fornitura in oggetto.

Per "Stazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Eboli che affida l'appalto in oggetto.

Art. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'appalto della fornitura di derrate alimentari, detersivi ed altro materiale di consumo, e il servizio di ausilio alla preparazione e somministrazione pasti presso l'Asilo Nido Comunale "Città di Eboli", per il periodo corrispondente agli anni scolastici 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020 (Settembre 2017 - Giugno 2020).

La fornitura delle derrate è suddivisa nelle seguenti categorie:

Frutta e Verdura

Carne - Pollame - Uova - Pesce - Legumi

Prodotti Surgelati

Pasta di Semola di Grano Duro - Riso - Olio

Prodotti per la Prima Infanzia Plasmon/Mellin

Merende - Biscotti - Fette Biscottate - Cracker-Gelati

Formaggio - Latte - Yogurt

Generi Alimentari vari di Drogheria

Materiale Vario e Detersivi

Il servizio di ausilio sarà svolto da N° 1 operatore, in possesso della necessaria esperienza nel settore della ristorazione, per 4 ore al giorno. L'orario settimanale di lavoro è distribuito su N° 5 giornate (dal Lunedì al Venerdì) per l'intera durata del calendario scolastico.

Art. 3 - IMPORTO PRESUNTO

L'importo presunto della fornitura a base d'asta, è di €. 119.704,00 Iva esclusa, (trattandosi di prodotti diversi l'Iva è al 4%, al 10%, al 22%). I quantitativi dei prodotti di cui al modulo - offerta, allegato al capitolato, sono suscettibili di variazioni e, pertanto, non sono vincolanti.

L'importo è comprensivo di trasporto, facchinaggio e ogni altra spesa accessoria.

Con gli importi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del contratto, compreso qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e/o conseguente l'appalto di che trattasi.

L'appalto è finanziato con fondi propri di bilancio comunale.

Art. 4 - PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La fornitura sarà aggiudicata con procedura negoziata senza bando, ai sensi dell'art. 60 comma 1 del D.Lgs. N° 50/2016, con il criterio previsto dall'art. 95, comma 4, lett.c) del D.Lgs. N° 50/2016, con aggiudicazione alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso sull'importo posto a base d'asta per singolo prodotto, di cui alla tabella allegata.

L'appalto sarà aggiudicato anche in caso di presentazione di una sola offerta, purché valida.

Art. 5 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata triennale presumibilmente da Settembre 2017 a Giugno 2020 (anni scolastici 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020), con decorrenza dalla data di consegna dell'appalto.

La fornitura, dovrà essere assicurata tutti i giorni del calendario scolastico previsto per l'Asilo Nido comunale, dal Lunedì al Venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali, con interruzione della fornitura per il periodo estivo e durante le festività previste nel richiamato calendario.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. N° 50/2016, l'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà, di prorogare il contratto oltre la scadenza, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo contraente.

In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Art. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E QUANTITATIVI DELLA FORNITURA

L'utenza è costituita da bambini iscritti all'Asilo Nido Comunale, di età compresa tra i tre mesi ed i tre anni.

I quantitativi e l'importo presunto non vincolano, in alcun caso, l'Ente e potranno subire variazioni, sia in aumento che in diminuzione, sulla base dell'effettivo fabbisogno.

L'Ente si riserva di sospendere la fornitura, con provvedimento motivato, in qualsiasi momento.

Art. 7 - PAGAMENTI

Le fatture relative alle forniture dovranno essere presentate mensilmente, nelle modalità previste dalla normativa vigente.

Le fatture dovranno riportare i riferimenti delle richieste di approvvigionamento e dei documenti di accompagnamento della merce.

Le fatture vistate per la regolare fornitura dal Responsabile dell'Asilo Nido, saranno pagate nei termini di legge, previa verifica della regolarità contributiva attestata dal D.U.R.C.

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge N° 136/2010 e s.m.i., al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente appalto.

Art. 8 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, comprese quelle sul congelamento e l'etichettatura, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia e alle specifiche tecniche previste dal capitolato di gara e nei limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

Tutti i prodotti **dovranno essere di 1^ qualità**, freschi e surgelati, con esclusione di tutti quelli trattati con conservanti e approvvigionati secondo le condizioni igieniche e sanitarie previste dalla legislazione vigente.

Per qualità s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

Provenienza prevalentemente da produzioni agricole nazionali, regionali o regionali limitrofe ove specificato e comunitarie.

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte della Ditta fornitrice sono:

- a) la CORRISPONDENZA delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- b) Le DERRATE non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.);
- c) Le FORNITURE dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze.
- d) La COMPLETA ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture riportando un lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti e s.m.i.;
- e) La DENOMINAZIONE di vendita del prodotto secondo le norme vigenti;
- f) L'ETICHETTATURA in conformità al D.Lgs. N° 109/92, al D.Lgs N° 114/2006, al Reg. 1169/2011, e s.m.i.;
- g) Il TERMINE minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- h) Gli IMBALLAGGI devono essere integri senza alterazioni evidenti (lattine non bombate, cartoni non lacerati, ecc.);
- i) L'INTEGRITA' del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli, ecc.);
- l) La PRESENZA dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore, ecc);
- m) I MEZZI DI TRASPORTO impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione conformi alle normative vigenti e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. N° 327/1980, D.lgs. N° 110/92, Decreto N° 493/95 e s.m.i. e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE N° 852/2004);
- n) I MATERIALI ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006 e s.m.i.;
- o) I prodotti di origine animale dovranno essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Regolamento CE N° 853/2004 e Regolamento CE N° 854/2004;

La fornitura di carne bovina fresca, deve essere di fresca macellazione e di primo taglio, proveniente da animali sani e di provenienza nazionale; inoltre, è necessaria la documentazione delle certificazioni veterinarie rilasciate dall'ASL e delle certificazioni CEE, in attuazione delle direttive 91/497 CEE e 91/498 CEE, nonché l'etichettatura obbligatoria prevista dal D.M. 30.8.2000, in attuazione del Regolamento CEE 2772/99 e del Reg. U.E. 1760/2000.

La fornitura di frutta, verdure e ortaggi, dovrà essere fresca di qualità superiore e saranno preferiti prodotti di origine italiana.

La frutta deve essere di prima qualità, di recente raccolta, esente da difetti e deve aver raggiunto la maturazione adatta al pronto consumo.

Gli ortaggi devono essere freschi e di stagione, di recente raccolta, selezionati, privi di additivi aggiunti (Decreto N° 250/98) ed integri di qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Devono essere giunti ad una naturale, omogenea e completa maturazione, indenni da difetti di qualsiasi origine, senza presenza di tracce di appassimento, non devono aver ricevuto trattamenti per accelerare o ritardare la maturazione.

I formaggi e tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a

norma del D.P.R. N° 54/1997, per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazioni. Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti. Potranno essere forniti formaggi a denominazione di origine e tipici, anche in parti preconfezionate, purché gli involucri che li contengono risulti l'indicazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (D.P.R. 22.9.81).

Gli alimenti surgelati devono riportare le seguenti caratteristiche generali: • essere di 1° qualità; • essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienicosanitario, • la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione; • non presentare segni comprovanti di uno scongelamento parziale o totale; • non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, ammuffimento e fenomeni di putrefazione. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti o larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazioni da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite. I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati ed essere di 1° scelta.

La cadenza delle forniture dei prodotti ortofrutticoli, dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

I prodotti alimentari provenienti da agricoltura biologica, devono essere documentati da certificazioni che ne attestino la produzione biologica e la provenienza.

Art. 9 - OBBLIGHI DEL FORNITORE

Il Fornitore è obbligato a:

- garantire la rintracciabilità di tutti i Prodotti consegnati e dei materiali destinati ad entrare in contatti con i Prodotti, ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti;
 - consegnare i Prodotti in confezioni integre, chiuse all'origine, con etichettature a norma di legge;
 - controllare che il termine minimo di conservazione o la data di scadenza siano ben visibili e chiaramente leggibili su ogni confezione;
 - appurare che gli imballaggi siano integri e rispondano ai requisiti di legge;
 - compilare in modo esauriente i documenti di trasporto e le fatture;
 - indicare il nominativo di un Responsabile del Servizio che sarà il referente per l'A.C. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'A.C. al Referente si intendono come presentate direttamente al Fornitore;
- La ditta si impegna a sostituire tempestivamente il proprio operatore, ausilio addetto alla preparazione e somministrazione pasti con operatori parimenti qualificati, in caso di malattia od altre assenze, in modo da garantire sempre e comunque la continuità del servizio.

L'Aggiudicatario deve garantire, da parte del personale incaricato, l'assoluta riservatezza nell'uso delle informazioni e dei dati sensibili riguardanti gli utenti del servizio.

Art. 10 - MODALITA' DI ORDINATIVI - FORNITURA

Gli ordini saranno effettuati settimanalmente, per il fabbisogno della settimana successiva e mensilmente per il fabbisogno del mese successivo, a mezzo telefax, telefono, e-mail o direttamente on-line ove possibile, ai recapiti indicati dalla Ditta.

I prodotti che vengono indicati negli ordinativi dovranno essere consegnati con le frequenze di consegna e nei giorni e nelle fasce orarie concordate con la Responsabile dell'Asilo Nido.

La ditta affidataria ha l'obbligo tassativo di comunicare tempestivamente gli eventuali prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi e decidere con la Responsabile del Servizio Asilo Nido per le sostituzioni.

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire direttamente presso l'Asilo Nido Comunale "Città di Eboli", sito in Eboli alla Via San Gregorio VII;

Le consegne dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

Il fornitore è tenuto allo scarico della merce dall'automezzo utilizzato al trasporto ed effettuare la consegna su roll o altre attrezzature predisposte dal fornitore adeguati allo stato fisico definito di consegna.

All'atto della consegna delle derrate e dei generi alimentari e dei prodotti vari dovrà essere rilasciata bolla di consegna con l'esatta indicazione della qualità e quantità dei prodotti consegnati.

Il vettore della ditta, incaricato delle consegne, dovrà trattenersi presso l'asilo nido il tempo necessario al personale per effettuare il controllo della conformità dei prodotti consegnati.

Il personale adibito alla consegna deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.

La consegna dei prodotti è a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà avvenire secondo quanto stabilito dalle Leggi vigenti, per quanto applicabili al presente appalto, deve essere effettuata con idonee attrezzature e con automezzi idonei ed igienicamente rispondenti al tipo di servizio da svolgere e muniti di autorizzazione sanitaria e, comunque, conformi all'art. 43 del D.P.R. N° 327/80 e al D. Lgs. N° 155/97 e ss.mm.ii.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art.47 del D.P.R. N° 327/80.

Art. 11 - CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale vigilerà sulla fornitura per tutta la sua durata con le modalità ritenute più idonee, senza che la ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Sono previsti incontri periodici con la Responsabile del Servizio Asilo Nido per verificare il regolare andamento della fornitura.

Nel caso dovesse risultare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, che la fornitura, in parte o totalmente, non fosse corrispondente alle caratteristiche richieste, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con tempestività, alla sostituzione del prodotto.

La non conformità viene dichiarata e sottoscritta dall'addetto alla mensa sul documento di accompagnamento della merce ed il prodotto viene restituito.

Tale sostituzione dovrà essere eseguita dal Fornitore entro il giorno lavorativo successivo, salvo il caso in cui il Comune, per ragioni tecnico-organizzative, indichi una data diversa.

In caso di inadempimento agli obblighi di sostituzione previsti nel presente articolo si applicheranno le penali previste all'art. 14, previa formale comunicazione al Fornitore.

L'A.C potrà, inoltre predisporre controlli igienico - sanitari. Il Comune, per proprio conto, effettuerà periodicamente indagini e analisi di controllo sulle derrate e sui generi alimentari forniti dalla ditta, secondo quanto previsto dal proprio manuale H.A.C.C.P.

Al momento della consegna, il personale preposto all'accettazione ritirerà la merce con riserva dopo aver verificato la corrispondenza delle quantità e delle tipologie consegnate con quelle ordinate.

Successivamente controllerà che i generi alimentari possiedano le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa vigente.

In ogni caso la sottoscrizione del documento di trasporto non solleva la ditta dalle responsabilità in ordine a vizi occulti dei prodotti alimentari non riscontrati immediatamente.

La ditta, dietro richiesta, ha l'obbligo di esibire le fatture e i documenti atti a comprovare la provenienza dei vari prodotti ed è responsabile della conservazione degli stessi.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato alle operazioni di controllo la più ampia collaborazione.

Art. 12 - ONERI ED OBBLIGHI PER IL PERSONALE IMPIEGATO -

La ditta ha l'obbligo di organizzare la gestione della fornitura con tutto il personale ed i mezzi che si rendono necessari a garantire il regolare funzionamento e la corretta esecuzione delle prestazioni affidate.

Nell'esecuzione della fornitura, la ditta si impegna ad osservare ed applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro, nazionale e locale, per i dipendenti delle imprese del settore, in vigore nel tempo e luogo in cui si svolgerà l'affidamento.

Al personale impiegato dovranno inoltre essere applicate tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari sia per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza sul lavoro e per la prevenzione degli infortuni.

In caso di inottemperanza segnalata dall'Ispettorato del Lavoro o da altro Ente preposto, il Comune dovrà sospendere il pagamento destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti di cui sopra, senza che la ditta appaltatrice possa opporre eccezioni né aver titolo a risarcimento danni.

Art.13 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI AUSILIO ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE - RIASSORBIMENTO CLAUSOLA SOCIALE

Si applicano al presente contratto le disposizioni del CCNL di settore in materia di riassorbimento del personale di imprese esercenti servizi di Ristorazione collettiva/Multiservizi, nelle stesse attività oggetto della presente gara, secondo le modalità e i limiti stabiliti dalle

vigenti disposizioni contrattuali applicabili e dalle disposizioni normative in materia, ivi compresa la Direttiva CE2001/23 "Mantenimento dei diritti dei lavoratori in caso di trasferimento di impresa".

La Ditta aggiudicataria, richiamato l'art. 50 del Codice dei Contratti, D.Lgs. N° 50/2016, è tenuta ad assumere alle proprie dipendenze il personale incaricato a svolgere il servizio di ausilio alla preparazione e somministrazione pasti presso l'Asilo Nido Comunale della precedente Ditta aggiudicataria.

Art. 14 - INADEMPIENZE - PENALITA'

Qualora la ditta aggiudicataria non ottemperi agli obblighi derivanti dalle disposizioni di legge in materia, dal Capitolato d'oneri e dal contratto, saranno applicate le sanzioni, determinate tra un minimo di 250 euro ed un massimo di euro 1.000,00 così distinte:

- Casi di non conformità non grave (qualora ricorrano i presupposti per l'applicabilità delle sanzioni): fino a € 500,00;
- Casi di non conformità grave: fino a € 1.000,00
- Ritardo o mancata consegna delle derrate rispetto al termine indicato: € 250,00 che saranno detratti dai pagamenti dovuti.
- Alla terza ritardata consegna: addebito della fornitura giornaliera.

Eventuali somministrazioni di generi alimentari guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive saranno denunciate all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Art. 15 - RESPONSABILITA' E COPERTURA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria è responsabile per infortuni o danni arrecati a persone o cose, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori nell'esecuzione della fornitura in oggetto, con conseguente esonero del Comune da qualsiasi responsabilità al riguardo.

Si accolla, quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che, nell'espletamento della fornitura o in conseguenza della fornitura, derivino al Comune, agli utenti o a terzi, a cose o a persone, esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità. La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare, prima dell'inizio della fornitura, una adeguata polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi per danni arrecati al Comune (compresi dipendenti e collaboratori) o a terzi, a cose o persone. Tale polizza, con validità corrispondente all'affidamento della fornitura, dovrà avere un massimale minimo di €. 1.500.000,00 per sinistro.

In alternativa alla stipula di una nuova polizza, la Ditta aggiudicataria potrà produrre una polizza già attivata, completa di una appendice nella quale sia chiaramente indicato che la polizza in questione copre anche la fornitura oggetto del presente appalto.

L'appendice dovrà prevedere un massimale non inferiore a quello stabilito nel presente articolo e dovrà evidenziare chiaramente che il massimale è riservato a sinistri derivanti dall'esecuzione del presente appalto.

Art. 16 - GARANZIE

A garanzia degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, l'impresa concorrente è obbligata a presentare, ai sensi dell'art.93 del D.Lgs. N° 50/2016, una cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo a base d'appalto, a mezzo versamento presso la tesoreria comunale. Tale cauzione può essere prestata anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa o di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art.106 del D.Lgs N° 385/93. La garanzia dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, senza scadenze automatiche anticipate e dovrà 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.

La Ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. N° 50/2016, è tenuta a versare, all'atto della stipulazione del contratto, cauzione definitiva, fissata nel 10% dell'importo di aggiudicazione al netto di Iva, da costituire mediante polizza bancaria o assicurativa, rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della Legge N° 348 del 10 Giugno 1982, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento della obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che l'Amministrazione Comunale dovesse pagare nel caso di diversa assegnazione dell'appalto aggiudicato e in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa aggiudicataria.

Resta inteso che la fideiussione di cui trattasi è rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Eboli sarà versato al fideiussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 del C.C., nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall' art. 1957 C.C.

Il deposito cauzionale sarà svincolato e restituito all'impresa solo a conclusione del rapporto e in seguito all'accertamento del regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo sarà autorizzato con apposito atto formale su richiesta dell'I.A.

Art. 17 - ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura delle prestazioni, il Comune di Eboli si riserva la facoltà di affidare l'effettuazione delle forniture per qualsiasi motivi non rese dall'appaltatore, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni a ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi.

Art. 18 - CONTROVERSIE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato e del relativo contratto di appalto sarà definita dal giudice ordinario. Il foro competente è quello di **Salerno**.

Art. 19 - SUBAPPALTO

Data la particolarità delle forniture, nonché l'utenza alla quale è rivolto, è fatto divieto, alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare la fornitura.

Art. 20 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva applicazione delle penali prescritte. Oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456, le seguenti ipotesi:

- Apertura di una procedura fallimentare a carico dell'impresa appaltatrice;
- Messa in liquidazione dell'impresa appaltatrice;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata

applicazione del contratto collettivo di lavoro, od impiego di personale non dipendente della Ditta;

- Mancata osservanza del divieto di subappalto;
- Cessione del contratto a terzi;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e reiterato;
- Accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo dell'impresa appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Non conformità e inadempienze gravi rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta;
- Cessione o conferimento del ramo d'azienda;
- Qualora fosse l'Impresa a disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di addebitare le maggiori spese, comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento.

Art. 21 - DISPOSIZIONI

Per tutte le condizioni non previste nel presente Capitolato, nel contratto si richiama quanto disposto dalle norme del D.Lgs. N° 50/2016, dalle norme del Codice Civile e da ogni altra disposizione di legge vigente in materia.

Art. 22 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della ditta aggiudicataria le spese di contratto ed accessorie, cioè tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti la stipula del contratto e gli eventuali atti complementari, nonché le spese di rogito, registro e bollo.

Art. 23 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. N° 196/2003 e successive modificazioni, il trattamento dei dati personali, sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei soggetti candidati e della loro riservatezza con i contemperamenti previsti dalla legge 7 Agosto 1990 N° 241 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare il trattamento dei dati richiesti per la partecipazione alla presente gara ha la solo finalità di consentire l'accertamento dei requisiti di idoneità e dell'inesistenza di cause ostative.

Art. 24 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art.31, comma 1, del D.Lgs. N° 50/2016, è il dott. Mastrangelo Agostino - Responsabile APO Politiche Sociali e Culturali, tel.0828328300 e.mail: a.mastrangelo@comune.eboli.sa.it

La struttura organizzativa del Comune di Eboli a cui è affidata la gestione ed il controllo dei servizi oggetto del presente capitolato è A.P.O. Politiche sociali e culturali, tel 0828328300- e.mail: a.mastrangelo@comune.eboli.sa.it .

Il Responsabile dell'Area P.O.
Politiche Sociali e Culturali
Dr. Agostino Mastrangelo

Allegati:

Tabella prodotti

PRODOTTI	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PER IL TRIENNIO PRESUNTA	PREZZO UNITARIO (Iva esclusa) al Kg. - Lt. O a numero	TOTALE PARZIALE (Iva esclusa)	Iva	OFFERTA IVA ESCLUSA
Pasta di semola di grano duro da 1 Kg. Prodotto nazionale	Kg.	1.200	1,50	€ 1.800	4%	
Pomodori pelati da 800 gr.	Kg.	1.050	1,00	€ 1.050	4%	
Riso Ribe in confezione sottovuoto da Kg. 1	N.	60	1,80	€ 108	4%	
Lenticchie crude e fagioli cannellini tipo "select" CF800G	15CF	54	1,80	€ 97	4%	
Olio extra vergine di oliva in bottiglia da Lt. 1 Olio italiano	Lt.	360	4,00	€ 1.440	4%	
Formaggio Parmigiano reggiano 1^ scelta al Kg. 24 mesi di stagionatura	Kg.	30	14,00	€ 420	4%	
Formaggio grana padano 1^ scelta al Kg. 16 - 18 mesi di stagionatura	Kg.	30	13	€ 390	4%	
Zucchero semolato confezione da 1 Kg.	Kg.	150	1,3	€ 195	4%	
Sale grosso marino da cucina al Kg.	Kg.	40	0,4	€ 16	22%	
Sale fino da cucina	Kg.	10	0,4	€ 4	22%	
Omogeneizzati di carne rossa o bianca confezione da 2 pezzi da 80 gr. Cadauno Plasmon o similare	N. confezioni	1.500	2,5	€ 3.750	10%	
Omogeneizzati di pesce confezione da 2 pezzi da 80 gr. Cadauno	N. confezioni	1.200	2,5	€ 3.000	10%	
Omogeneizzati di frutta tipo "Plasmon" o similari 2 pezzi da gr. 80 cadauno	N. confezioni	1.500	2	€ 3.000	10%	
Formaggini "Mio" in confezioni da gr. 125	N. confezioni	220	2,2	€ 484	4%	
Pastina "Plasmon" pacco da 320 gr.	Pz.	60	2,2	€ 132	4%	
Biscotti "Plasmon" pacco doppio in confezione da gr. 720	Pz.	250	7	€ 1.750	10%	
Cioccolato in barattolo "Nutella" da 825 gr.	N.	90	6	€ 540	10%	
Marmellata da 400 gr. Tipo biologica	N.	120	1	€ 120	10%	
Acqua oligominerale naturale Lt. 1,5 in confezioni da 6 bottiglie	N. confezioni	1.200	2,5	€ 3.000	22%	
Pane bianco in busta da 400 gr.	N.	1.500	1,5	€ 2.250	4%	

Dolci alla frutta o cioccolata Flauto Mulino Bianco in confezione da gr. 280 - 8 pezzi per busta	N. confezioni	1.000	2,8	€ 2.800	22%
Fior di merluzzo da 400 gr. Surgelato	Kg.	240	13,5	€ 3.240	10%
Carne bovina fresca primo taglio	Kg.	300	9	€ 2.700	10%
Petto di tacchino 1^ scelta	Kg.	300	6,9	€ 2.070	10%
Petto di pollo fresco 1^ scelta	Kg.	180	6,7	€ 1.206	10%
Uova fresche medie extra prodotto biologico	N.	4.500	0,4	€ 1.800	10%
Prosciutto cotto senza polifosfati	Kg.	150	10	€ 1.500	10%
Formaggi dolci e teneri	Kg.	180	12	€ 2.160	4%
Formaggio cremoso	Kg.	60	5	€ 300	4%
Latte scremato italiano	Lt.	60	1	€ 60	4%
Latte parzialmente scremato italiano	Lt.	60	1,3	€ 78	4%
Yogurt alla frutta confezione da 2 - 80 gr. Cadauno	Pz.	3.000	1,7	€ 5.100	10%
Banane "Ciquita" 1^ scelta	Kg.	750	1,8	€ 1.350	4%
Mele "Melinda" 1^ scelta	Kg.	1.200	1,4	€ 1.680	4%
Patate 1^ scelta	Kg.	900	0,6	€ 540	4%
Carote 1^ scelta	Kg.	600	1	€ 600	4%
Zucchine 1^ scelta	Kg.	60	1,5	€ 90	4%
Sedano, prezzemoli, cipolle e aglio	Kg.	180	1	€ 180	4%
Limoni 1^ scelta	Kg.	150	1	€ 150	4%
Minestrone "findus" - Orogel in confezione da 1 Kg.	Kg.	150	3,4	€ 510	4%
Piselli surgelati "Findus" - Orogel - Buitoni in confezione da 1 Kg.	Kg.	150	4,5	€ 675	4%
Flacone lavatrice "Dash" da Lt. 3	N.	240	6,9	€ 1.656	22%
Flacone lavatrice lana e delicati da Lt. 3	N.	50	4	€ 200	22%
Ammorbidente lavatrice da Lt. 3	Fl.	210	3,5	€ 735	22%
Candeggina "ACE" da Lt. 2,50	Fl.	180	2,2	€ 396	22%
Rotoli carta igienica doppio velo confezioni da 24 rotoli	Cf.	450	7	€ 3.150	22%
Lisoform pavimenti da Lt. 1	Fl.	150	2	€ 300	22%
Viakal da ml. 500	Fl.	10	2	€ 20	22%
Cif Gel con candeggina da ml.750	Fl.	120	2,4	€ 288	22%
Rotoli di carta per cucina "Scottex" confezioni da 4 rotoli	Cf.	150	2,3	€ 345	22%
Spugnette abrasive "ballerine" da 2 a confezione	Cf.	45	2	€ 90	22%

Panno daino in confezione da 2 pezzi	Cf.	30	1,4	€ 42	22%	
Panno polvere	Pz.	20	1,2	€ 24	22%	
Panno pavimenti	Pz.	30	1,5	€ 45	22%	
Insetticida "Raid" mosche e zanzare da ml. 400	Pz.	10	3	€ 30	22%	
Insetticida Raid formiche	Pz.	10	2,5	€ 25	22%	
Deodorante per ambiente da ml. 400	Pz.	10	3,2	€ 32	22%	
Guanti "Marigold"	Pz.	50	2	€ 100	22%	
Sapone liquido "Infasil" da ml. 300	Pz.	600	2,7	€ 1.620	22%	
Rotoloni grandi in confezione da 2 rotoli	Cf.	450	3,5	€ 1.575	22%	
Guanti sterili pacco da 100	Cf.	600	4	€ 2.400	22%	
Finish Lavastoviglie	Cf.	30	5	€ 150	22%	
Sale Finish confezione da kg. 1	Cf.	15	1,5	€ 23	22%	
Svelto Piatti confezioni da ml. 1,250	Cf.	30	2	€ 60	22%	
Cura Lavastoviglie Finish da ml. 200	Pz.	15	4,2	€ 63	22%	
Servizio Ausilio alla preparazione e somministrazione dei pasti	200 giornate da 4 ore cadauna	600	90	€ 54.000	22%	
TOTALE				€ 119.704		