



COMUNE DI GIUGLIANO IN CAMPANIA PROVINCIA DI NAPOLI

SETTORE POLIZIA MUNICIPALE – SERVIZI AL CITTADINO

SERVIZIO SOSTEGNO ALLA PERSONA

Ufficio Assistenza Scolastica – via A. Palumbo, 1 – 80014 Giugliano – Tel/Fax: 081/3302058

Servizio di Refezione Scolastica CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CODICE IDENTIFICATIVO DI GARA (C.I.G.: **5340658267**)

Responsabile Unico di Procedimento: dott. Vincenzo Magliulo

e-mail: vincenzo.magliulo@comune.giugliano.na.it

Art. 1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di Giugliano in Campania, Corso Campano 200 – 80014 (NA), Tel/Fax 081/3302058

Indirizzo internet: www.comune.giugliano.na.it

Struttura comunale competente: Settore Polizia Municipale – Servizi al cittadino.

Dirigente responsabile: dott. ssa Maria Rosaria Petrillo

Responsabile del Procedimento: dott. Vincenzo Magliulo

Art. 2. OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto è la gestione del Servizio di refezione scolastica, da assicurarsi con il sistema monoporzione in vaschette monouso. Esso comprende l'organizzazione, la preparazione, il trasporto, la fornitura e la somministrazione di pasti per cinque giorni a settimana agli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia statale e per tre giorni a settimana agli alunni frequentanti la scuola secondaria di 1° grado "don S. Viale", la fornitura al corpo docente e personale ATA impegnato, nonché la pulizia dei locali.

Rimane altresì a carico della ditta aggiudicataria la gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. LGS n. 155/97.

Art. 3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Il Comune di Giugliano, in osservanza della Legge Regionale n. 2 dell'11 febbraio 2003 e della Legge n. 123 del 4 luglio 2005, garantisce l'erogazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico con patologie congenite, metaboliche ed allergiche che necessitino di diete speciali.

Il presente capitolato è stato redatto in conformità alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui all'Intesa del 29 aprile 2010 n. 2 della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Conferenza Unificata, recepita dalla Regione Campania con delibera della Giunta Regionale n. 619 del 15.11.2011, nonché alle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" di cui al decreto n. 169 del 3.7.2009 della Regione Campania.

Il presente capitolato tiene, altresì, conto del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e delle norme della Legge Regionale n. 3 del 27.02.2007 recante la disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad osservare la normativa vigente di settore, compresi i provvedimenti adottati in data successiva all'affidamento del servizio.

Art. 4. ONERI A CARICO DELLA DITTA

- Fornitura e distribuzione dei pasti presso i locali sedi di mensa delle scuole dell'infanzia e fornitura presso il Plesso succursale della scuola secondaria di I° grado "don S. Vitale", confezionati in idonei contenitori monoporzione atti a garantire nei termini di legge, condizioni di temperatura ed igiene, confezionati con prodotti e grammature come da prescrizioni dell'ufficio A.S.L. territorialmente competente.
- Fornitura del vettovagliamento a perdere, (tovagliette, tovaglioli, posate e bicchieri).
- Formulazione del menù, estivo ed invernale.
- Su specifica certificazione medica, dovranno essere forniti i pasti a "dieta speciale" in relazione a particolari condizioni patologiche manifestate dagli utenti il servizio.
- Garanzie assicurative civili.

Art. 5. LUOGO DI ESECUZIONE

Nei Plessi della scuola dell'infanzia degli otto Circoli Didattici e Plesso della SSS di 1° grado "don S. Vitale" del Comune di Giugliano in Campania, Provincia di Napoli, Regione Campania, Italia, di cui all'allegato "A".

Art. 6. DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di tre anni e precisamente, 2014-2015 e 2016, e decorre dalla data di affidamento del servizio.

La durata complessiva dell'appalto, potrà essere prorogata, agli stessi patti, prezzi e condizioni, dall'Ente, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio stesso, fino ad un massimo di sei mesi mediante comunicazione scritta all'Impresa Aggiudicataria entro la scadenza del termine, nelle more dell'espletamento di una nuova gara di appalto.

Art. 7. IMPORTO COMPLESSIVO A BASE D'ASTA

L'importo complessivo dell'appalto ammonta presuntivamente ad €. 3.600.000,00 oltre IVA al 4%, nonché ad €. 3.744.000,00, sulla base di €3,50 per ogni pasto dato agli alunni dell'infanzia e di €. 4,00 per quelli della SSS di 1° grado, del corpo docente e personale ATA, oneri per la sicurezza (€. 0,07 ed €. 0,08) e IVA (4%) inclusi.

Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata dell'appalto, sia della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche derivanti dall'orario curricolare dalle stesse adottato, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale, nonché alla chiusura, soppressione, istituzione, diverso orario curricolare o altro delle strutture scolastiche in questione, sia, infine, alla prevista revisione dei prezzi unitari dei pasti a far data dal secondo anno di fornitura.

L'aggiudicataria, nel caso di ordinativo di pasti di numero inferiore a quello indicato in linea di massima, senza alcuna limitazione e cioè anche nessuno, non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere anche di mancato utile o di risoluzione del contratto, fermo restando che tali condizioni si intendono apposte anche per quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e la aggiudicataria sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano.

Come previsto dall'art. 86 del D.Lgs. 163/06, e s.m.i., il costo relativo alla sicurezza non soggetto a ribasso d'asta -come da DUVRI allegato al presente capitolato- è pari ad €. 72.000,00.

Pertanto, il quadro economico resta così determinato:

Costo netto del servizio di refezione	3.528.000,00
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)	72.000,00
IMPORTO TOTALE A BASE D'ASTA OLTRE I.V.A.	3.600.000,00
IMPORTO TOTALE A BASE D'ASTA COMPRESA I.V.A. E ONERI	3.744.000,00

Art. 8. NUMERO PRESUNTO PASTI E GIORNI DI SERVIZIO

L'appalto è determinato in un unico lotto.

In modo presuntivo, la fornitura di pasti non potrà essere superiore, per l'anno scolastico cui si riferisce, a:

- n. 150 giorni, per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- n. 90 giorni, per gli alunni della scuola secondaria di 1° grado "don S. Vitale".

Il numero presumibile di pasti da fornirsi è di:

- n. 2.000 (duemila/00), per cinque giorni a settimana, agli alunni dell'infanzia;
- n. 50 (cinquanta), per tre giorni a settimana, agli alunni della secondaria di 1° grado;
- n. 1.089 (mille/89) pasti a settimana per i docenti ed il personale ATA.

A decorrere dal secondo anno di fornitura sul prezzo giornaliero del pasto sarà applicato, a richiesta, l'adeguamento ISTAT secondo quanto previsto dalle vigenti norme in materia.

Art. 9. CARATTERISTICHE TECNICHE E LOGISTICHE DEGLI SPAZI E DELLE ATTREZZATURE

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.6.06).

La ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore -Regolamento CE 852/04, ad eseguire l'autocontrollo presso il centro di cottura nel quale verranno preparati i pasti oggetto del presente appalto.

Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che le aziende alimentari abbiano strutture ed attrezzature e quindi potenzialità produttiva adeguata al numero giornaliero dei pasti previsti.

Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il lay-out produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004.

I locali devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di aerazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe.

Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Deve essere assicurata una illuminazione naturale o artificiale sufficiente in tutto il centro.

L'illuminazione non deve comunque alterare i colori e l'intensità luminosa e non deve essere inferiore a:

- 540 lux in tutti i punti di preparazione e d'ispezione degli alimenti;
- 220 lux negli ambienti di lavoro;
- 110 lux altrove.

Ogni sistema di illuminazione posto al di sopra delle derrate alimentari, in qualsiasi fase della preparazione, deve essere protetto in modo da impedire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura oppure devono essere utilizzate lampade antideflagranti.

I centri di produzione pasti devono possedere locali o aree distinte:

LOCALI DEPOSITO E STOCCAGGIO

- locale per deposito materie prime non deperibili attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra di almeno 15 cm;
- celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

LOCALI O AREE DISTINTE PER

- preparazione verdure
- preparazione pesce
- preparazione carni di volatili
- preparazione di altre carni

- cottura
 - diete speciali
 - porzionatura e confezionamento,
- forniti di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

Le zone o i locali devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua a comando non manuale.

Per quanto riguarda l'area o la zona destinata alle diete speciali si fa riferimento alla delibera della Regione Campania n° 1211 del 23/09/2005 (protocolli alimentari e requisiti minimi per la preparazione di pasti speciali).

SERVIZI ANNESSI AI LOCALI DI PREPARAZIONE

- zona lavaggio utensili pentolame e carrelli
- zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
- zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto
- zona per la detenzione dei prodotti ed oggetti per la pulizia dei locali e delle attrezzature
- servizi igienici e spogliatoi per il personale

I servizi igienici e gli spogliatoi devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e divisi per sesso, i primi dotati di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di erogatori a comandi non manuali, di distributori di sapone e di asciugamani elettrici o comunque con mezzi non riutilizzabili, i secondi con armadietti a doppio scomparto per la separazione fra gli indumenti da lavoro e indumenti personali.

ATTREZZATURE E UTENSILI

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente.

La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione ed il monitoraggio visivo di queste ultime.

La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni crociate.

E' necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- le attrezzature per la preparazione e cottura (pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori etc.) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;
- l'abbattitore di temperatura deve essere adeguato al volume di produzione delle pietanze da abbattere se sono previste le preparazioni anticipate;
- la fase di porzionatura e/o d'invaschettamento, sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali inconvenienti.

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. 46/90 e s.m.i..

Art. 10. PRODUZIONE

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici

mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n. 852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II artt. 3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

La ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n° 2163 del 14/12/2007.

ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

La ditta appaltante deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP:

- a) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere dalla a) alla f).

La ditta aggiudicataria è tenuta a valutare la soddisfazione dell'utenza relativamente a: gradimento del servizio nel suo complesso (puntualità, cortesia, igienicità, ecc.) e gradimento dei pasti (adesione, consumo, rinunce ecc) da parte dei destinatari, secondo il sistema di rilevazione adottato, ed a comunicarlo all'Amministrazione Comunale almeno una volta all'anno entro il 28 febbraio e comunque ogni qualvolta l'Amministrazione ritenga di richiederlo entro il termine dalla stessa indicato.

Gli esiti di tali rilevazioni concorreranno alle eventuali segnalazioni circa la non conformità e/o disservizi ed alla valutazione da parte dell'Amministrazione del servizio complessivamente reso dalla ditta, nonché ad eventuali accorgimenti migliorativi da apportare alle tabelle dietetiche.

LAY-OUT

Elemento importante di lay-out è il criterio della marcia in avanti che indica le diverse fasi che caratterizzano tutto il ciclo lavorativo per il servizio oggetto del presente appalto.

Nella descrizione del layout produttivo andranno specificate tutte le operazioni di pianificazione delle diverse attività lavorative necessarie alla preparazione dei pasti del giorno, indicando il personale che viene utilizzato in ogni fase. In detta descrizione dovranno essere considerate le eventuali criticità presentate dai locali e le soluzioni adottate per tenere sotto controllo tali criticità.

Nel lay-out andranno indicate le seguenti operazioni:

1. movimentazione e prelievo delle materie prime dal magazzino con indicazione dei quantitativi e la loro destinazione;
2. mondatura e preparazione delle materie prime;
3. cottura;
4. porzionatura e confezionamento in contenitori monoporzione.

Inoltre nel lay-out dovrà essere valutata la produzione in base alla capacità produttiva tenendo conto dei seguenti parametri:

- metro quadro / pasto con distribuzione congrua delle diverse aree di preparazione;
- attrezzature per numero e capacità, tenendo conto dei quantitativi di derrate alimentari da impiegare per la produzione dei pasti come da grammature previste:

- a) cuocipasta e bollitori
- b) forni
- c) abbattitori

d) confezionatrici

- numero complessivo di ore giornaliere lavorative degli addetti alla preparazione dei pasti/ n. pasti giornalieri.

LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

I criteri di accreditamento dei fornitori dovranno essere esplicitati nella documentazione presente presso il centro di cottura per le opportune verifiche.

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/7/98 A4 -198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 COM 1999/619 e dall'allegato 1 della Risoluzione A6-0207/2006 sono da ritenersi idonei.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere in possesso delle certificazioni di cui al Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi.

I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 510/2006, 1898/2006 e 509/2006 e successive modificazioni. Per i prodotti locali a KM 0 va certificata la loro provenienza; a tal fine la rintracciabilità di filiera ed il possesso dei requisiti di territorialità dovranno essere garantiti a mezzo di certificazione di tracciabilità del prodotto alimentare.

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di documentare la rispondenza di tutti i prodotti ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche.

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenute in perfetto stato igienico. Gli imballaggi (carta, cartoni, cassette in legno, ecc.) delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte per tipologia e secondo le temperature di conservazione idonee e/o cogenti. I prodotti cotti e abbattuti e quelli refrigerati devono essere conservati e convenientemente coperti in apposita cella frigorifero ad una temp. tra + 1° e + 6 °C.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata.

E' ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitino di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1° e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere gli arrostiti e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione delle G.M.P.

Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti.

A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un locale o in area funzionale appositamente dedicata. Deve essere inoltre implementato specifico diagramma di flusso per la preparazione delle pietanze con l'individuazione del rischio derivante dalla contaminazione da ingredienti impropri nelle diverse fasi di produzione.

In cucina devono essere verificate le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i cibi preparati e non utilizzati per la distribuzione dovranno essere eliminati secondo la metodologia da definirsi con apposita procedura del piano di autocontrollo HACCP.

L'Impresa può proporre progetti di ritiro e riutilizzo per fini sociali di alimenti in eccesso.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in vaschette termosaldate monouso per alimenti.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure per il mantenimento termico delle pietanze.

Tutte le operazioni di invaschettamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (L. 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; D.Lgs 27.01.92, n. 108, Reg. CE n. 1935/04).

Ciascuna vaschetta deve essere contrassegnata con un talloncino adesivo con impresse le seguenti indicazioni:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione
- indicazione della destinazione del pasto (scuola dell'infanzia o secondaria)

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili
- nome della scuola, classe e sezione (per poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione dieta speciale contenuta
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione

Per quanto attiene le diete differenziate, i prodotti preconfezionati, qualora l'unità da distribuire non riporti sulla stessa le indicazioni di cui alla confezione, devono essere adeguatamente riportate le diciture e contrassegnate per il tipo di patologia a cui sono destinati.

Per alcune diete differenziate potrebbe essere necessario prevedere contenitori secondo le esigenze certificate per differenti allergie.

Le vaschette monodosi contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere immesse in appositi contenitori isotermici al fine di assicurare il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi.

I contenitori utilizzabili devono essere igienicamente idonei e sanificabili.

Gli stessi dovranno essere ritirati quotidianamente ad espletamento del servizio.

CONDIZIONI GENERALI

La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove cui l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate: tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cederanno a carico della ditta medesima.

La ditta, altresì, per rispettare le finalità di cui al D. L.vo 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori deve consegnare, presso ogni terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire tovagliette, tovaglioli, bicchiere e tris di posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile, nonché acqua minerale naturale.

Art. 11. TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole con mezzi conformi alle normative vigenti.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali veicoli almeno euro 4, vetture ibride ecc.

L'impresa aggiudicataria deve fornire una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione. Eventuali variazioni andranno tempestivamente comunicate.

E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti alle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore a 40 minuti.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, il numero degli autofurgoni deve risultare tale da assicurare la consegna presso le scuole nel pieno rispetto delle seguenti fasce orarie: scuola dell'infanzia, dalle ore 11,45 alle 12,15; SSS di 1° grado, dalle 12,15 alle 12,45.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, non concordati per iscritto con l'Istituzione scolastica interessata, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto nel successivo apposito articolo, a carico della ditta inadempiente.

La consegna deve avvenire al piano su cui insistono i punti di consumazione: aule scolastiche o refettorio.

Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta .

Art. 12. SUPPORTO OPERATIVO

Presso ciascuna scuola ove venga effettuato il servizio dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori della ditta addetti allo svolgimento delle seguenti attività: ricevimento, distribuzione dei pasti; pulizia dopo il consumo con l'uso di mezzi propri, detersivi e materiali di pulizia, gestione differenziata dei rifiuti, nonché provvedere presso ogni Circolo alla dazione del o dei blocchetti-pasto richiesti dalle famiglie, a fronte della ricevuta di versamento attestante il pagamento del ticket previsto.

Il numero degli addetti deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio e la consumazione del pasto in un arco di tempo tale da non sovrapporsi e/o interferire con le attività didattiche pomeridiane, garantendo comunque un rapporto medio giornaliero di 1 addetto ogni 50 utenti/pasti. La distribuzione degli addetti può essere pianificata e motivata in maniera differente a seconda di particolari variabili quali ad esempio le singole logistiche scolastiche, la tipologia di tecnica di distribuzione, l'età degli alunni.

A refezione ultimata, la ditta dovrà provvedere alla rimozione dei rifiuti prodotti avendo cura di differenziare gli stessi.

Art. 13. PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA

Il Responsabile del centro di cottura è tenuto ad attuare un programma di formazione per consentire al personale di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adottate nella struttura di produzione. Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione ed alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti.

Nell'organico, oltre al Responsabile, deve essere comunque assicurata la presenza di almeno due cuochi di cui uno dedicato alla preparazione dei pasti differenziati e due aiuto cuochi.

Tutto il personale deve possedere adeguata specializzazione, deve essere formato, secondo il Decreto Dirigenziale della Regione Campania 46/2005, al compito che svolge e, pertanto, risultare qualificato per gli incarichi specifici.

Il personale impegnato nel servizio di ristorazione e nelle attività di supporto deve essere in possesso dell'attestato di formazione, secondo quanto previsto dal predetto Decreto Dirigenziale della Regione Campania 46/2005, che prevede un percorso formativo differenziato a seconda della mansione lavorativa svolta.

Inoltre dovrà essere documentato il percorso di formazione specifica ai sensi dell'autocontrollo.

Ciascuno deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario.

Il personale dovrà essere dotato di idonee cuffie, giacche, grembiuli bianchi e di quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e dovrà svolgere sempre i servizi per i quali è stato formato.

Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa (nome della ditta nonché nome e qualifica del dipendente).

E' opportuno specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni, di igiene sul lavoro ed in materia assistenziale e previdenziale.

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali.

Il personale utilizzato per la preparazione e consegna dei pasti direttamente presso le scuole nonché quello utilizzato per i compiti di supporto dovrà, inoltre, essere assicurato dalla ditta da cui dipende sia per eventuali infortuni che allo stesso dovessero capitare durante la permanenza presso la scuola, e ciò non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, che per responsabilità civili verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio ed in ragione dello stesso, intendendosi di fatto l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

La ditta aggiudicataria fornirà, prima dell'inizio della fornitura e, periodicamente, a richiesta dell'Amministrazione, l'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso ciascuna scuola per le attività di supporto.

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Art. 14. REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara i candidati devono essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e di quelli previsti dal presente Capitolato e Disciplinare.

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. in possesso di tutti i requisiti soggettivi e oggettivi previsti dal Disciplinare, dal presente capitolato d'appalto e dalla normativa in materia di appalti di servizi e forniture.

La partecipazione in forma associata è regolata dalle disposizioni di cui agli artt. 34 e seguenti del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'art. 37 del D.Lgs.163/06 e s.m.i., è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora si partecipi alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

Ai sensi dell'art. 37, comma 9 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i. è vietata l'associazione in partecipazione.

In caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzi, i requisiti di carattere generale devono essere posseduti da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio, dal consorzio stesso e dalle singole imprese designate quali esecutrici del servizio.

Pertanto, i certificati e le dichiarazioni previste nel bando di gara per il possesso dei requisiti di ordine generale dovranno essere prodotti da tutti i soggetti di cui sopra.

Art. 15. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le ditte che intendano partecipare alla gara in oggetto, dovranno far pervenire al Protocollo Generale del Comune di Giugliano in Campania, in qualsiasi modo con esclusione della consegna a mano, un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, sul quale dovrà essere apposto l'oggetto della gara e il Codice CIG, indirizzato a: "Comune di Giugliano in Campania –Protocollo Generale – Corso Campano, 200 –cap. 80014 Giugliano (NA)", entro e non oltre le ore 12,00 del termine perentorio indicato nel disciplinare di gara.

La mancata osservanza delle modalità e dei termini di presentazione di cui sopra determineranno l'esclusione dalla gara.

In caso di spedizione a mezzo servizio postale non farà fede il timbro di spedizione, ma la data e l'ora di arrivo al Protocollo Generale del Comune.

Il recapito del plico è a totale carico e rischio del concorrente; qualora lo stesso non pervenga nel termine perentorio sopra indicato, l'offerta non è ammessa alla gara. Sull'esterno del plico dovrà essere indicato –a pena di esclusione –il soggetto che propone l'offerta, con indicazione della natura giuridica, indirizzo, codice fiscale/partita IVA, numero di telefono e fax.

Nel caso di partecipazione in forma associata in una delle forme previste dagli artt. 34 e seguenti del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., è necessario indicare tutti i componenti con indicazione, per ciascuno di essi, di tutti i dati innanzi richiamati.

Le comunicazioni verranno inoltrate ai concorrenti a mezzo fax al numero indicato sul plico (nel caso di raggruppamenti: al numero di fax indicato dall'impresa mandataria o da quella designata futura mandataria).

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste, ciascuna a sua volta sigillata e con l'apposizione delle firme sui lembi di chiusura, contrassegnate rispettivamente dalle seguenti diciture:

BUSTA "A" : DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

BUSTA "B" : OFFERTA TECNICA

BUSTA "C" : OFFERTA ECONOMICA

Art. 16. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La gara è regolata dalle disposizioni in materia di appalti di forniture e servizi di cui al D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i, dal bando di gara e dal presente capitolato speciale di appalto.

L'appalto verrà aggiudicato, mediante procedura aperta da tenersi con il criterio previsto dall'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., in favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa mediante la valutazione dell'aspetto qualitativo-organizzativo ed economico dell'offerta, sulla base dei criteri di cui all'art. 17.

L'aggiudicazione avverrà nei confronti della ditta concorrente alla gara che riporterà il punteggio complessivo più alto.

L'aggiudicazione verrà effettuata in presenza anche di una sola offerta valida.

Ove la gara dovesse andare deserta al primo esperimento si procederà ad un nuovo esperimento mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., attesa l'urgenza di

provvedere alla fornitura in questione. L'aggiudicazione si effettuerà in presenza anche di una sola offerta valida.

La Commissione di gara procederà a redigere una graduatoria, procedendo all'aggiudicazione provvisoria della ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto. In caso di parità di punteggio tra due o più ditte prevarrà il maggior punteggio attribuito al "Sistema organizzativo di produzione presso il centro di cottura" e, in caso di ulteriore parità, prevarrà il maggior punteggio attribuito al "piano di trasporto".

In caso di verifica di offerte anomale, la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle offerte ai sensi dell'art. 88, comma 7, del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

In caso di aggiudicazione, il relativo verbale non terrà luogo di contratto e l'aggiudicazione stessa resterà, comunque ed in ogni caso, subordinata alle prescrizioni di cui al D.P.R. 252/98.

L'aggiudicataria resta vincolata fin dall'aggiudicazione nei confronti dell'Amministrazione all'osservanza delle norme contrattuali, con l'impegno a stipulare il contratto definitivo alla data che le verrà comunicata dall'Amministrazione stessa, intendendosi, così, perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione Comunale non sarà vincolata se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

Successivamente alla determinazione di aggiudicazione definitiva, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza secondo quanto previsto dall'art. 11 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

Art. 17. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata in favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

- 1.Elementi qualitativi: QUALITA' DEL SERVIZIO, Max PUNTI 70;
- 2.Elementi quantitativi: PREZZO, Max PUNTI 30.

La documentazione attinente alla "Qualità del servizio" andrà formulata sulla base delle prescrizioni di cui al Disciplinare di Gara.

La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara.

Per quanto riguarda le modalità di valutazione delle offerte, in una o più sedute riservate, la commissione valuta le offerte tecniche e procede all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicate nel bando ai sensi dell'allegato P) del D.P.R. 207 del 2010.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

In base all'Allegato P del DPR 207/2010 (punto 4), ai fini della determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, i coefficienti relativi a ciascun progetto tecnico saranno determinati attraverso il calcolo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. La commissione attribuirà il coefficiente pari a 1 al concorrente che avrà conseguito il valore più elevato e riproporzionerà a quest'ultimo i valori conseguiti dagli altri concorrenti.

PER L'OFFERTA TECNICA:

La valutazione delle offerte presentate, per quanto riguarda gli elementi e i sub-elementi i cui coefficienti saranno discrezionalmente attribuiti, avverrà mediante la seguente formula:

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

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)i sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli, nel rispetto della seguente tabella: SCALA DI VALUTAZIONE	
VALUTAZIONE	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE
NON VALUTABILE	0,00
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,30
SUFFICIENTE	0,60
DISCRETO	0,70
BUONO	0,80
OTTIMO	1,00

Successivamente si procederà a trasformare la media dei coefficienti, attribuiti discrezionalmente ad ogni offerta da parte di tutti i commissari, in coefficienti definiti V(a)i, riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie precedentemente calcolate.

PER L'OFFERTA ECONOMICA:

il coefficiente V(a)i viene calcolato secondo la seguente formula: $V(a)i = Ra/Rmax$, dove:

Ra = valore offerto dal concorrente a;

Rmax = valore dell'offerta più conveniente.

La ditta concorrente che non avrà totalizzato almeno 42 punti nel punteggio complessivo relativo alla "Qualità del servizio" non sarà ammessa alla valutazione dell'offerta economica e sarà esclusa dalla gara, in quanto la qualità del servizio rilevata dall'offerta tecnica sarà ritenuta insufficiente.

Art. 18. STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione diverrà definitiva con determina di affidamento e dopo avere proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati. La stipula del contratto è subordinata, altresì, all'acquisizione delle informative antimafia previste dall'art. 2 del Protocollo di Legalità ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. 252/98 .

L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

Il contratto avrà come contenuto anche le clausole di cui al Protocollo di Legalità e tutto quanto previsto dal D. Lgs.163/06 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 19. Cauzione provvisoria e definitiva

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, la ditta concorrente è obbligata, ai sensi dell'art .75 D. lgs. 163/2006 e s. m. i., a presentare cauzione provvisoria nei modi prescritti dalla legge, pari al 2% dell'importo contrattuale di **€ 72.000,00**, salvo il beneficio previsto dall'art. 75, c. 7 dello stesso Decreto, segnalando, in sede di offerta, il possesso del requisito per fruire del beneficio e documentandolo nei modi prescritti dalla legge.

La garanzia dovrà prevedere espressamente, **pena l'esclusione dalla gara**, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2, del c.c., l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, ed avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

L'appaltatore è obbligato a prestare garanzia fidejussoria definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. 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, c. 2, del c. c. e l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La stazione appaltante potrà avvalersi della cauzione anche per l'applicazione di penalità previste dal presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con cui verrà attestata l'assenza o la definizione di ogni eccezione e/o controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina decadenza dall'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria, di cui all'articolo 75 del D. lgs. n. 163/2006 e s. m. i., da parte della stazione appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 20. CLAUSOLA CONTRATTUALE SULLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136 del 13.8.2010 ai sensi dell'art. 3, comma 8 della legge stessa.

Art. 21. CONTROLLI E VIGILANZA

Si procederà alla verifica sulla conformità della regolare esecuzione del contratto ai sensi del D.P.R. 207/2010 –Parte IV –Titolo IV.

Sarà cura del Servizio competente far sì che la fornitura venga resa nel rispetto delle norme contrattuali. Fatti salvi i controlli in materia di sicurezza alimentare e i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza degli Organismi preposti ed esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la più ampia facoltà di azione per la vigilanza sul servizio di refezione. L'Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni nonché il rispetto di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla relazione tecnica presentata dalla ditta stessa in sede di gara e il rispetto degli elementi qualitativi offerti in gara avvalendosi di propri esperti e di rappresentanti delle Commissioni Refezione ove istituite. Analogamente saranno effettuati controlli presso le scuole in ordine alla conformità della fornitura con quanto stabilito nel presente Capitolato.

Le Istituzioni Scolastiche cureranno il controllo e la vigilanza giornaliera per la parte di propria competenza provvedendo a segnalare tempestivamente eventuali disservizi. La ditta aggiudicataria è tenuta, pertanto, a fornire giornalmente, per ogni struttura scolastica, due pasti completi e gratuiti - confezionati a parte -in eccedenza al quantitativo richiesto. Inoltre la ditta è tenuta a reintegrare nel più breve tempo possibile gli eventuali pasti prelevati per i controlli ufficiali da parte degli organi a tanto deputati.

La ditta, allo scopo, quindi, di consentire i controlli necessari, dovrà munirsi di tutte le attrezzature di controllo di base.

Cederà, altresì, a carico della ditta l'onere di munire, di idonei indumenti a tutela delle norme igieniche, gli addetti ai controlli nell'esercizio delle funzioni nel centro di cottura.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata.

Art. 22. PREZZO DEL PASTO – REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara a seguito dell'aggiudicazione.

Nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere implicito o espresso derivante dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi.

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi di tutti gli oneri e offerti dalla ditta in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.

L'aggiudicataria, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari, che per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

Art. 23. LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE E SVINCOLO DELLA CAUZIONE

Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non avrà curato gli adempimenti contrattuali stabiliti.

La cessione delle somme spettanti all'assuntore, fatturate e da fatturare, debitamente formalizzata, dovrà essere tempestivamente notificata all'Amministrazione comunale per la necessaria presa d'atto.

Il Servizio competente, ad effettuate forniture, procederà al riscontro delle partite indicate nelle fatture in relazione agli ordinativi di che trattasi e dell'esatta applicazione del prezzo unitario di aggiudicazione ed alla verifica con le dichiarazioni rilasciate dai Dirigenti scolastici in ordine al numero dei pasti richiesti e ricevuti.

Al pagamento di quanto dovuto all'assuntore provvederà il competente Servizio del Dipartimento Ragioneria in forza di atti di liquidazione resi dal Dirigente del Servizio competente, ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/00, sulla base delle fatture commerciali, contabilmente riscontrate, prodotte dalla ditta ed allegate agli atti cui sopra è cenno.

Il Servizio competente disporrà lo svincolo della cauzione in forza dell'attestazione dell'avvenuta esecuzione di tutto quanto commesso all'assuntore, definita ogni eventuale pendenza o controversia.

Art. 24. SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

La ditta aggiudicataria sarà passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato:

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati nella giornata;

- nel caso in cui il peso dei prodotti già preconfezionati monorazione dovesse risultare inferiore del 10% si dovrà applicare una penale pari al 10% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;

- nel caso in cui la riduzione di peso del 10% dovesse verificarsi anche per una sola delle pietanze preparate e confezionate dalla ditta, si applicherà una penale pari al 10% del valore complessivo dei pasti forniti alla struttura e/o strutture scolastiche presso cui si riscontra la difformità;

- nel caso che la consegna dei pasti alle scuole dovesse essere effettuata prima o oltre la fascia oraria stabilita, senza preventivo accordo, sarà inflitta una penale così commisurata:

a) 5% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei primi 15 minuti;

b) 20% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei secondi 15 minuti ;

c) 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei terzi 15 minuti;

d) 100% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito se l'infrazione eccede i terzi 15 minuti.

L'eventuale mancata accettazione dei pasti da parte delle scuole sarà considerata come prestazione non effettuata e, in aggiunta, sarà irrogata la penalità prevista in rapporto alla difformità oraria fatta registrare;

- nel caso di sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menù del giorno con altre, senza la prescritta preventiva autorizzazione del Dirigente del Servizio competente, ancorché previste dalla tabella dietetica, sarà applicata una penale pari al 35% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la sostituzione;

- la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche di una soltanto delle pietanze o di quant'altro prescritto nelle tabelle dietetiche, comporterà l'applicazione di una sanzione pari al 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la mancanza;

- nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici nelle derrate e/o nei pasti sarà applicata una penale da € 500,00 ad € 2.000,00;

- in caso di non conformità delle vaschette monoporzione alle caratteristiche di cui all'art. 9 del presente Capitolato sarà applicata una sanzione pari al 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la non conformità.

La ditta aggiudicataria sarà altresì passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato che, ferma restando l'applicazione della sanzione, dovranno essere comunque ottemperate:

- in caso di mancata presentazione del rapporto di valutazione della soddisfazione dell'utenza entro il termine stabilito sarà applicata una penale di € 300,00;
- in caso di mancata o ridotta fornitura del materiale monouso di cui all'art. 9 del presente Capitolato oppure in caso di non conformità dello stesso alle caratteristiche previste sarà applicata una penale da € 300,00 ad € 1.000,00;
- per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico previsto nell'articolo 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- nel caso di mancato rispetto del rapporto medio tra addetti e utenti/pasti di cui all'art. 11 del presente Capitolato ed ai documenti di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00 per ogni unità in meno;
- per ogni mancata sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- per la mancata consegna, prima dell'inizio della fornitura o su richiesta dell'Amministrazione dell'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso ciascuna scuola statale per le attività di supporto, sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- nel caso di mancata consegna della scheda dei mezzi di trasporto utilizzati sarà applicata una penale di € 500,00;
- in caso di variazioni nell'utilizzo di mezzi di trasporto non comunicate sarà applicata una penale di € 500,00;
- per il mancato utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara sarà applicata una penale di € 500,00;
- per la mancata realizzazione di proposte migliorative offerte in sede di gara sarà applicata una penale di € 500,00.

La ripetizione di uno stesso disservizio e/o inadempienza comporterà un incremento automatico della penale, per ciascuno di esso prevista, nella misura del 15%.

Per qualsiasi altra inadempienza non contemplata nelle precedenti ipotesi è data facoltà al Dirigente del Servizio competente di quantificare, di volta in volta, una penale variabile da € 150,00 ad € 3.000,00, correlata all'entità dell'inadempienza stessa.

Il pagamento delle penalità per applicazioni di sanzioni di cui al presente Capitolato dovrà essere effettuato mediante l'emissione di specifiche note di credito da parte delle ditte interessate, da presentare al competente Servizio, perché lo stesso possa dar corso ai conseguenti provvedimenti in sede di liquidazione del fatturato per l'effettuata fornitura.

L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste, nonché di rivalersi dei danni eventualmente subiti anche sulla cauzione costituita in conformità dell'art. 18.

L'Amministrazione, per grave negligenza o inadempienza dell'appaltatore, con proprio provvedimento, dispone la risoluzione contrattuale ovvero la rescissione contrattuale qualora l'inadempimento dell'aggiudicataria si configuri quale frode tanto in danno della fornitura quanto di terzi.

Art. 25 Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le spese di pubblicazione del bando e degli avvisi di gara (art. 66, comma 7 – secondo periodo, e art. 122, comma 5 – secondo periodo del codice dei contratti: D.lgs. n. 163/2006) e le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I. A.

Nessun compenso è dovuto dall'Ente per la formulazione del progetto e offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

Art. 26 -OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI LEGISLATIVE

L'appalto sarà regolato dal presente Capitolato Speciale e, per quanto in esso non espressamente previsto, dall'osservanza di norme e condizioni contenute in altre Leggi, Decreti e Regolamenti concernenti i pubblici appalti, in quanto applicabili alla materia oggetto del presente appalto. L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le Leggi, Decreti, Regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto e specificatamente riferiti alla disciplina della fornitura in questione, ivi comprese le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto dell'appalto.

Art. 27 – Divieto di cessione del contratto, cessione del credito

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per cui si applicano le disposizioni di cui all'art. 116 del D.lgs. n. 163/2006 e s. m. i.

La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità di quanto stabilito dall'art. 117 del D.lgs. n. 163/2006 e s. m. i.

In caso di inosservanza da parte dell'I. A. degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Ente al risarcimento del danno, il contratto d'appalto si intende risolto di diritto.

Art. 28 - Fallimento dell'appaltatore o morte del titolare

Il fallimento del prestatore di servizio comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora il prestatore di servizio sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Ente proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa, ovvero recedere.

Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Ente ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Ai sensi dell'art. 140 del D.lgs. n. 163/2006 e s. m. i., in caso di fallimento dell'appaltatore, l'Ente si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle stesse condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 29 – Disposizioni particolari riguardante l'Appalto

L'appaltatore nel partecipare alla gara conferma e dichiara di essere a conoscenza che il Comune di Giugliano in Campania, con delibera di Giunta Comunale n. 146 del 23 agosto 2007, ha preso atto del "Protocollo di legalità" sottoscritto con la Prefettura di Napoli, pubblicato e prelevabile sul sito internet della Prefettura di Napoli all'indirizzo www.utgnapoli.it, e di accettarne le condizioni.

PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI

L'Appaltatore dichiara:

- 1) di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al Protocollo di Legalità, sottoscritto dal Comune con la Prefettura di Napoli, di cui si è preso in atto con delibera di Giunta comunale n. 146 del 23 agosto 2007, pubblicato e consultabile sul sito <http://www.utgnapoli.it>, e che qui si intendono integralmente riportate e di accertarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;
- 2) di assumere l'impegno a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere);
- 3) di assumere l'impegno a segnalare alla prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui al precedente punto 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa;
- 4) di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione all'eventuale subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali di interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della Stazione Appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile;
- 5) di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro, anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale;
- 6) di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;
- 7) di conoscere ed accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o al subcontratto nonché l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni –salvo comunque il maggior danno- nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto legge n. 143/1991;
- 8) di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi ed i pagamenti, di importo superiore ai tremila euro, relativi ai contratti di cui al presente protocollo attraverso conti dedicati accesi presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

Art. 30 - Obblighi di riservatezza - disposizioni in materia di protezione dei dati personali

L'Appaltatore avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto d'Appalto.

L'Appaltatore si impegna a far sì che nel trattare dati, informazioni, e conoscenze dell'Ente di cui venga eventualmente in possesso, siano adottate tutte le necessarie ed idonee misure di sicurezza e

impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno.

Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere riprodotte in tutto o in parte dall'Appaltatore se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui all'oggetto dell'appalto.

In ogni caso, si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale.

L'Appaltatore sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e consulenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Ente avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando per l'appaltatore il risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Ente.

Ai sensi del D.lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, "Codice in materia di protezione di dati personali", i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Assistenza scolastica del Comune di Giugliano in Campania, nella responsabilità del Funzionario responsabile.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale sia per finalità inerenti la gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipula del contratto d'Appalto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi previsti e con le modalità di cui al D.lgs. n. 196 del 30.06.03, "Codice in materia di protezione di dati personali".

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II (artt. 7, 8, 9 e 10) del detto Decreto Legislativo n. 196/2003, tra cui figura il diritto di accesso ai dati, che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Giugliano, titolare del trattamento. Disposizioni ai sensi della L.R. Campania n. 3/07

L'art.52 della Legge Regionale 27 febbraio 2007 n. 3 -Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania -recita: "1. Fermo restando quanto previsto dalla vigente normativa statale e regionale in materia di tutela dei lavoratori e di misure antimafia, le stazioni appaltanti, i concessionari di opere pubbliche e qualunque soggetto pubblico o privato, che realizzano opere pubbliche nel territorio della Regione Campania, al fine di assicurare la leale cooperazione dell'appaltatore, prevedono nel contratto oltre che nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, nonché nelle convenzioni, le seguenti clausole a tutela dei lavoratori: a) obbligo di applicare e far applicare all'operatore economico, integralmente nei confronti dei lavoratori dipendenti impiegati nella esecuzione degli appalti, anche se assunti al di fuori della Regione, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, ad eccezione dei lavoratori in trasferta ai quali si applica il contratto di lavoro della provincia di provenienza. Per gli appalti di lavori, anche durante l'esecuzione, la verifica degli obblighi relativi alla iscrizione dei lavoratori alle casse edili, alla regolarità contributiva e al pagamento delle contribuzioni alle scuole edili e ai comitati paritetici territoriali; b) obbligo dell'appaltatore di rispondere dell'osservanza di quanto previsto alla lettera a) da parte degli eventuali subappaltatori, sub affidatari o ditte in ogni forma di sub-contrattazione nei confronti dei propri dipendenti, per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto loro affidato; c) obbligo in base al quale il pagamento dei corrispettivi a titolo di acconto e di saldo da parte dell'amministrazione aggiudicatrice o concedente per le prestazioni oggetto del contratto o della concessione è subordinato all'acquisizione della documentazione di regolarità contributiva e retributiva, rilasciata dagli enti competenti, ivi comprese le casse edili nel caso di lavori.

Art. 31 -RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è responsabile di qualsiasi danno verso terzi in dipendenza dell'esecuzione della commessa e si obbliga di rilevare la stazione appaltante da qualunque protesta, azione o molestia in proposito, che possa derivare a terzi, con esclusione dell'Amministrazione dal giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

Più particolarmente, l'appaltatore avrà l'obbligo di rispondere, direttamente verso i terzi, di tutti i danni che a costoro possano derivare e di assumere direttamente a proprio esclusivo carico le liti che dovessero essere formulate contro il Comune.

Art. 32 -DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Tutte le controversie che dovessero sorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa sono devolute alla giustizia ordinaria. E' espressamente escluso, ai sensi dell'art. 16 della L. 10-12-81 n. 741, il ricorso al giudizio arbitrale.

Il ricorso al Giudice Ordinario non esimerà per qualsiasi ragione l'assuntore dal dar corso, comunque, all'esecuzione dell'ordinativo.

L'assuntore sarà, pertanto, tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato anche se la materia del contendere dovesse riflettere l'ordinativo e/o l'esecuzione dello stesso.

Le spese saranno anticipate dalla parte che intenderà ricorrere al Giudice Ordinario.

La competenza a dirimere qualsiasi controversia, devoluta alla giustizia ordinaria, fra la stazione appaltante e l'aggiudicataria spetta in via esclusiva al Foro di Napoli.

Art. 33 -DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' assolutamente proibito alla ditta aggiudicataria di subappaltare o, comunque, cedere in tutto o in parte l'appalto stesso, pena l'immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

E' assolutamente vietata, successivamente all'espletamento della gara, la costituzione, da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto, di consorzi o associazioni con altre ditte partecipanti o meno alla gara, sotto pena della immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

Art. 34 -EFFICACIA ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Come espressamente indicato all'art. 13, l'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale. Il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore sarà verificato attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto che sarà individuato ai sensi dell'art.300 del D.P.R. 207/2010.

Art. 35 -SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 308 del D.P.R. 207/2010 viene disposta la sospensione del contratto qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto dello stesso.

Art. 36 -RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui agli artt. 135 e 136 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.

Oltre che nei casi di cui ai richiamati articoli ed a quelli espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto -ai sensi dell'art. 1456 c.c. -potrà essere risolto in caso di grave negligenza nonché in caso di grave o reiterata inadempienza della ditta rispetto al capitolato ed alla normativa in materia. Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

1.qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;

- 2.ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;
- 3.qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura, per un periodo superiore a 10 giorni;
4. in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- 5.qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
6. in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- 7.in caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- 8.nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità del 1/08/2007 tra il Comune e l'U.T.G. di Napoli;
- 9.in caso di violazione della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 16/08/2010 e s.m.i..

La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione Comunale.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Art. 37 -DECADENZA DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare la decadenza dell'appalto, qualora l'aggiudicataria non rispetti le norme e condizioni di cui al presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, qualora risultino a carico dell'aggiudicataria cause di divieto, sospensione o decadenza di cui al D.Lgs. 8-8-94 n. 490, potrà disporre in qualsiasi momento la decadenza dell'appalto, senza formalità di sorta e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire.

La decadenza potrà, altresì, essere pronunciata ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 28-12-2000, n. 445.

Art. 38 - DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Qualora l'aggiudicataria dovesse disdettare il contratto prima della sua naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'Amministrazione Comunale, questa potrà rivalersi totalmente, a titolo di penale, sulla cauzione definitiva, addebitando all'aggiudicataria le eventuali maggiori spese derivanti dall'assegnazione della gestione ad altri fino alla naturale scadenza del contratto.

Art. 39 – FORO COMPETENTE

Le eventuali controversie insorte tra l'Ente e l'aggiudicataria in ordine ad interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, di qualsivoglia natura tecnica, giuridica o amministrativa, non risolubili mediante transazione o accordo bonario, di cui agli artt. 239 e 240 del D.lgs. 163/2006 e s. m. i., sono devolute in via esclusiva alla competenza del Foro di Napoli.

Art. 40 - RINVIO ALLE NORME GENERALI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, che costituisce *lex specialis*, si applicano le norme di cui al Decreto Legislativo n. 163/2006 e s. m. i. e le altre disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia. In presenza di eventuali discordanze tra Capitolato e Disciplinare, prevale il Capitolato.

ELENCO PLESSI SCOLASTICI

I pasti saranno forniti agli alunni della scuola statale dell'infanzia e della secondaria di 1° grado "don S. Vitale", presso la sede dei sotto elencati Plessi scolastici, nelle presunte quantità giornaliere segnate, ma secondo le effettive richieste della rispettiva Direzione didattica e Presidenza:

A) PRIMO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE PIAZZA GRAMSCI: n. pasti 300

- 1) Plesso Centrale – Piazza Gramsci;
- 2) Plesso Succursale – Via Ippolito Nievo.

B) SECONDO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA QUINTILIANO: n. pasti 220

- 1) Plesso Centrale – Via Quintiliano.

C) TERZO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA SAN ROCCO: n. pasti 280

- 1) Plesso Centrale – Via San Rocco;
- 2) Plesso Succursale – Via San Vito;
- 3) Plesso Succursale – Via Verdi.

D) QUARTO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA RIPUARIA: n. pasti 280

- 1) Plesso succursale – Via M. del Pantano;
- 2) Plesso Centrale – Via Ripuaria n. 12;
- 3) Plesso succursale – Via Ripuaria n. 455 – lato mare.

E) QUINTO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA PIGNA: n. pasti 300

- 1) Plesso Succursale – Viale dei Gemelli;

F) SESTO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA A. GIARDINI: n. pasti 140

- 1) Plesso Centrale – Via Antica Giardini G. B. Futura.

G) SETTIMO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA B. LONGO: n. pasti 280

- 1) Plesso Centrale – Via Bartolo Longo;
- 2) Plesso Rodari – Via san Giuliano.

H) OTTAVO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA SIGNORELLE A PATRIA

- 1) Plesso Centrale – via Signorelle a Patria: n. pasti 200.

I) S. M. S. "DON SALVATORE VITALE"

- 1) Unica Sede – Via Staffetta 07 – Lago Patria: n. pasti 50.

Servizio di Refezione Scolastica
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

Articolo 1 – Amministrazione aggiudicatrice
Articolo 2 – Oggetto dell'appalto
Articolo 3 – Riferimenti normativi
Articolo 4 – Oneri a carico della ditta
Articolo 5 – Luogo di esecuzione
Articolo 6 – Durata dell'Appalto
Articolo 7 – Importo complessivo a base d'asta
Articolo 8 – Numero presunto pasti e giorni di servizio
Articolo 9 – Caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e delle attrezzature
Articolo 10 – Produzione Obblighi e responsabilità dell'impresa aggiudicataria
Articolo 11 – Trasporto e consegna
Articolo 12 – Supporto operativo
Articolo 13 – Personale dipendente della ditta
Articolo 14 – Requisiti per l'ammissione alla gara
Articolo 15 – condizioni di partecipazione e modalità di presentazione delle offerte
Articolo 16 – Aggiudicazione dell'appalto
Articolo 17 – Criteri di aggiudicazione e relativi parametri
Articolo 18 – Stipula del contratto
Articolo 19 – Cauzione provvisoria e definitiva
Articolo 20 – Clausola contrattuale sulla tracciabilità dei flussi finanziari
Articolo 21 – Controlli e vigilanza
Articolo 22 – Prezzo del pasto – revisione dei prezzi
Articolo 23 – Liquidazione delle fatture e svincolo della cauzione
Articolo 24 – Sanzioni per l'inosservanza degli obblighi contrattuali
Articolo 25 – Spese, imposte e tasse
Articolo 26 – Osservanza delle Disposizioni Legislative
Articolo 27 – Divieto di cessione del contratto, cessione del credito
Articolo 28 – Fallimento dell'appaltatore o morte del titolare
Articolo 29 – Disposizioni particolari – Protocollo di Legalità
Articolo 30 – Obblighi di riservatezza – disposizione in materia di dati personali
Articolo 31 – Responsabilità dell'Appaltatore
Articolo 32 – Definizione delle vertenze
Articolo 33 – Divieto di subappalto
Articolo 34 – Efficacia ed esecuzione del contratto
Articolo 35 – Sospensione dell'esecuzione del contratto
Articolo 36 – Risoluzione del contratto
Articolo 37 – Decadenza dell'appalto
Articolo 38 – Disdetta anticipata del contratto
Articolo 39 – Foro competente
Articolo 40 – Rinvio alle norme generali
Allegato "A"
INDICE