

ALL. B

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA PER ANNI SCOLASTICI TRE
(Periodo: novembre 2017 - maggio 2018 ottobre 2018 - maggio 2019 ottobre
2019 - maggio 2020)

ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

la preparazione, il confezionamento, la somministrazione e la distribuzione al tavolo di pasti di cui alle allegate tabelle dietetiche (allegati C e D), cucinati in legume fresco-caldo con sistema monoporzione con vaschette monouso, con produzione degli stessi nella stessa giornata del consumo; nonché la pulizia e sanificazione dei locali delle scuole ove si consumano i pasti indicate nell'allegato A e la fornitura giornaliera di una bottiglietta di acqua di *cl.50* pro - capite.

Il servizio va fornito nel pieno rispetto di tutte le normative igienico sanitarie che si intendono tutte richiamate, per circa 900 alunni delle scuole dell'infanzia ed una primaria (Europa Unita), che svolge il "tempo prolungato" in talune classi del Comune di Afragola (NA), indicate nell'allegato A, per 5 giorni settimanali e 110 pasti giornalieri per gli insegnanti per 5 giorni settimanali per il periodo: ottobre – maggio. Eccetto per l'anno 2017 per il quale il servizio inizierà nel mese di novembre 2017, per complessivi 453.490 pasti presunti. Le somministrazioni oggetto dell'appalto dovranno essere effettuate per gli anni scolastici previsti, ad esclusione delle festività contemplate dal calendario scolastico, nonché del sabato. I dati su riportati, possono essere suscettibili di variazione, sia in aumento sia in diminuzione, in relazione, sia alle disposizioni del provveditorato agli Studi, circa il numero delle sezioni, sia per le fluttuazioni nelle iscrizioni alla refezione scolastica, che per la frequenza degli alunni, tali variazioni non possono essere imputate alla Stazione Appaltante.

Il numero dei plessi e degli utenti potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore come scioperi, mancata o scarsa erogazione dell'acqua, ecc. o per ogni altra causa legittima che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.

I motivi suddetti potranno comportare anche la sospensione della fornitura per più giorni.

L'appaltatore, in tali casi, non potrà richiedere indennità aggiuntive di sorta rispetto al costo prestabilito per singolo pasto.

In ogni caso le summenzionate determinazioni non sono motivo per il gestore di giustificato recesso del contratto. I plessi scolastici destinatari della fornitura sono tutti ubicati nel territorio del Comune.

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente ad attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

ART. 2 EFFICACIA E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici : a.s. 2017/2018 (Periodo: novembre 2017 - maggio 2018), a.s. 2018/2019 (ottobre 2018 maggio 2019), a.s. 2019/2020 (ottobre 2019 - maggio 2020)

L'inizio della fornitura per ciascun anno scolastico sarà comunicato dalla Stazione appaltante, in base al calendario scolastico che i competenti organismi definiranno di volta in volta.

E' in ogni caso facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, o se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato nel termine di 60 giorni e, comunque, dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace. Sarà possibile, tuttavia, procedere all'affidamento del predetto servizio mediante sottoscrizione del verbale di esecuzione anticipata, previo conseguimento dell'efficacia della determinazione di aggiudicazione.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

Le spese relative alla stipulazione del contratto e le spese relative alla pubblicazione del bando secondo le modalità di cui all'art. 66, comma 7, secondo periodo, del Codice dei contratti, sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 3 AMMONTARE DELL'APPALTO

Il prezzo posto a base d'asta, unico per alunni ed insegnanti come da normativa vigente, per ciascun pasto da fornire è di di 4,50 di cui 1,5% per oneri della sicurezza non soggetti al ribasso calcolati sull'importo complessivo, il tutto oltre IVA al 4%.

1.4 L'importo complessivo presunto dell'appalto, per anni scolastici, 2017/2018 - 2018/2019 e 2019/2020 è di circa € 2.082.271,86 comprensivo di € 30.772,49 per oneri della sicurezza non soggetti al ribasso, il tutto IVA esclusa al 4%.

Il prezzo risultante dall'aggiudicazione rimarrà fermo ed invariabile per tutta la durata del contratto.

ART. 4 DIVIETO DI MODIFICHE DEL CONTRATTO INTRODOTTE DALL'ESECUTORE

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione.

ART. 5 VARIANTI INTRODOTTE DALLA STAZIONE APPALTANTE

La stazione appaltante può introdurre variazioni al contratto nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause impreviste e imprevedibili, accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.
- d) nell'esclusivo interesse della stazione appaltante, le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, entro i limiti e condizioni stabilite dall'art. 311 del d.P.R. 207/2010, laddove compatibili con il D.lgs 50/2016.

Inoltre, l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, non comportanti maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante.

ART. 6 VARIAZIONI ENTRO IL 20%

L'entità del servizio, indicata negli avvisi di gara e nelle richieste di offerta, ha per l'Ente valore indicativo. La ditta esecutrice nei casi elencati alla a), b), c) del precedente articolo è, pertanto, tenuta ad eseguire il servizio sia per le maggiori come per le minori quantità rispetto a quelle indicate nell'avviso di gara, nei limiti di 115 del valore del contratto, senza aver diritto a reclamare, per tale motivo, indennità o compensi di sorta fatta eccezione, in caso di incremento del servizio, del corrispettivo per la maggiore quantità di prestazioni richieste. In questo caso il corrispettivo verrà attribuito alle medesime condizioni contrattuali pattuite per l'intero servizio.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite, la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore. In alternativa, alla disciplina contenuta nei commi precedenti, la stazione appaltante si riserva di chiedere una variazione del 20% a norma dell'art. 11 del r.d. 18 novembre 1923, n. 2440.

ART. 7 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

ART. 8 INTERVENUTA DISPONIBILITA' DI CONVENZIONI CONSIP

L'Amministrazione si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'affidatario, nel caso in cui l'impresa non sia disposta ad una revisione del prezzo in conformità a dette iniziative.

Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione e fissando un preavviso non inferiore ai 15 giorni.

In caso di recesso verranno pagate al fornitore le prestazioni già eseguite ed il 10% di quelle non ancora eseguite.

ART. 9 DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE APPALTO

E' fatto divieto di subappalto. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità ai sensi e per gli effetti dell'art. 105 comma I del codice dei contratti.

ART. 10 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico del gestore i seguenti oneri:

1. l'acquisto, il trasporto ed il magazzinaggio delle derrate e dei prodotti occorrenti per la preparazione e la confezione dei pasti.
2. la fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio, ivi compresi i macchinari per il confezionamento pasti, la posateria ed i bicchieri, le salviette e le tovagliette, che dovranno essere monouso e della migliore qualità per uso alimentare, servito su vassoio in plastica o altro materiale consentito dalla Legge;

3. la distribuzione presso le scuole dei pasti già suddivisi per singole sezioni, l'apertura delle singole confezioni, la rigovernatura, a regola d'arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio, le operazioni di sbarazzo e pulizia dei tavoli.
4. la fornitura, lavaggio e rinnovo degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio.
5. la fornitura ed il rinnovo della piccola utensileria.
6. la eliminazione dei rifiuti che deve avvenire con modalità tali da stabilire e mantenere, sia nella fase del deposito che dello smaltimento, idonei livelli igienici, nel rispetto di quanto previsto dal sistema di raccolta dei rifiuti solidi urbani, le cui modalità vanno definite di concerto con il Servizio Ambiente ed Igiene Urbana del Comune di Afragola;
7. l'utilizzo del software di gestione, già di proprietà dell'Ente, per la rilevazione presenze degli alunni, prenotazione pasti, addebiti in modalità pre-pagata, solleciti e i relativi canoni di manutenzione ed assistenza.
8. La ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica sarà responsabile verso l'Amministrazione, nel caso in cui ritardi nei pagamenti comportassero la sospensione del servizio da parte della software house. L'Amministrazione, previa contestazione, potrà provvedere all'incameramento della cauzione presentata dalla ditta aggiudicataria e alla risoluzione per grave inadempienza (ai sensi dell'art. 1456 C.C. Clausola risolutiva espressa).
9. Stampare "lettere utenti" e consegnarle presso le scuole interessate dal servizio di refezione.
10. Modalità di distribuzione: sistema monoporzione.
11. La gestione in proprio e/o l'individuazione, per un periodo corrispondente alla durata del presente appalto, di esercizi commerciali cui affidare la riscossione della tariffa per il servizio di refezione scolastica per le annualità in oggetto, secondo le modalità dinanzi indicate.

In caso di convenzionamento, la ditta aggiudicataria dovrà garantire che gli esercizi commerciali convenzionati avranno sede operativa nel territorio del Comune di Afragola, in modo da agevolare le famiglie nelle operazioni di pagamento/ricarica in contanti. Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti per le ricariche effettuate, né tantomeno a carico della Stazione Appaltante.

ART. 11
SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI
DEI PASTI E DEI PAGAMENTI.

Per non obbligare il personale dell'Ente a dover intraprendere un nuovo percorso formativo o utilizzare applicativi non compatibili con quanto già in uso presso l'Ente. Attualmente, il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo di apposito software GRS-WEB cui il Comune di Afragola è titolare delle licenze d'uso.

La ditta aggiudicataria potrà utilizzare l'attuale software di proprietà del Comune, mediante credenziali di accesso predisposte dalla Stazione Appaltante, facendosi anche carico dei canoni di hosting, manutenzione, assistenza ed helpdesk telefonico, nonché dei costi derivanti dall'attivazione di tutte le eventuali migliorie che saranno proposte.

Descrizione del sistema informatizzato attuale

Il software attuale permette:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente web-based utilizzato in modalità ASP e sito presso un DC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto previsto dalla normativa *LSQ 27001:2005*
- la prenotazione nominativa e l'addebito dei pasti attraverso un sistema automatico
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete allergiche e religiose
- il pagamento anticipato dei pasti mediante ricariche
- la comunicazione con i genitori sia con documenti cartacei che tramite web
- l'hosting di pagine web personali a disposizione degli utenti per informazioni sul servizio, comunicazioni e pagamenti
- la generazione di lettere di sollecito ed estratti conto
- l'invio automatico di sms

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze.

La prenotazione nominativa dei pasti (ed il conseguente addebito in base alla fascia individualmente assegnata) avviene attraverso un sistema automatico di rilevazione e registrazione delle presenze utilizzato direttamente dalle famiglie. La segnalazione può essere effettuata chiamando un risponditore automatico con numero verde, tramite internet dalle pagine web personali oppure semplicemente inviando un sms.

Pagamento dei pasti

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso i punti di ricarica convenzionati situati sul territorio comunale, via internet con carta di credito e presso gli sportelli bancomat ATM Unicredit di tutta Italia.

L'aggiudicataria, dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004 n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari ed etico-religiosi ed a quelli contabili.

La gestione della riscossione dei corrispettivi, dovrà essere strutturata in modalità pre-pagato, organizzata in modo da consentire alle famiglie la massima comodità di pagamento. Dovrà essere previsto almeno i (uno) punto di ricarica sul territorio in modo da agevolare le famiglie nelle operazioni di pagamento/ricarica, in contanti (BAR e/o TABACCHI). Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti per le ricariche effettuate. L'esercizio convenzionato dovrà possedere PC, stampante e collegamento internet. Oltre a quanto sopra specificato, la ditta aggiudicataria si obbliga a garantire:

- l'utilizzo del suddetto sistema informatico facendosi carico di tutti i costi connessi (canoni di utilizzo in ASP, hosting db e backup dei dati, manutenzioni hw e sw, eventuali upgrade e licenze aggiuntive ecc..).

- La ditta che risulterà aggiudicataria del servizio dovrà farsi carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting e di eventuale aggiornamento software finalizzato all'attuazione del sistema "Pago Pa", che consentirà ai cittadini di pagare la Pubblica Amministrazione in modalità elettronica in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e del D.L. 179/2012.

- la fornitura e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura per la gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, infatti, spetta alla ditta aggiudicataria "scaricare" il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere nominativa ed effettuata giornalmente con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza (diete individuali/speciali).

- la fornitura di SMS sufficienti, per la durata dell'appalto, per avvisare gli utenti sulla situazione del credito disponibile.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.

Alla firma del contratto la Ditta aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Afragola;

A conclusione dell'anno scolastico le eventuali somme residue di ciascun utente resteranno disponibili allo stesso per l'anno scolastico successivo;

- la stipula delle convenzioni con i punti di ricarica distribuiti sul territorio per ricevere da tali punti gli importi pagati per la ristorazione scolastica, sollevando l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in ordine all'eventuale controversia che dovesse insorgere tra le parti;

ART. 12

SERVIZIO DI RICARICA REFEZIONE SCOLASTICA

Descrizione del servizio.

1. Per gli utenti del servizio di mensa scolastica il pagamento avviene in modalità on-line, attraverso la ricarica on line. Ciascun utente del servizio (bambino) sarà dotato di un codice numerico che sarà attribuito da parte dell'ufficio Politiche Educative del Comune. L'utente che sarà registrato nel programma come "pagante" (genitore) potrà recarsi presso il punto di ricarica istituito sul territorio comunale dalla ditta aggiudicataria ovvero presso l'esercizio commerciale individuato dalla stessa (di seguito gestore Bar e/o tabacchi, comunicare il codice e chiedere l'effettuazione della ricarica comunicando al gestore il numero dei pasti che si intendono prepagare o l'importo in euro da versare. Una volta effettuata la ricarica, l'esercente deve consegnare all'utente una ricevuta/documento.

2. Il personale del Punto di ricarica dovrà provvedere alla riscossione della somma da parte del genitore e mediante collegamento via internet al programma della mensa scolastica, dovrà registrare il pagamento rilasciando apposita ricevuta/documento. Il sistema registrerà a credito del pagante la somma versata che, sulla base del codice indicato dal genitore/pagante, sarà attribuita a ciascun bambino utente della mensa.

3. Il sistema di ricarica è completamente automatizzato e non necessita di operazioni discrezionali da parte dell'esercente il quale non potrà accedere ai dati personali dell'utente ma soltanto effettuare l'operazione di ricarica e rilasciare l'estratto conto della situazione di credito/debito dello stesso.

4. La comunicazione del codice identificativo utente ed il Controllo dei pagamenti viene effettuato dal Comune.

5. La prenotazione del pasto, avviene - quotidianamente - in automatico e sarà cura del genitore comunicare, per mezzo di SMS l'assenza del bambino (assenza che può essere giornaliera e/o prolungata). La presenza del bambino, costituisce ordine di addebito sul "conto a scalare dell'utente" quindi, confluendo in automatico sul sistema, andrà a scalare l'importo di un pasto (secondo il costo/tariffa attribuito a quell'utente) aggiornando il saldo utente.

6. Ai fini di una definizione del servizio si rileva che nell'anno scolastico 2016/2017 gli iscritti al servizio di mensa sono stati circa 850.

Oneri a carico della ditta aggiudicataria c/o dell'esercente convenzionato.

I. Il gestore del punto di ricarica sarà definito come "utente scrivania/URP" mediante il software messo a disposizione dalla Stazione [Appaltante](#). ad ogni esercente/gestore sarà attribuita una password per l'accesso. In caso di convenzionamento la ditta aggiudicataria si impegna a convenzionare almeno un esercizio commerciale appartenente alla categoria BAR e/o Tabacchi con sede operativa nel territorio del Comune di Afragola.

2.11 gestore dovrà:

- provvedere alla riscossione delle entrate relative ai servizi di refezione scolastica rilasciando agli utenti una ricevuta attestante l'avvenuto pagamento, garantendo un orario di apertura di giorni sei a settimana (martedì - giovedì e sabato dalle ore 09:00 alle ore 14:00, nonché il lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 09:00 alle ore 13:00);
- tenere un comportamento corretto nei confronti dell'utenza;
- stampare a fine giornata un resoconto riepilogativo di tutti i movimenti della giornata al fine di avere un riscontro mensile delle ricariche effettuate;

- La ditta aggiudicataria. nel caso di esercizio del servizio di ricarica in proprio. nonché l'esercente convenzionato. in caso di affidamento a terzi, Si impegnano a versare alla Tesoreria Comunale codice IBAN IT27101039690000093000001 in contanti o tramite bonifico bancario le somme riscosse con cadenza di giorni quindici dalla riscossione ed. esattamente, il giorno 1 ed il giorno 15 di ogni mese se non coincidente con un giorno festivo di calendario, indicando la seguente causale "ticket mensa scolastica esercente ditta - periodo. Si precisa, inoltre che in caso di esercizio del servizio di ricarica da carte della stessa ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica, la contabilità delle operazioni di ricarica ticket e del corrispettivo del servizio di refezione scolastica resteranno separate ed in nessun caso potranno dare luogo a compensazioni.
- Comunicare tempestivamente eventuali disfunzioni del sistema. inteso come software di gestione del servizio mensa e non apparati hardware. di proprietà del gestore e dei quali quest'ultimo provvederà alla manutenzione e buon funzionamento:
- Comunicare - tempestivamente - alla ditta aggiudicataria del servizio indicato in oggetto (in caso di affidamento a terzi) e. per conoscenza, al servizio Cultura - ufficio Scuola e Politiche educative, eventuali cambiamenti di sede. fermo restando che se il cambiamento di sede comporti il trasferimento in altro Comune, la ditta aggiudicataria si impegna ad individuare un nuovo esercente con sede operativa nel territorio del Comune di Afragola.
- Comunicare all'ufficio politiche educative, con anticipo di almeno 15 giorni. il periodo di chiusura dell'esercizio. ferme restando che durante l'anno scolastico l'esercizio non potrà stare chiuso per più di due settimane. salvo individuazione da parte della ditta aggiudicataria di un nuovo esercente con sede nel territorio del Comune di Afragola.
- Il gestore si obbliga ad attivare il servizio entro il mese di novembre 2017. L'Amministrazione fornirà, per l'esecuzione del servizio richiesto, esclusivamente l'utilizzo del software di gestione della mensa scolastica. Sono invece, a completo carico dell'esercente : postazione PC. stampante. collegamento ad internet. consumi elettrici, materiale di cancelleria, hardware, assistenza e manutenzione a detti apparati hardware.

Interruzione del servizio

I. Ove circostanze eccezionali, rendessero necessarie delle variazioni di orario di apertura e chiusura o delle interruzioni di servizio, l'esercente dovrà darne immediata comunicazione alla ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica e per conoscenza all'Amministrazione. In tal caso, l'esercente dovrà impegnarsi a ripristinare orari e servizi non appena le cause che hanno determinato le interruzioni saranno venute meno.

2. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, improgrammabile, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta come dell'Amministrazione comunale che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

3. Resta inteso che in caso di malfunzionamento del computer, linea internet, stampante, l'esercente dovrà provvedere al ripristino entro congruo tempo.

Inadempienze contrattuali, penali e **risoluzione del contratto**, clausola risolutiva **espressa**

I. La ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica sarà responsabile verso l'Amministrazione del buon andamento del servizio di ricarica.

2. L'Amministrazione, previa contestazione, potrà provvedere all'incameramento della cauzione presentata dalla ditta aggiudicataria e alla risoluzione per grave inadempienza (ai sensi dell'art. 1456 C.C. Clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- mancata reiterata emissione di ricevuta a favore dell'utente da parte dell'esercente;
- chiusura del punto di ricarica senza congruo preavviso;
- riduzione oraria del punto di ricarica senza congruo preavviso;
- mancato ripristino della connessione al sistema, in caso di guasto o altro problema;
- per reiterato mancato inserimento dei dati relativi alle ricariche degli utenti nel software;
- per mancato versamento delle somme riscosse all'Amministrazione nei tempi e nei modi previsti dal presente capitolato, oltre al recupero coatto delle somme dovute comprensive dell'interesse legale di mora;
- per mancata rendicontazione periodica delle somme riscosse;
- per divulgazione di dati sensibili relativi agli utenti del servizio; - per comportamento lesivo dell'immagine dell'Ente.

L'Amministrazione si riserva di adottare ulteriori misure (es. risarcimento danni).

3. La ditta aggiudicataria del servizio di refezione potrà produrre controdeduzioni e/o memorie difensive entro 24 ore dal ricevimento della contestazione, a mezzo racc. ar e/o PEC. Qualora le giustificazioni e/o le motivazioni non fossero ritenute sufficienti, si procederà alla risoluzione del contratto con provvedimento motivato del Dirigente del Settore competente.

2. In caso di recidiva inadempienza e comunque dopo due contestazioni, l'Amministrazione ha facoltà insindacabile di procedere in ordine alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C. Clausola risolutiva espressa, con incameramento della cauzione e addebito spese per eventuali maggiori oneri sostenuti.

4. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono inoltre motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie, oltre a quanto previsto nei precedenti commi del presente articolo:

I. inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente allegato:

2. apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;

3. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri;
4. mancata osservanza del divieto di cessione del contratto;
5. inosservanza delle norme di legge relative al personale e mancata applicazione dei contratti collettivi, o reiterati ritardi. Mancato pagamento del personale e/o pagamento ritardato e/o pagamento rateizzato del personale.
6. interruzione senza giusta causa del servizio di ricarica;
3. intervenuta inidoneità dell'appaltatore e sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
7. ritardi reiterati nello svolgimento del servizio;
3. ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del servizio ai sensi dell'art.1453 del Codice Civile;
4. inottemperanza alle disposizioni previste dal presente capitolato;
5. ripetuti comportamenti scorretti (quale utilizzo di espressioni volgari e sgarbate) verso gli utenti ed il personale comunale sia da parte della ditta aggiudicataria che da parte del personale adibito al servizio;
6. qualora la Ditta aggiudicataria ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente ovvero per interposta persona, le situazioni giuridiche soggettive derivanti dal contratto. La presente inadempienza determinerà la risoluzione automatica del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c.;
6. La cessazione per scadenza contrattuale del rapporto, la risoluzione volontaria ed anticipata dello stesso, l'esercizio da parte del Comune della facoltà di recesso, la decadenza nonché la risoluzione per inosservanza degli obblighi contrattuali, comporta l'immediato rientro in possesso da parte del Comune del software impiegato per il servizio.
7. La risoluzione del contratto comporterà l'incameramento della cauzione e l'esclusione della ditta, o di altra ditta con medesimo rappresentante legale, per gli anni avvenire dalla partecipazione alle gare d'appalto bandite dall'Amministrazione.
8. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione, di azioni di risarcimento per danni subiti.
9. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento dei danni arrecati all'Ente per l'eventuale nuovo contratto e per ogni altra spesa conseguente.

Assicurazioni ed obblighi assistenziali

I. L'esercente assume su di se ogni responsabilità civile e penale, contrattuale ed extra contrattuale comunque connessa, anche indirettamente, alla gestione del servizio, quindi si impegna a sollevare l'Ente da qualsiasi pretesa di terzi, anche assumendosi in proprio la gestione di eventuali la gestione delle eventuali liti, con l'affidamento del mandato al legale di propria fiducia.

2. Resta salvo che la Ditta dovrà prevedere a proprio carico gli oneri per la sicurezza da rischio specifico e ogni onere inerente la sicurezza.

Vigilanza e controlli

I. E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli, ispezioni e indagini conoscitive volte a verificare:

o l'adempimento puntuale e preciso delle prestazioni previste con il presente atto allegato al capitolato;

o il livello di qualità delle prestazioni erogate;

Trattamento dei dati

I. Con la sottoscrizione e l'invio dell'istanza per la partecipazione alla gara, i concorrenti esprimono il loro consenso al suddetto trattamento.

Restano a carico della Stazione appaltante la gestione dei rapporti con l'utenza per:

- ✓ _assistenza in fase di iscrizione;
- ✓ _la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni per il nuovo anno scolastico;
- ✓ la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
- ✓ la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni; -
- ✓ l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- ✓ la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.
- ✓ la gestione degli aggiornamenti anagrafici che avvengono durante l'anno scolastico; ..
- ✓ l'indicazione numerica o nominativa degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito; .
- ✓ l'individuazione e indicazione degli utenti aventi diritto al pasto gratuito e/o a costo agevolato; .
- ✓ possibilità di verifica e di controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.
- ✓ la gestione e l'aggiornamento della banca dati;
- ✓ la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza. .
- ✓ l'inserimento e la gestione delle iscrizioni al servizio sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza;
- ✓ la gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti

ART. 13
CENTRO DI COTTURA

La Ditta affidataria, allo scopo di garantire uno standard qualitativo elevato del servizio, nonché per salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, provvederà alla refezione scolastica avvalendosi di un centro di cottura pasti che consenta di distribuire i pasti in tutte le scuole in un tempo da individuarsi tra le ore 12:00 e le ore 12:30. Tale capacità produttiva deve essere assicurata per tutta la durata contrattuale del servizio. Il Centro di Cottura deve essere registrato alla ASL come previsto dal c.d. pacchetto igiene Reg. CE 852/2004 fermo restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale e di ogni norma vigente in materia di refezione. Il Centro di cottura inoltre deve possedere attrezzature espressamente dedicate alla preparazione di diete speciali di cui al successivo art. 14

ART. 14 **QUALITÀ E QUANTITÀ DEL VITTO**

Il gestore si obbliga a confezionare e fornire i pasti secondo le indicazioni riportate nel menù e nelle tabelle dietetiche approvate dall' A. S. L. NA2 NORD ed allegate al presente capitolato, di cui costituiscono parte integrante (Allegati C e D), salvo diverse indicazioni che il servizio Igiene degli Alimenti dell'ASL NA2 NORD fornirà: le pietanze dovranno essere confezionate secondo le buone norme di cucina e dei dettami igienico-sanitari, così come previsto dalla normativa vigente, in attuazione delle direttive del Reg. CE 852/2004 e succ. (c.d. Pacchetto igiene) e loro smi. Inoltre, il gestore dovrà assicurare la presenza nel menù giornaliero di almeno un prodotto di cui all'art 59 della L. 488/1999, e che gli stessi siano conformi a quanto previsto dalla legge regionale n° 15 del 2001. La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto od indiretto, fra le derrate in corso di lavorazione, ancora crude e quelle in corso di cottura già cotte, ad ogni alunno verrà consegnata un quantitativo d'acqua minerale naturale di cl. 50 pro capite, in bottiglietta In nessun caso potranno essere somministrati prodotti OGM.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, di concerto con il Servizio di Igiene degli Alimenti dell'A.S.L. NA2 NORD, di apportare variazioni alle portate dei menù (Allegati C e D), fermo restando che tali sostituzioni saranno effettuate con pietanze di analoghe caratteristiche merceologiche e commerciali.

Deve, inoltre, essere previsto un menù per le situazioni di emergenza o condizioni particolari:

- I. gite scolastiche,
2. eventi non programmabili (impossibilità temporanea ad utilizzare la cucina, rottura di strumenti o attrezzature, astensione dal lavoro del personale, con impossibilità di sostituzione). Allo scopo, viene indicato un menù tipo, adattabile alle diverse circostanze, in ordine di emergenza progressiva e fondato sull'uso di pane (gr.80), crackers non salati (2 confezioni), prosciutto (gr. 100), formaggio (gr.70), frutta, e acqua minerale naturale per un quantitativo di cl 50 pro capite, in confezione bottiglietta (menù tipo da utilizzare in caso di emergenze, deve essere previsto anche per tutti coloro che seguono una "dieta speciale" - "etico- religiosa" c'o altre tipologie di diete). I pasti appena cucinati secondo il sistema monoporzione, dovranno essere confezionati, con idonei macchinari e nel rispetto di tutte le prescrizioni e buone regole tecniche in materia, nell'ambito del punto di cottura, in contenitori singoli, con chiusura sigillata col sistema a perdere, rispondenti ai requisiti di legge. Ognuno di essi dovrà portare un talloncino con impresse le indicazioni di legge, nome ed indirizzo della ditta fornitrice, peso e tipo di contenuto, come da tabelle menù.

Non sono ammessi, pertanto, i contenitori multipli in acciaio inox per comunità. Per detto sistema la ditta dovrà fornire, inoltre, posate, bicchieri, tovaglioli, e tovagliette, col sistema a perdere e con la dicitura "per alimenti".

La Ditta sarà tenuta a recapitare a propria cura e spese, i pasti presso le singole scuole già suddivisi per singole sezioni, depositandoli nei locali all'uopo indicati, e predisponendo tutto il necessario per una corretta somministrazione dei pasti, nonché dovrà provvedere con proprio personale all'apertura delle singole confezioni, sparecchiare i tavoli e rigovernare a regola d'arte, consentendo in tal modo il regolare funzionamento dei locali ove gli alunni hanno consumato i pasti.

Tra il confezionamento ed il consumo dei cibi deve trascorrere il minor tempo possibile, al fine di garantire l'igienicità, nonché il mantenimento delle qualità nutrizionali e caratteristiche organolettiche.

ART. 15 AUTOMEZZI

Sarà a carico all'appaltatore il trasporto dei pasti nei plessi scolastici di cui all'allegato A. La Ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà e/o in altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idoneo a garantire comunque le consegne dalle ore 12.00 alle ore 12.30. Gli automezzi dovranno essere in numero tale da consentire la consegna dei pasti nel minore tempo possibile e conformi a quanto dichiarato nel progetto di gestione.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. ii.327 del 26.03.1980 art. 46 e ss.mm.ii. e Reg. CE 852/2004 per garantire il mantenimento della temperatura dei pasti stessi nei termini previsti dalla vigenti normative di legge.

Dovranno, altresì, essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o ugualmente rivestite con materiale facilmente lavabile.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti devono rispettare la normativa vigente in materia e tutto quanto prescritto Reg. CE 852/04 (c.d. Pacchetto igiene).

Dovranno, inoltre, essere sanificati settimanalmente, puliti giornalmente e dotati di manuale di autocontrollo.

Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito Documento di Trasporto sul quale dovranno essere **indicate la data, l'ora di consegna ed il numero dei pasti consegnati**, che sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà una copia.

È, altresì, a carico della Ditta la trasmissione mensile all' Ufficio scuola/politiche Educative di copia dei citati DDT.

ART. 16
DIETE SPECIALI ed ETICO RELIGIOSE
MENU' A CARATTERE "SPECIALE"

La ditta aggiudicataria dovrà approntare, senza alcun costo aggiuntivo a carico dell'Amministrazione, le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatrice, con le modalità stabilite dalle ASL.

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti per la preparazione diversi da quelli relativi a prodotti con glutine. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione.

Per le diete speciali (es. celiaci) la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Le diete speciali riguardano altresì

- l'obesità infantile del bambino
- diabete
- favismo
- fenilchetonuria
- _ed altre particolari patologie.

MENU A CARATTERE "ETICO-RELIGIOSO":

La Ditta dovrà garantire l'erogazione di menù a carattere etico-religioso o culturali e in particolare:

- menù islamico: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto, alimenti o piatti che contengano carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi, uova, formaggio o pesce;
- menù vegetariano: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù; se richiesta, è possibile la sostituzione sempre con legumi.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di composizione uguale al menu del giorno, mediante inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato.

ART. 17
APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI

Il gestore è tenuto all'approvvigionamento delle derrate alimentari, che abbiano possibilmente le caratteristiche specifiche richieste dall'art. 59 della L. 488/1999, fermo restando il rispetto della normativa vigente in materia. L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (scatolame in genere, surgelati, formaggi, prodotti da forno, ecc.) deve essere effettuato con una regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.

L'approvvigionamento di prodotti freschi dovrà avvenire:

- Pane: giornalmente.
- frutta ed ortaggi: con frequenza minima due volte per settimana.
- carni fresche: per quelle affettate il tempo massimo intercorrente fra il porzionamento all'origine e la messa in cottura non deve superare le 24 ore;
- per gli altri tipi di carni fresche l'approvvigionamento deve avvenire con frequenza minima due volte per settimana
- uova fresche: con frequenza giornaliera.

ART. 18

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi) all'uopo destinati.

Il gestore deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali, previste a norma di legge, per la conservazione di ogni categoria di alimento, provvedendo che non si interrompa il ciclo del freddo, con l'utilizzo di appositi generatori.

Per eventuali interventi di manutenzione, riparazione e pulizia, ogni apparecchiatura frigorifera dovrà essere svuotata.

Nelle ipotesi che precedono, il gestore sarà tenuto, comunque, a garantire la continuità del servizio giornaliero di cucina.

In caso di avaria delle apparecchiature frigorifere, conseguente alla cattiva utilizzazione delle stesse e nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione dell'energia elettrica nonché di mancato funzionamento del generatore di corrente, che si rilevino igienicamente nocive, in grado di avariare le derrate immagazzinate, il gestore asporterà immediatamente gli alimenti conservati nelle apparecchiature medesime.

Le derrate così asportate non potranno più essere utilizzate per il servizio di cucina. L'onere ed il rischio dell'asportazione di cui sopra e della distruzione delle derrate avariate è a carico del gestore.

Il gestore si obbliga alla confezione e distribuzione dei pasti, senza interruzione per qualsiasi circostanza.

In nessun caso, quindi, potrà sospendere od interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi motivo di forza maggiore.

In casi di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvertita dall'ufficio Educative, possibilmente almeno 18 ore prima.

Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 14.30 del giorno antecedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dai Dirigenti Scolastici entro e non oltre le ore 08:30 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione al l'ufficio Politiche Educative, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare le soluzioni alternative menzionate.

In tutti i casi di scioperi, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri, qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 19

NUMERO DEI PASTI GIORNALIERI

La rilevazione del numero dei pasti giornalieri distinto per Plessi scolastici, Sezioni di Scuola dell'infanzia/primaria è affidata al sistema informatizzato in uso alla Stazione Appaltante secondo le procedure previste.

In caso di anomalie e/o non corretto funzionamento del sistema informatizzato, la Ditta deve informarsi, quotidianamente, presso il referente del servizio di refezione designato dal Dirigente Scolastico, non prima delle ore 9.00 e non oltre le ore 9,30 del numero dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso scolastico telefonicamente e/o preferibilmente a mezzo pec. In tale circostanza, la Ditta dovrà provvedere obbligatoriamente alla trasmissione riepilogativa e distinta per plessi scolastici, nonché al dettaglio delle prenotazioni giornaliere, all'ufficio Politiche Educative, a mezzo PEC : settoreaffariistituzionali@pec.comune.afragola.na.it;

ART. 20

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

La ditta aggiudicataria, dal momento in cui provvederà alla preparazione dei pasti tramite proprio personale, dovrà prelevare giornalmente almeno due pasti completi confezionati del menù del giorno e conservare tali pietanze per 72 ore secondo le disposizioni di legge, in modo tale da consentire le eventuali analisi in caso di contestazione della fornitura.

Ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto, la giornata di campionamento e l'Ente per cui si provvede a tale conservazione.

ART. 21
VIGILANZA SUL SERVIZIO, COLLAUDO E CONTROLLI

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria, attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla vigente normativa di settore.

I controlli igienico sanitari sono di competenza del settore Igiene Pubblica, mentre quelli dietologici e bromatologici spettano al servizio di Igiene degli Alimenti entrambi della A.S.L. competente, e saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti idonei.

L'A.S.L., tramite i rispettivi settori incaricati, potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, e/o su indicazione del Comune, l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini e di quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle -menù e merceologiche allegate al presente capitolato, nonché effettuare il controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti, nonché l'osservanza dei dettami previsti dalla normativa vigente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare ispezioni anche quotidiane, presso la cucina o sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti, o presso i plessi scolastici.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, il diritto di effettuare controlli sulla funzionalità del servizio e sulla perfetta esecuzione di tutti gli oneri/obblighi derivanti alla Ditta dal presente capitolato.

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza, nonché alle persone autorizzate dall'Amministrazione Comunale, tutta la collaborazione necessaria, consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Ditta deve comunicare preventivamente la lista dei fornitori, ed eventuali variazioni che potranno intervenire nel corso dell'appalto, dovrà inoltre conservare ed, a richiesta esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

11 Comune si riserva di far sottoporre i prodotti alimentari a verifica da parte dell'ASL, e, qualora accertamenti ispettivi e di laboratorio documentino la non accettabilità del prodotto dal punto di vista igienico bromatologico, dietetico o organolettico, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente ed unilateralmente il contratto.

Nel corso di tali controlli, l'Autorità Sanitaria potrà effettuare anche prelievi di campioni e analisi e dispone il sequestro, la distruzione e la destinazione ad uso non alimentare delle pietanze non idonee ai sensi delle norme sanitarie in materia, salvo sanzioni penali. Le diete o pasti contestati, in occasione di controlli, dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dalla Ditta, a propria cura e spese, sostenendo anche i costi di ulteriori analisi e controlli che l'Amministrazione Sanitaria sarà tenuta ad effettuare sui pasti contestati.

In caso di riscontrate difformità da quanto stabilito dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare penali ai sensi del successivo art. 26 del presente Capitolato.

ART. 22

CAUZIONE DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA

La ditta aggiudicataria, alla stipula del contratto è obbligata a costituire, una garanzia fidejussoria (cauzione definitiva) con le modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016

Tale importo viene richiesto a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per parte dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

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

La cauzione resterà vincolata sino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Tutte le spese inerenti e consequenziali alla stipula del contratto restano a carico dell'impresa, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La ditta appaltatrice dovrà stipulare una Polizza assicurativa "Tutti i rischi" comprensiva di RCT/O e dovrà, inoltre, provvedere, ai sensi dell'art. 103 co. 7 e ss. del D.Lgs. 50/2016, alla copertura assicurativa a garanzia dei rischi alimentari, che potesse derivare dall'esecuzione del servizio, per un importo non inferiore a € 1.000.000,00 annui. Tale polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azioni di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi nessuno escluso e consegnata all'Ente prima dell'avvio del servizio.

ART. 23

PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla conduzione effettiva dei servizi prima indicati, con proprio personale idoneo ed adeguato numericamente per la preparazione nel centro di cottura e, pertanto, risponderà dell'idoneità di tutti gli addetti ai servizi medesimi, che dovranno possedere idonea specializzazione in campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme in materia. Il Personale predetto dovrà essere, quindi, in possesso degli attestati di cui al D.D. Regionale n.46/2005, per i requisiti professionali. Ad ogni buon fine, si fornisce organico del personale che la ditta aggiudicataria uscente ha dichiarato di aver utilizzato nel l'esecuzione del servizio in questione.

MANSIONE	LIVELLO	ORE SETTIMANALI	UNITA'
Addetto servizi mensa	6	10	20
Addetto alla consegna	6S	15	2

AUTISTA	5	20	1
DIETISTA	4	30	1
Addetto servizi	6S	40	1
Addetto servizi mensa	4	40	1
Addetto pulizie	6	15	1
Cuoco	4	30	1
Aiuto cuoco	4	30	1

L'aggiudicatario si impegna a rispettare tutte le norme per la sicurezza e l'igiene sul lavoro nonché ad utilizzare attrezzature e mezzi di consegna conformi alle leggi vigenti in materia

L'aggiudicatario si impegna, altresì ad osservare ed applicare integralmente, senza alcuna esclusione, tutte le norme contenute nel C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese del settore e degli accordi territoriali e integrativi dello stesso, in vigore.

E fatto obbligo all'aggiudicatario di designare un Responsabile Tecnico / "Direttore del servizio" reperibile negli orari di servizio, di comprovata capacità ed esperienza maturata nel settore (minimo due anni) dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima del servizio, e da indicare in fase di stesura della relazione tecnica prevista nel disciplinare.

11 personale per motivi di igiene, deve indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dall'art. 42 del DPR 327/80.

11 personale dipendente addetto alla lavorazione degli alimenti, dovrà essere rispondente alla vigente normativa di settore.

Lo stesso personale dipendente dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti assicurativi e previdenziali.

L'aggiudicatario si impegna a documentare quanto sopra, inviando all'inizio dell'anno, ed in caso di variazioni, l'elenco del personale impegnato nell'esecuzione del presente capitolato d'appalto, copia dei certificati di idoneità sanitaria, e copia del (UTD) attestante l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali per il personale dipendente.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente, sono a totale carico dell'appaltatore, che ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere in solido con il Comune stesso, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

L'Amministrazione è del tutto estranea ai rapporti economici tra la società appaltatrice del servizio ed i suoi dipendenti o fornitori ed è quindi conseguentemente sollevata da ogni eventuale richiesta di questi. L'Appaltatore, ai sensi dell'art. 50 del D.lgs 50 del 2016 (clausole sociali del bando di gara e degli avvisi), nel caso di assunzione di nuovo personale per l'espletamento delle attività di cui al presente capitolato, assorbirà prioritariamente il personale operante esclusivamente per il Comune di Afragola già in servizio presso il precedente concessionario, previa verifica di compatibilità con la propria organizzazione di impresa, nel duplice senso che sia il numero di lavoratori che la qualifica degli stessi devono essere armonizzabili con l'organizzazione dell'impresa e con le esigenze tecniche - organizzative previste per l'erogazione del servizio, alle condizioni contrattuali ritenute più opportune per lo svolgimento del servizio sul territorio comunale. L'organizzazione del servizio dell'impresa attuale non deve intendersi vincolante per l'offerente, fatti salvi il rispetto delle fasce orarie di svolgimento del servizio indicate, il rispetto delle norme di legge e delle disposizioni dei contratti di lavoro collettivi che disciplinano la riassunzione del personale. Il costo del servizio, a corpo, è infatti la risultante di un mix di costi amministrativi, di manodopera e di mezzi che la capacità organizzativa dell'impresa deve riuscire a minimizzare, al fine di migliorare la propria competitività sul mercato.

ART. 24 PAGAMENTI

L'aggiudicatario provvederà a fatturare mensilmente al Comune gli importi relativi ai pasti forniti alle scuole, secondo quanto viene rilevato dal sistema informatizzato di rilevazione e prenotazione dei pasti.

Successivamente, i dati di fatturazione dovranno essere coincidenti con i riepiloghi quotidiani che il sistema dovrà trasmettere all'Amministrazione secondo quanto disposto dal precedente articolo.

Per consentire al Comune un controllo tra le presenze pasto inviate dalle scuole e gli importi da fatturare, la Ditta invierà al Comune un prospetto mensile riepilogativo del numero dei pasti somministrati subito dopo l'ultimo giorno del mese unitamente ai DDT.

Ove il Comune non fosse in grado di effettuare in tempo utile il controllo ed approvare il riepilogo presentato, la ditta procederà ugualmente alla fatturazione dei pasti forniti; in tale ipotesi, eventuali errori saranno rettificati con la fatturazione dei mesi successivi.

Il Comune si impegna a liquidare i corrispettivi dovuti alla Ditta, entro 90 gg. dalla data di ricevimento della fattura al protocollo Generale e previa acquisizione del DURC.

Eventuali ritardi nel pagamento, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal contratto stipulato e nemmeno, la Ditta sarà esonerata dagli obblighi di pagamento nei confronti dei propri dipendenti.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese, e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso e non, del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

I crediti spettanti all'assuntore per forniture eseguite o per quelle in corso di esecuzione, non potranno essere dal medesimo ceduti senza il preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale. Non si darà luogo ad alcun pagamento se l'assuntore non avrà formalizzato tutte le procedure contrattualmente stabilite.

Si specifica che i corrispettivi unitari resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto.

ART. 25

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n.136 e successive modificazioni ed integrazioni e di tutta la normativa vigente in materia.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del codice CIG. Inoltre, il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario che vengano forniti gli estremi alla Stazione appaltante secondo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal Decreto legge 12 novembre 2010, n.187. Non vi è l'obbligo di accensione di nuovi conti correnti. Può essere utilizzato anche un conto corrente già esistente, del quale è necessario comunicare gli estremi entro sette giorni dall'utilizzo per le operazioni finanziarie; mentre per un nuovo conto il termine è di sette giorni dall'accensione.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 26
PENALI PER L'INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI
CONTRATTUALI

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria rifiutasse di stipulare il contratto la Stazione appaltante procederà all'incameramento della cauzione provvisoria.

Nel caso in cui la Stazione appaltante rilevasse inadempienze rispetto all'esecuzione del servizio o alle modalità di rendicontazione dello stesso, procederà all'immediata contestazione formale dei fatti rilevati, invitando la ditta aggiudicataria a formulare le proprie contro deduzioni entro termine perentorio. Nel caso in cui la S.A. non riterrà idonee e/o valide dette controdeduzioni applicherà le penali di seguito elencate comunicandole alla ditta aggiudicataria con raccomandata RR.

Per quanto sopra la SA applicherà le seguenti penali:

- I. nel caso di fornitura o di impiego di generi alimentari non conformi alla qualità ed alle caratteristiche merceologiche stabilite: € 1.000,00
2. nel caso in cui il peso dei viveri forniti dovesse risultare ad un controllo di valore inferiore a più del 5% rispetto a quello prescritto: € 500,00. Tale controllo verrà effettuato su un campione di 20 pasti, in contraddittorio alla presenza di un addetto della Ditta Appaltatrice;
3. nel caso che la consegna dovesse essere effettuata con un ritardo superiore ai 30 minuti primi, rispetto al limite fissato nel presente CSA: € 500,00;
4. esecuzione menù diversi senza preavviso: € 500,00;
5. per qualsiasi altra inadempienza, non contemplata nelle precedenti ipotesi, sarà applicata una penale pari a €250,00.

Dopo cinque inadempienze contestate e per le quali sono state applicate altrettante sanzioni, la Stazione appaltante procederà alla risoluzione del contratto.

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, secondo quanto dispone l'art. 1662 del c.c., accertato che l'esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite rispetto a ciascuna delle modalità di gestione del progetto e dell'offerta come presentate dalla ditta aggiudicataria secondo il disposto del capitolato, compresa l'impossibilità a garantirne il regolare e corretto svolgimento, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro il quale il Soggetto aggiudicatario si deve uniformare alle condizioni indicate, trascorso inutilmente il quale essa ha facoltà di risolvere "*ipso facto e de iure*" il contratto mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo raccomandata A.R. con la quale dichiara di avvalersi della clausola di cui all'art. 1456 del c.c., incamerando tutta o parte della cauzione definitiva a titolo di penale e di indennizzo, fatto salvo l'accertamento dei maggiori danni, che devono essere risarciti.

ART. 27
OSSERVANZA DELLE LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero essere emanati durante la vigenza del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene (Legge 283/62; DPR 327/80; LR 15/2001 "**Norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche ecc**" art.3) (D.Lgs n°81 del 9/04/2008 "**norme sicurezza sul lavoro**"); e tutte le altre leggi e/o norme comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto attuali e future.

L'Amministrazione dal canto suo notificherà alla ditta aggiudicataria tutte le deliberazioni, ordinanze o altri provvedimenti che comportino variazione della situazione iniziale.

ART. 28 DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli, l'Amministrazione comunale promuoverà nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto e/o interruzione immotivata dei servizi;
- Ripetute e gravi contravvenzioni ai patti contrattuali, o alle disposizioni di legge o ai regolamenti relativi ai servizi;
- Assenza e irreperibilità del responsabile del servizio per più di cinque volte in un mese;
- Fallimento o frode (sarà ritenuta tale anche il mancato rispetto volontario di quanto proposto in sede di offerta);
- In caso di intossicazione alimentare per colpa accertata della ditta aggiudicataria;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art.1453 del codice civile;
- Apertura di procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria
- Cessione dell'attività ad altri;

L'Amministrazione Comunale, dopo formale contestazione, potrà risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo, nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti ai sensi dell'art. 1456 del c.c..

Inoltre, l'Amministrazione Comunale potrà disporre, in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, decadenza della fornitura, senza che il gestore possa nulla eccepire, qualora risultino a carico dello stesso procedimenti o provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione, alla Legge 159/2011.

ART 29 RINEGOZIAZIONE E RECESSO

La Stazione appaltante si riserva di rinegoziare il contratto, ovvero di recedere in tutti i casi previsti per legge, nel caso che i parametri delle convenzioni stipulate da Consip, successivamente alla stipula del contratto, siano migliorative rispetto a quelle dello stesso contratto stipulato.

ART. 30 SERVIZI SUPPLEMENTARI

La stazione appaltante, ove ricorrano i presupposti previsti dall'art. 106 del D.lgs 50/2016, si riserva la facoltà di affidare servizi supplementari non compresi nell'appalto iniziale, laddove si verificasse la necessarietà.

ART. 31 ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 8 del 06.02.2014 e [ss.mm.ii.](#), ai sensi e per gli effetti del d.P.R. 16 aprile 2013, n. 629 vengono estesi, per quanto compatibili, anche ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa contraente (imprese fornitrici di beni o servizi in favore del Comune di Afragola).

Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà nel caso di violazioni da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento". Con apposita comunicazione trasmessa all'impresa affidataria dell'appalto viene fornita indicazione dell'indirizzo url del sito del Comune in cui il menzionato "Regolamento" è pubblicato, all'interno della sezione "Amministrazione trasparente".

ART. 32 NORMA DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici e al regolamento per la disciplina dei contratti del comune di Afragola, laddove compatibili con le disposizioni del D.lgs 50/2016.

ART. 33 PRIVACY

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del d.lgs.n.196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, in conformità a quanto disposto dal d.lgs. n. 196/2003 e s.m.i., compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

In particolare, in ordine al procedimento instaurato da questa procedura:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla verifica della capacità dei concorrenti di partecipare alla gara in oggetto;
- b) i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo;
- c) il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara;

- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
- il personale interno dell'amministrazione;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del d.lgs. n. 196/2003, cui si rinvia;
- f) soggetto attivo della raccolta è l'Amministrazione aggiudicante e il responsabile è il dirigente del settore servizi finanziari e di controllo.

L'impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza, non divulgandoli in alcun modo e non utilizzandoli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. L'impresa potrà citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione a gare ed appalti, previa comunicazione all'Amministrazione del comune di Afragola - Settore servizi finanziari e di controllo.

ART. 34

FORO COMPETENTE

Resta, inoltre, inteso che il Foro competente è quello del Tribunale di Napoli Nord

ART. 35

NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, valgono le norme le norme di legge vigenti.

ART. 36

ELENCO ALLEGATI AL CSA

AII. A PLESSI SCOLASTICI

AII. B DUVRI

AII. C TABELLA DIETETICA SCUOLA PRIMARIA

AII. D. TABELLA DIETETICA SCUOLA DELL'INFANZIA