

Città di Benevento

SETTORE SERVIZI AL CITTADINO

VIALE DELL'UNIVERSITA' 10 - 82100 BENEVENTO TEL. 0824 772683 -772614 FAX 0824326211

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Dal 01.10.2015 al 31.05.2020

CIG: 6364964673

ALLEGATI:

1) Tabelle pasti vidimate dall'Azienda Sanitaria Locale BN 1
2) Schede Tecniche vidimate dall'Azienda Sanitaria Locale BN 1
3) Schede merceologiche delle derrate alimentari e schede tecniche nutrizionali

4) Tabelle tecniche nutrizionali e caloriche dei pasti giornalieri

ARTICOLO 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Benevento ad imprese di ristorazione specializzate che utilizzeranno un centro di produzione pasti proprio o comunque nella loro disponibilità esclusiva, e che – in caso di emergenza – saranno in grado di impiegare un secondo centro di cottura entrambi ubicati ad una distanza non superiore a minuti 45 dalla sede delle scuole sotto indicate (misurazione Google Maps).
Il presente capitolato disciplina l'appalto per il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne ed elementari a tempo pieno, nonché le medie degli istituti comprensivi che ne fanno richiesta, del territorio comunale e comprende la preparazione, il confezionamento, la somministrazione e la distribuzione al tavolo.
L'appalto è relativo alla fornitura, preparazione e somministrazione di pasti giornalieri agli alunni delle scuole materne statali, elementari e medie a tempo pieno nonché del personale che ne ha diritto, appresso indicate:

N°	DENOMINAZIONE DELLA SCUOLA	UBICAZIONE
1	San Filippo +	Via San Filippo
2	Pietà	Via Pietà 2
3	Mazzini	Piazza Risorgimento
4	Pascoli +	Via Sandro Pertini
5	San Modesto 2°	Via Palermo
6	Silvio Pellico	Via G.Re
7	Via Torino	Via Torino
8	San Vito	C/da San Vito
9	Papa Orsini	C/da Epitaffio
10	S.Angelo a Sasso +	Via Piranesi
11	San Giuseppe Moscati	C/da Capodimonte
12	Cretarossa	Via M.Kolbe
13	F.Fabbricata	C/da Pacevecchia
14	Ferrovia	Via G.Re
15	PezzaPiana	C/da Pezza Piana

A titolo indicativo si fa presente che la media giornaliera degli alunni ed il personale dipendente che usufruisce della mensa per il solo pranzo è di circa 1.250, con la possibilità di oscillazione del 40% in più

o del 40% in meno.
E’ a carico della Ditta aggiudicataria la distribuzione dei pasti ai tavoli, nonché la pulizia e sanificazione dei refettori prima e dopo il consumo dei pasti.
Il numero dei pasti giornalieri è variabile in funzione delle presenze scolastiche.
I plessi scolastici sopra elencati sono quelli presumibilmente interessati alla fornitura dei pasti.
I plessi possono essere modificati e/o integrati dall’ Amministrazione con obbligo, da parte della Ditta aggiudicataria, di fornire i pasti.

ARTICOLO 2
AMMONTARE DELL’APPALTO

L’importo dell’appalto ammonta indicativamente e presuntivamente ad euro 5.200.000,00 IVA inclusa al 4 %,per lo svolgimento del servizio ed euro 13.290,70 oltre IVA al 22% e per un totale di € 16.214,66, quali oneri per l'attuazione delle misure per la sicurezza, non soggetti a ribasso per il periodo 01/10/2015 – 31/05/2020.
L'importo contrattuale corrisponde all'importo del prezzo del singolo pasto per il numero effettivo di pasti erogati nel periodo di affidamento del servizio.
Al prezzo del singolo pasto, previsto in € 4,80 più IVA quale base di gara, sarà applicato il ribasso percentuale offerto dall'aggiudicatario in sede di gara moltiplicato il numero dei pasti effettivamente erogati.

ARTICOLO 3
DURATA DELL'APPALTO

Il contratto dovrà garantire la fornitura del servizio dal 01/10/2015 al 31/05/2020 e più precisamente per gli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020. E' fatta salva esplicita riserva per eventuali variazioni di inizio del servizio e sua conclusione in relazione alle specifiche esigenze della dirigenza scolastica e/o dell’Ente appaltante. Ai sensi dell’articolo 57, comma 7 del D. Lgs. 163/06 e s.m.i., è in ogni caso vietato il rinnovo tacito del contratto, pertanto il contratto rinnovato tacitamente sarà nullo. Il Comune di Benevento si riserva la facoltà di attivare le procedure negoziate nei casi strettamente consentiti dall’articolo 57 del D. Lgs.163/06 e s.m.i.

ARTICOLO 4
DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DI AZIENDA

E' fatto specifico divieto alla ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica, sotto pena di rescissione "*de jure*" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto relativa al servizio oggetto del presente capitolato.

Eventuale cessione dell'intera azienda o del ramo dedicato alla gestione del servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere previamente autorizzata dal Comune, a pena di rescissione "de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione.

ARTICOLO 5
ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, sono a carico della ditta affidataria i seguenti oneri:

- spese di registrazione del contratto;
- spese di pubblicità del bando sono a carico dell'aggiudicatario a norma dell'articolo 34, comma 35, del D.L. 18/10/2012 n. 179 convertito in legge 17/12/2012 n. 221;
- organizzazione, gestione, somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresi la fornitura di articoli complementari quali tovaglioli di carta, tovagliette a perdere, posate di plastica dura compostabile e quant'altro necessario per il consumo dei pasti;
- trattamento economico al personale dipendente;
- scrupolosa osservanza delle norme igieniche da parte di tutto il personale che dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione rilasciato ai sensi della DGRC nr. 932 del 26/6/04 e Decreto nr. 46 del 23/2/2005;
- assicurazione per i danni a cose e persone e per danni civili contro terzi;
- tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
- acquisto e trasporto delle derrate alimentari sia cotte che crude con propri automezzi idonei per tale utilizzo, con obbligo alla ditta affidataria di comprovare l'idoneità degli automezzi impiegati con regolari attestazioni rilasciate dalle competenti autorità sanitarie;
- preparazione, distribuzione al tavolo, sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- oneri per il vestiario del personale utilizzato per l'espletamento del servizio in oggetto e relativi dispositivi individuali di protezione;

- per il primo anno, centro di cottura proprio o comunque di esclusiva disponibilità della ditta, dovrà, altresì, mettere a disposizione un secondo centro di cottura di emergenza, entrambi ad una distanza non superiore a minuti 45 dalla sede delle scuole indicate all'art.1 (misurazione Google Maps);
- entro il 30 settembre 2016, per l'erogazione del servizio mensa anno scolastico 2016/2017, la ditta aggiudicataria dovrà allestire un centro di cottura presso la scuola di "Capodimonte" di proprietà comunale. A tal uopo la stessa provvederà alla redazione del progetto per i lavori da effettuare, che dovrà essere approvato dai competenti Uffici Tecnici Comunali. La ditta aggiudicataria è altresì onerata di acquisire tutte le autorizzazioni di legge per un centro di cottura.
- entro il primo anno, adeguamento dei refettori delle 15 scuole al metodo dello scodellamento.
- i costi per la realizzazione del centro di cottura sono presuntivamente di € 700.000,00 e l'adeguamento dei locali da utilizzare quali refettori presso le quindici scuole interessate dal servizio presuntivamente di € 100.000,00 sono a carico della ditta aggiudicataria, pertanto,al fine di rendere economicamente utile partecipare alla gara la stessa viene indetta per il periodo 01/10/2015 – 31/05/2020.
- Il centro di cottura al termine del contratto resterà nella proprietà dell'Ente senza pretesa alcuna da parte della ditta.
- gestione delle prenotazioni con personale proprio e la collaborazione del personale delle scuole per garantire il corretto funzionamento del sistema informatizzato di ordinazione e pagamento dei pasti di proprietà del Comune di Benevento.

ARTICOLO 6
PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'appaltatore provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, che dovranno essere quelli specificamente indicati negli allegati e per i generici della migliore qualità, al loro confezionamento e somministrazione secondo il menù e le grammature indicati nelle allegate tabelle vidimate dall'Azienda Sanitaria Locale BN 1.

Per le carni bovine e suine la normativa di riferimento per gli stabilimenti di produzione è il regolamento CE 853/2004,

l’etichettatura deve rispondere al Regolamento CE1825/2000 per le carni bovine, mentre per l’etichettatura delle carni suine la norma di riferimento è il regolamento UE 1337/2013. La classificazione delle carcasse viene effettuata ai sensi del Regolamento CE 1249/2008 e s.m.i..
Per le carni avicole la normativa di riferimento per gli stabilimenti di produzione è il regolamento CE 853/2004, per l’etichettatura la norma di riferimento è il regolamento UE 1337/2013 e la classificazione delle carcasse deve essere conforme al Regolamento CE 543/2008.
Per le carni bovine macinate e prodotti a base di carne cotta (prosciutto cotto), la normativa di riferimento è il Regolamento CE 853/2004 per gli stabilimenti di produzione, per l’etichettatura il Regolamento CE 1169/2011, per il prosciutto cotto dal combinato disposto dal D.M. 21 settembre 2005 con il Regolamento 1169/2011.
La normativa di riferimento dei prodotti ittici, per gli stabilimenti di produzione è il Regolamento 853/2004, per l’etichettatura dei prodotti ittici congelati e surgelati è il Regolamento UE 16/2012 in combinato disposto con il regolamento UE 1169/2011.
Per le uova (provenienza nazionale) si fa obbligo l’utilizzo di uova pastorizzate refrigerate, provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento CE 853/2004.
La normativa di riferimento per il latte ed i derivati è il Regolamento CE 853/2004, l’etichettatura deve essere conforme al Regolamento UE 1169/2011 e norme correlate.
La valutazione delle schede tecniche dei prodotti innanzi elencati è stata fornita dall’ASL di Benevento, Dipartimento di prevenzione, servizio veterinario di igiene degli alimenti di O.A. con nota prot. n. 56380 del 26/6/2015 indirizzata al direttore del SIAN.
L’appaltatore dovrà rispettare il parere sul consumo dei funghi epigei spontanei freschi e surgelati espresso dal Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione, ispettorato micologico, con nota protocollo n. 91621 del 24/05/2015.
La ditta appaltatrice dovrà trasmettere al Settore Servizi al Cittadino – Ufficio Istruzione la documentazione che attesti la provenienza (tracciabilità) dei generi alimentari utilizzati.
La somministrazione dei pasti comprende inoltre le operazioni di trasporto, di consegna alle scuole, di distribuzione ai tavoli, nonché lo smaltimento di tutti i rifiuti a cura e spese dell’appaltatore stesso. A tale ultimo fine la ditta dovrà fornire sacchetti monouso per la raccolta dei rifiuti, uno per classe, da distribuire presso i plessi scolastici ove viene effettuata la refezione.

Dal secondo anno dell'appalto, la somministrazione dei pasti avverrà con il metodo dello "scodellamento" presso i refettori delle scuole muniti delle autorizzazioni di legge, al cui adeguamento deve provvedere la stessa ditta aggiudicataria così come previsto al precedente articolo 5.
La ditta aggiudicataria inoltre dovrà provvedere allo smaltimento differenziato dei rifiuti a seconda delle zone previste dal programma cittadino nonché alle norme in materia di tutela ambientale.
La ditta aggiudicataria risponderà di eventuali danni arrecati a terzi derivanti da pasti consegnati e non rispondenti ai requisiti igienico sanitari di cui alle vigenti disposizioni di legge. Si avverte che in violazione di quanto sopra citato si procederà alla immediata risoluzione del contratto per grave inadempimento della stesso.
Si fa presente che, ai sensi del comma 3 dell'articolo 21 del Contratto Collettivo Nazionale del Comparto Scuola, il personale docente in servizio presso ciascuna classe o sezione durante la refezione é tenuto ad effettuare la vigilanza e assistenza educativa alla mensa poiché rientra nell'ambito dell'orario di insegnamento, e pertanto gli stessi potranno intervenire ed interagire sia con gli alunni che con gli operatori della ditta aggiudicataria per perfezionare gli aspetti educativi degli allievi in materia ambientale e sulle modalità della raccolta differenziata dei rifiuti.

ARTICOLO 7
PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La ditta affidataria dovrà impegnarsi, per tutta la durata dell'appalto, alla fornitura dei pasti, confezionati caldi e preparati nello stesso giorno nel proprio centro di cottura, al trasporto ed alla distribuzione, entro e non oltre 45 minuti dal confezionamento, con idonei contenitori, vaschette termosaldate monouso, atti a prevenire contaminazioni e/o insudiciamento e a mantenere la temperatura interna (compresa tra 60 e 65°C), anche in caso di temperature rigide. Ogni pasto 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.
Le tabelle delle grammature, i menù, la composizione dei pasti e le eventuali alternative, nonché il peso degli alimenti, approvati dai competenti Servizi A.S.L. sono allegati al presente capitolato, formandone parte integrante e sostanziale.

Per i bambini che risultano affetti da patologie a carattere permanente, attestate con certificato medico, sarà predisposto un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto, cui la ditta dovrà scrupolosamente attenersi.
Devono inoltre essere previste ogni giorno diete "in bianco", per gli utenti con temporanee esigenze in tal senso.
Per la preparazione dei pasti la ditta è tenuta all'approvvigionamento delle derrate alimentari, che abbiano le caratteristiche specifiche richieste:
- I prodotti alimentari devono essere della migliore qualità e provenienza e devono rispondere delle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia, con l'obbligo dell'utilizzo di quelli specificamente indicati nell'allegata nota vidimata dall'ASL;
- L'acquisto degli alimenti dovrà essere effettuato con frequenza tale da assicurare la più recente produzione;
- Le derrate alimentari dovranno essere conservate negli appositi locali magazzino e celle frigorifero.
La ditta curerà il controllo costante affinché le caratteristiche sanitarie e microclimatiche delle celle siano sempre corrispondenti a quelle previste dalle vigenti disposizioni di legge in ordine alla conservazione di ogni categoria di alimenti.
La ditta appaltatrice dovrà acquisire dai fornitori idonee certificazioni di idoneità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia, ed inoltre certificazioni che attesti dei prodotti alimentari forniti, l'assenza di organismi geneticamente modificati, secondo quanto previsto dalla legge regionale n. 15/2001 e s.m. i. (Norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura) e garanzia di conformità relativa ai residui fitosanitari dei prodotti ortofrutticoli.
I prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione degli ambienti dovranno essere conformi alle vigenti normative nazionali ed europee.
Il numero dei pasti potrà variare anche in corrispondenza di cause di forza maggiore, come scioperi, assenza del personale ausiliario, ecc. o per altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.
I predetti motivi potranno comportare anche la sospensione della refezione per più giorni senza alcuna pretesa della ditta affidataria.
Il fornitore s'impegna altresì a garantire le consegne richieste anche in caso di sciopero del proprio personale o di altri impedimenti di

qualsiasi genere.
Nei casi di sciopero programmato del personale delle scuole, e/o di assenza di massa degli alunni la Ditta dovrà essere preavvertita tempestivamente dal personale scolastico.
In caso di mancata consegna totale o parziale nei giorni e nell'ora fissati, l'Amministrazione si riserva il diritto di applicare al fornitore una sanzione pecuniaria del 20% del valore dei pasti non consegnati, da trattenersi sulle fatture ammesse a pagamento o, in mancanza sulla cauzione, fatto salvo il diritto di rivalsa dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza. Qualora i pasti forniti alla refezione non dovessero corrispondere al quantitativo ordinato o non dovessero presentare l'idoneità e la qualità, richiesta, il fornitore dovrà immediatamente provvedere all'integrazione dei quantitativi mancanti o alla sostituzione dei pasti in mancanza dei requisiti di idoneità
Nell'uno o nell'altro caso l'Amministrazione comunale, si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria pari al 20% del prezzo in vigore da trattenersi sulle fatture da liquidarsi. Nel caso di ripetuta mancata o parziale consegna o di consegne non corrispondenti al criterio di idoneità e qualità dei pasti, l'Amministrazione comunale si riserva, a suo insindacabile giudizio, di risolvere il contratto, salvo richiesta di risarcimento danni ai sensi dell'art.146 del C.C.

ARTICOLO 8
TABELLE DIETETICHE - APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI - CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI.

- DIETA -
L'appaltatore si obbliga al pieno rispetto delle quantità previste negli schemi dietetici, di cui agli allegati del presente capitolato speciale d'appalto e all'utilizzazione di prodotti freschi, ad esclusione dei prodotti ittici che possono essere anche surgelati, le cui caratteristiche merceologiche siano tali da caratterizzarli come alimenti di ottima qualità.
L’utilizzo di altri prodotti surgelati è possibile solo previa autorizzazione espressa della competente ASL con richiesta da presentare tramite il Settore Servizi al Cittadino.
Non è consentito l'uso dei prodotti congelati e dei prodotti precotti o che abbiano subito altro processo di conservazione a lungo termine se non espressamente autorizzati dall’ASL con richiesta da presentare tramite il Settore Servizi al Cittadino. L'utilizzo di detti cibi comporta

la risoluzione “ipso facto" del contratto senza che vi sia alcuna preventiva comunicazione.
I danni derivanti sono a carico del gestore e l'Amministrazione Comunale potrà incamerare immediatamente la cauzione e non pagare eventuali debiti maturati.
- DIETE SPECIALI -
Per diete speciali si intendono tutte quelle diete diverse da quella appositamente definite ed in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, devono essere autorizzate dal Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL BN1. Fra le richieste di tipo terapeutico si citano le più comuni che sono rappresentate da:

- Dieta per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, o da favismo;
- Dieta per soggetti diabetici;
- Dieta per soggetti affetti da morbo celiaco;
- Dieta per soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell’esclusione di particolari alimenti;
- Dieta per soggetti in diverso stato di sovrappeso;
- Dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (il cosiddetto acetone).

La Ditta, oltre a quanto previsto dal precedente articolo, è onerata anche della preparazione e distribuzione nei plessi scolastici richiedenti delle diete speciali necessarie per far fronte alle esigenze alimentari degli utenti affetti da particolari patologie. Per tutte le diete speciali il Comune corrisponderà per ogni pasto una maggiorazione del prezzo del 15%.

ARTICOLO 9
CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

La ditta appaltatrice, 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 prelevato con le prestabilite modalità sterili e riposto in contenitori monouso sterili con indicata la natura del contenuto, la giornata di campionamento e l'Ente per cui si provvede a tale conservazione.

ARTICOLO 10
LOCALI ED ATTREZZATURE A CARICO DELLA DITTA

Per il primo anno, per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali la ditta dovrà utilizzare una struttura a sua disposizione, conforme alla normativa vigente.

Per gli anni successivi al primo e fino al 31/05/2020, la ditta utilizzerà il centro di cottura comunale da realizzare presso il complesso scolastico "Capodimonte" così come specificato all'articolo 5 del presente capitolato.

La struttura a disposizione della ditta dovrà essere idoneamente attrezzata per il funzionamento della ristorazione. E' a completo carico della Ditta assuntrice tutto quanto necessario per le debite autorizzazioni, sanitarie e VV.FF. nel rispetto della normativa vigente. Ciò vale anche per il secondo centro di cottura di emergenza.

Ricade sulla Ditta appaltatrice l'onere dell'adeguamento dei locali di cui all'art.2 della Legge 283/62 (Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) e dell'art.28 e 31 del D.P.R. n.327/80 (Regolamento di esecuzione della Legge 30 aprile 1962, n.283 , e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) e quelle previste in materia di sicurezza e salute dei lavoratori D.Lgs. 81/08 e smi.

La Ditta dovrà essere in grado di dare avvio al servizio in rassegna a conclusione delle procedure di aggiudicazione del bando di gara.

Tutte le attrezzature indispensabili per la prestazione contrattuale sono a completo carico della ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica, nulla escluso. Nella formulazione dell'offerta, l'appaltatore dovrà tenere conto dell'acquisto delle attrezzature, ivi compreso il pentolame, utensili da cucina, stoviglie, vaschette, posateria, bicchieri e tovaglioli, tutto del tipo monouso, compostabili e rispondenti alla normativa vigente in tema di materiale a contatto con gli alimenti; il vassoio dovrà prevedere alloggiamenti per le vaschette pietanze. Inoltre le attrezzature afferenti al servizio dovranno essere conformi ai requisiti previsti dal D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i. ed al punto 2 dell'allegato I al D.P.R. 459/96 sulle macchine agro-alimentari. Tutte le apparecchiature e attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti di legge D.M. 21/3/1973, D.P.R. N.777 del 23.8.1982, D.Lgs n.108 del 25.1.1992 e

smi ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione degli addetti devono inoltre rispettare le disposizioni legislative in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori secondo il D.Lgs n. 81/08 e sue modifiche.
Inoltre sono posti a carico della ditta i pagamenti di tutte le imposte, tasse e le utenze di acqua, energia elettrica e gas.

ARTICOLO 11
NORME PER IL TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti è a totale carico della ditta aggiudicataria, che deve effettuare la consegna a proprio rischio e spese di qualsiasi natura presso i plessi scolastici, non oltre 45 minuti dal loro confezionamento.
I pasti appena confezionati dovranno essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di speciali autofurgoni, in numero sufficiente a consentire la distribuzione in modo tempestivo e entro l'orario indicato nel presente capitolato.
I mezzi interessati alla veicolazione dei pasti cucinati dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e perfettamente idonei al servizio in oggetto ed avere le caratteristiche del regolamento CE 852/2004 allegato II. L’idoneità dovrà essere attestata tramite certificazione della competente Autorità Sanitaria, da esibire prima dell’inizio del servizio in oggetto.
La ditta documenterà all'Ente, prima dell'attivazione del servizio, di aver provveduto all'assicurazione degli automezzi, fornendo l'elenco degli stessi e specificando il numero di targa.
Il trasporto e la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 283 del 30.04.62 e suo Regolamento di esecuzione DPR n.327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche e integrazioni.
In particolare, per il trasporto dei pasti, l'Appaltatore si impegnerà ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura tali da garantire che i singoli pasti arrivino agli utenti in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali.
E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazioni crociate o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

ARTICOLO 12

ORARIO E MODALITA' DI CONSEGNA

I pasti dovranno essere consegnati dal lunedì al venerdì nei seguenti orari:

- scuole materne dalle ore 11,40 alle ore 12,15;
- scuole elementari dalle ore 12,00 alle ore 13,00;
- scuole medie da concordare in caso di richieste.

Il dirigente scolastico, o un suo incaricato, delle singole scuole, entro le ore 9,30 di ogni giorno, dovrà comunicare all'addetto della ditta aggiudicataria, presente presso i singoli plessi, il numero degli alunni che usufruirà della refezione, il quale a mezzo del sistema informatizzato di proprietà del Comune di Benevento, appositamente descritto nell'articolo 13 del presente Capitolato Speciale d'Appalto, lo comunicherà direttamente al centro di cottura.

La documentazione fiscale dei pasti, distinta per ogni singolo plesso scolastico, dovrà essere redatta in triplice copia nonché appositamente timbrata e firmata per ricevuta dal dirigente scolastico o da un suo incaricato a ciò abilitato. Di dette copie, una verrà allegata alla relazione mensile che la scuola deve inviare al Comune, un'altra sarà allegata alla fattura mensile da consegnare al Comune per il riscontro delle partite in fattura e la terza sarà conservata dalla ditta.

ARTICOLO 13
SISTEMA DI ORDINAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti da fornire giornalmente ai plessi scolastici è previsto in circa 1.250, salvo la precisa indicazione che entro le ore 9.30 di ogni giorno sarà comunicata dalle scuole interessate. Le variazioni al numero complessivo dei pasti potranno essere comunicate nel limite del 40% in più o il 40% in meno.

In caso di sciopero o per altre ragioni che dovessero comportare la sospensione delle lezioni, ove la ditta sia avvertita almeno con 24 ore di anticipo, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa. Nel caso invece di causa di forza maggiore, nell'impossibilità di avvisare la ditta nei termini di cui sopra, sarà riconosciuto alla ditta un indennizzo pari al 50% del costo medio giornaliero del pasto.

Entro le ore 9.30 i responsabili dei singoli plessi scolastici dovranno comunicare all'incaricato in sede della ditta l'ordinativo del pasti e delle diete speciali da somministrare agli alunni e ai dipendenti aventi diritto.

Nell'ordinativo, poi trasmesso col sistema informatizzato di proprietà del Comune di Benevento, saranno indicati il numero dei pasti per

diete normali e quelle speciali, con nome e cognome dell'alunno utente, il buono d'ordine sarà debitamente sottoscritto dal responsabile della scuola. I buoni d'ordine saranno allegati alla fattura, distinta per plessi scolastici.

- GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO -

L'Impresa Assuntrice del servizio in rassegna dovrà utilizzare il seguente sistema di gestione informatizzata del servizio di prenotazione pasti.

Riguardo alle attività connesse alla prenotazione pasti, i responsabili dei singoli plessi scolastici provvederanno a rilevare, su appositi moduli, il numero dei presenti per ogni classe e lo comunicherà per iscritto entro le h. 9,30 di ogni giorno all'incaricato in sede della ditta il numero dei pasti prenotati, con relativa dieta, il quale provvederà alla comunicazione al centro di cottura e al Settore Servizi al Cittadino. Nessun ulteriore supporto operativo o tecnico sarà fornito dall'Amministrazione Comunale per l'ordinaria gestione del servizio.

L'Impresa aggiudicataria sarà obbligata ad utilizzare il Sistema informatizzato di proprietà del Amministrazione Comunale provvedendo, a proprie spese, alla necessaria formazione del proprio personale adibito all'utilizzo.

Il software permette:

- 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 data center certificato;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso via email è possibile inviare le prenotazioni ad un numero predeterminato a cura del personale della ditta aggiudicataria con messa a disposizione dei dati entro le 9,30. La metodologia consente di "tradurre" questi dati compilati su carta in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema completamente web based utilizzato in modalità asp e sito presso un data center certificato;
- pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica attraverso le apparecchiature POS dotate di software installate e/o da installare presso esercenti presenti sul territorio e individuati e convenzionati dall' Amministrazione Comunale;
- gestione completa delle comunicazioni con gli utenti mediante:

documenti cartacei, invio di SMS e accesso al sistema attraverso un link presente sul sito del Comune che consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti riferito al proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dall' Amministrazione Comunale.

- PRENOTAZIONE PASTI E RACCOLTA DELLE PRESENZE -

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico addetto alle operazioni di rilevazione delle presenze degli alunni, ritira gli appositi fogli classe stampati dal sistema a cura dell'Impresa Assuntrice e distribuiti dalla stessa in ogni scuola, con i nominativi dei bambini componenti della classe dove gli insegnanti avranno indicato i bambini presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete in bianco, e li comunica all'incarico della ditta aggiudicataria che provvederà all'invio tramite mail all'indirizzo predeterminato.

Il Sistema Software tradurrà questi dati su carta in informazioni presenti in tempo reale sull'applicativo rendendoli disponibili per il centro cottura, per la predisposizione delle spedizioni, e per Amministrazione Comunale interessata a monitorare le prenotazioni.

- PAGAMENTO DEI PASTI -

Il sistema per il pagamento permette la possibilità di ricaricare il conto pasti presso gli esercenti convenzionati dall' Amministrazione Comunale e diffusi sul territorio dove sarà possibile effettuare la ricarica .

Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

- ONERI DELL'ENTE APPALTANTE -

Sono in capo al Amministrazione Comunale:

- i costi di assistenza del Software di cui sopra, nonché la definizione delle tariffe secondo proprie modalità e l' incasso delle rette stesse;
- l'invio delle lettere di sollecito;
- la messa al ruolo degli utenti insolventi;
- la gestione delle iscrizioni al servizio, l'inserimento delle diete e delle tariffe agevolate l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio di anno scolastico.

- ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA.

Compete all' Impresa appaltatrice:

- l'installazione di un PC dotato di stampante presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tale PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad internet di tipo ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo; dovrà inoltre essere dotato di una casella di posta elettronica a cui verranno automaticamente recapitati dal sistema Informatico le segnalazioni degli errori relative alla prenotazione dei pasti;
- la stampa quotidiana da sistema informatizzato dei fogli classe necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio di un fax di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del sistema;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- il controllo giornaliero e la quadratura dei pasti forniti rispetto ai pasti prenotati. Si precisa che l'Impressa Aggiudicataria. dovrà emettere fattura per i pasti forniti sulla base dei pasti rilevati all'interno del sistema informatizzato i cui dati faranno fede ai fini della fatturazione e della relativa liquidazione delle fatture;
- la formazione del personale preposto all'uso del sistema, a spese dell'Impressa Aggiudicataria, e l'aggiornamento del personale in caso di sostituzione dello stesso durante la durata dell'appalto.

Poiché la gestione informatizzata da parte dell' Impresa Appaltatrice comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che l'Amministrazione Comunale non dispone di facoltà decisionale alle strutture ed al personale dell' Impresa Aggiudicataria in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l' Impresa Appaltatrice verrà designata titolare di trattamento correlato, in conformità al dettato dell'art. 29 D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.

In virtù di tale designazione, l' Impresa Appaltatrice sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto

previsto nel D.Lgs. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e s.m.i..

ARTICOLO 14
PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla condotta effettiva dei servizi prima indicati, con proprio personale idoneo ed adeguato numericamente per la preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, aiuto cuochi, inservienti, refezionisti, ecc.) e, pertanto, risponde dell'idoneità di tutti gli addetti ai servizi medesimi, che dovranno possedere idonea specializzazione in campo professionale e tutti i requisiti igienico - sanitari previsti dalle norme in materia.

Il personale, per motivi igienici, dovrà indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, cosi come previsto dall'art.42 del D.P.R. 327/80.

Il personale dovrà essere in possesso dell’attestato di formazione rilasciato ai sensi della DGRC nr. 932 del 26/6/04 e Decreto nr. 46 del 23/2/2005.

Il personale della ditta opererà alle dirette dipendenze della stessa e sotto la sua esclusiva ed assoluta responsabilità, sia nei confronti del Comune, sia nei confronti dei terzi. In particolare, il personale dipendente dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti assicurativi e previdenziali.

La ditta 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. Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali previsti dalla normativa vigente sono a totale carico dell'appaltatore, che ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo al pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune stesso, con esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

Il Comune, quindi, resta del tutto estraneo al rapporto economico tra la ditta appaltatrice del servizio e i fornitori e dipendenti ed è quindi sollevata da ogni richiesta di questi ultimi. E’ fatto obbligo all'appaltatore di applicare integralmente tutte le norme contenute nel C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località dove si svolge l’appalto con particolare riferimento alle norme relative alla salvaguardia dei livelli occupazionali in caso di cambio di gestione. Inoltre è fatto obbligo alla Ditta di designare un "Responsabile del

servizio", reperibile quotidianamente negli orari di servizio di comprovata capacità ed esperienza maturata nel settore in rassegna.
Inoltre, si precisa che è a completo carico della ditta assuntrice del servizio in rassegna, la richiesta della D.I.A. sanitaria dei locali refettori.

ARTICOLO 15
INFORTUNI E DANNI

La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compenso da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta stessa da parte di società assicuratrici. A tal fine, la ditta appaltatrice è obbligata a stipulare apposita polizza assicurativa per danni verso terzi. Gli estremi di detta polizza dovranno essere comunicati al Comune entro e non oltre cinque giorni dall'aggiudicazione dell'appalto. In mancanza, l'aggiudicazione verrà dichiarata nulla. La ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposita assicurazione RCT, con un massimale non inferiore ad Euro 1.500.000,00 per sinistro blocco unico ed Euro 250.000,00 per persona, per il servizio da espletare per il Comune di Benevento.

ARTICOLO 16
CONTROLLI, ISPEZIONI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'appaltatore si impegna a realizzare, durante tutta la durata dell'appalto, il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard and Analysis Control Critical Points), cosi come previsto dal Decreto legislativo 26.05.1997, n.155 e s.m.i. ed a consegnarlo al Servizio Pubblica Istruzione prima della stipula del contratto.
La ditta aggiudicataria deve essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 già della norma Serie ISO 9001:2000 rilasciata da istituto accreditato ai sensi delle norme vigenti. Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di effettuare a mezzo dei competenti organismi preposti:

- Analisi merceologiche sanitarie sulla qualità degli alimenti;
- Peso delle razioni;
- Analisi igieniche sui mezzi adibiti a trasporto;
- Controlli sul personale della ditta, al fine di verificare il rispetto delle vigenti normative in materia di igiene del lavoro;
- Controlli su quant'altro utilizzato nella conduzione del servizio.

I controlli saranno effettuati obbligatoriamente almeno con cadenza mensile da una apposita Commissione, nominata dall'Ente appaltante alla quale dovranno far parte: Il Dirigente del settore o suo delegato, due genitori ed due rappresentanti per ogni Istituzione scolastica. La commissione, a richiesta, potrà avvalersi dell'assistenza di un professionista esterno. La Commissione decide le date dei controlli a sorpresa. Di ogni controllo va redatto verbale, che la commissione dovrà consegnare alla ditta e al RUP del servizio per quanto di competenza.
L'Amministrazione si riserva altresì di effettuare delle verifiche a campione sull'operato dell'impresa in altri modi che riterrà comunque opportuno, con proprio personale.
Tutti i verbali rilasciati faranno testo per eventuali inadempienze contrattuali e per le relative applicazioni di penalità.
E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti e i centri di ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Impresa assuntrice alle prescrizioni del Capitolato Speciale d'appalto.
E' facoltà del Comune di Benevento disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il centro di produzione pasti e centri di ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato Speciale D'Appalto.
È fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria di inviare al Settore Servizi al cittadino - Ufficio Pubblica Istruzione il menù specifico giornaliero.
Gli organismi ufficiali preposti al controllo per conto del Comune sono:
a) i competenti Servizi dell'azienda ASL territoriale;
b) le strutture specializzate incaricate dal Comune;
c) la Commissione Mensa.
Tutti gli altri soggetti che vorranno accedere per controlli presso i centri cottura della ditta aggiudicataria, dovranno dalla stessa essere autorizzati.
L'Impresa Appaltatrice provvede a fornire agli addetti ai controlli mensa idoneo vestiario, camici e copricapo monouso, da indossare durante la visita al centro di produzione pasti e/o centri di ristorazione. Agli incaricati del comune e ai componenti della Commissione Mensa, non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.
I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno

dagli organismi preposti.
I tecnici incaricati dal Comune, i membri della Commissione mensa non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Impresa Appaltatrice.
Il personale dell' Impresa Appaltatrice non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature,degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (su almeno n. 10 porzioni);
- controllo sulla composizione organolettica dei prodotti alimentari;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi manutentivi;

- controllo delle attrezzature;
- controllo dell’abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Impresa Appaltatrice o dai tecnici incaricati dal comune.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all’accertamento degli indici di microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti saranno compiuti dai laboratori pubblici delle ASL locali. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalle vigente normativa D.Lgs. 123/93 e s.m.i.

I tecnici effettueranno i prelievi utilizzando le quantità stabilite dalla legge vigente in materia. Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

Tutte le risultanze degli esiti ispettivi fatti dagli organi di controllo comunali devono essere consegnati in copia al RUP del servizio.

ARTICOLO 17
RILIEVI E PROCEDIMENTI DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

I rilievi inerenti alla non conformità del servizio saranno contestati tempestivamente alla ditta affidataria per vie brevi e confermate per iscritto entro i sette giorni successivi. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero - nel caso in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi - il Comune comunicherà alla ditta, per iscritto e nei termini di cinque giorni dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro otto giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta non fornirà alcuna motivazione, ovvero qualora le stesse non saranno ritenute accogliibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

ARTICOLO 18
PENALITA' PREVISTE PER MANCATI ADEMPIMENTI

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si

riserva di applicare le penalità per le infrazioni che la ditta commetterà relativamente a:

- Confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- Non rispetto dei menu allegati a questo capitolato speciale;
- Non rispetto delle quantità previste nelle tabelle dietetiche;
- Non rispetto della qualità prevista nelle tabelle dietetiche;
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici, parassiti, prodotti alimentari scaduti;
- Inadeguata igiene degli automezzi;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale della ditta;
- Mancato rispetto degli orari di consegna;
- Grave inadempimento non rientrante nelle precedenti causali.

ARTICOLO 19
AMMONTARE DELLE PENALI

Il Comune, per la prima infrazione, di qualsiasi tipo, segnalata dagli organi preposti rientranti tra quelli di cui agli artt. precedenti, procederà a diffidare la ditta e a comminare una penalità di € 200,00; la seconda infrazione sarà di € 400,00, dalla terza infrazione in poi si applicheranno sanzioni, a seconda della gravità, fino ad un massimo di € 3.200,00 per ogni sanzione con progressione geometrica (€.200,00, € 400,00, € 800,00, € 1600,00, €.3.200,00).

ARTICOLO 20
CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell’ art.1456 del C.C., costituiscono causa di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura fallimentare a carico della ditta aggiudicataria;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex d. lgs n. 155/97;
- interruzione non motivata del servizio;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- cessione dell'attività ad altri;

- subappalto;
- mancato rispetto delle tabelle dietetiche;
- mancato rispetto delle caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dalla committenza;
- qualora la ditta fornisca dei pasti al di fuori della presente prestazione contrattuale;
- qualora il numero dei autoveicoli adibiti al trasporto dei pasti sia inferiore a quello stabilito nell'offerta tecnica presentata dalla ditta in sede di gara.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta aggiudicataria , a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.
Inoltre, l'Amministrazione Comunale potrà disporre, in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, decadenza dalla 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, di cui all'art.3 della L. 1423/56 e art. 10 quater della L. 31.5.65, n.575, successivamente modificata dalla L. 13.9.82, n.646 ed integrata dalla L. 23.12.82, n.936 e s.m.i.

ARTICOLO 21
RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dei casi indicati nel precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento in caso di violazione sostanziale di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'inadempimento. Allo spirare di detto termine il contratto s'intende risolto di diritto.

ARTICOLO 22
VINCOLO GIURIDICO

L'aggiudicazione dell'appalto costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti del servizio in oggetto, dal momento in cui viene comunicata nei limiti e per gli importi specificati, il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata del

presente contratto.
In esso si intendono compresi o compensati tutti gli oneri del presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso per l'erogazione del servizio in oggetto che dovrà essere eseguito a norma delle leggi che disciplinano la materia. Il prezzo predetto unitario si intende offerto dalla ditta aggiudicataria della fornitura in base al calcolo di propria convenienza, a tutto suo rischio ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

ARTICOLO 23
PAGAMENTI

Alla fine di ogni mese la Ditta aggiudicataria dovrà emettere apposita fattura elettronica, codice univoco ufficio TU08NB, indicando le prestazioni effettuate nel mese di riferimento, nonché le coordinate bancarie ed il numero di conto corrente su cui sarà effettuato il pagamento ed il C.I.G.(codice identificativo gara). Per i pagamenti superiori ad €. 10.000,00 si applicherà quanto disposto dalle Circolari nr. 28/2007 e 29/2007 del Ministero dell'Economia e delle Finanze e dall'art. 48 bis del D.P.R. 602/73. Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non abbia curato, presso l'Ufficio Contratti, gli adempimenti contrattuali stabiliti. Resta inoltre esclusa ogni possibilità di conferire a terzi mandati speciali all'incasso o presentare comunque ricorso ad altre forme di delegazione di pagamento.
Le fatture dovranno essere complete di:
1. indicazione del numero dei pasti serviti per ogni singolo plesso scolastico;
2. ordinativi riepilogativi mensili debitamente vistati dai responsabili dei plessi scolastici, di verifica di quelli giornalieri;
3. il Settore;
5. il Servizio Interessato;
6. gli estremi del contratto d'appalto;
7. l'intervento;
8. il capitolo;
9. l'impegno di spesa.

Dopo aver accertato la regolarità della documentazione presentata, L'Amministrazione Comunale provvederà alla liquidazione delle spettanze dovute per il servizio effettuato dalla ditta esecutrice, entro 30 giorni dalla data di acquisizione al protocollo generale della regolare fattura.
Nell'ipotesi che la ditta installi delle procedure telematiche e/o informatizzate come previsto nel presente capitolato, le modalità di

pagamento previste nel presente articolo, potranno essere concordate tra le parti, al fine di ottimizzare il servizio.
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.
L'appalto è finanziato con fondi propri dell'Amministrazione Comunale di Benevento.

ARTICOLO 24
EVENTUALE ESTENSIONE O RIDUZIONE DELLA FORNITURA

Il numero dei pasti da fornire è puramente indicativo, nel senso che qualora il Comune avesse bisogno di provvedere ad un numero maggiore di pasti, oltre quelli previsti, la ditta è tenuta a fornirli senza contestazioni di sorta. Allo stesso modo si procederà ad eventuali riduzioni. Resta ben inteso che il rapporto numero dei pasti serviti per il prezzo offerto dalla ditta in sede di gara, è soggetto ad eventuali riduzioni o estensioni, nel limite massimo in più o in meno del 40%, senza che la ditta possa nulla pretendere, o richiedere la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 25
STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto di affidamento sarà stipulato secondo quanto previsto dall'art. 11, commi 10-11-12-13, del D.Lgs. n° 163/06 e s.m.i.. Se l'offerente aggiudicatario non dovesse presentarsi per la stipula entro un massimo di 60 giorni dalla data fissata nella comunicazione di aggiudicazione sarà considerato rinunciatario e nei suoi confronti l'Amministrazione appaltante adotterà tutti i necessari provvedimenti per il risarcimento dei danni. La ditta che risulterà aggiudicataria si impegna a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, il cui ammontare verrà successivamente comunicato dall'ufficio competente, nel termine sopra indicato. La ditta prende atto che nel caso in cui non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la

stipulazione con altra contraente, e l’incameramento della cauzione provvisoria. Il luogo della stipulazione del contratto è quello della sede del Comune di Benevento.

ARTICOLO 26
CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell’art 113 del DLgs 163/06 e s.m.i., l'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria, a copertura degli oneri per il mancato od inesatto adempimento, che cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato del certificato di regolare esecuzione. Tale garanzia è del 10 per cento dell'importo contrattuale, aumentata (in caso di ribasso d'asta superiore al 10%) di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; (in caso di ribasso superiore al 20%) di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. E’ fatto salvo la riduzione al 50% in applicazione dell'art. 75, comma 7, del DLgs 163/06 e s.m.i.
La garanzia fideiussoria, prevista con le modalità di cui all'art. 75, comma 3, del DLgs 163/06 e s.m.i., deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
Lo svincolo, nei termini è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, apposito documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Sono nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga.
La mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del DLgs 163/06 e s.m.i. da parte della stazione appaltante, che potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

ARTICOLO 27
EFFICACIA DELL'APPALTO

Le offerte saranno immediatamente impegnative per la ditta, mentre per il Comune lo saranno solo dopo che la relativa determinazione di aggiudicazione ed il conseguente contratto saranno esecutivi a norma di legge.

Il contratto avrà la durata di anni solari 5 (cinque)per gli anni scolastici 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020, con termine al 31 maggio 2020.

ARTICOLO 28
SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore.
L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatogli nei confronti del Comune. Il pagamento delle spese di pubblicità del bando è a carico dell’aggiudicatario a norma dell’articolo 34, comma 35, del D.L. 18/10/2012 n. 179 convertito in legge 17/12/2012 n. 221.

ARTICOLO 29
OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. Tutte le prestazioni e i lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte e con la massima puntualità. L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e se del caso sostituire i propri dipendenti che non avessero una condotta irreprensibile. Le segnalazione e le richieste dell'Ente saranno impegnative per l'appaltatore. Il procedimento disciplinare per i dipendenti dell'appaltatore dovrà rispettare lo statuto dei lavoratori privati.

ARTICOLO 30
CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA PER IL PERSONALE DIPENDENTE

La ditta aggiudicataria del servizio è obbligata ad assumere senza periodo di prova tutti gli addetti al servizio di mensa scolastica del Comune di Benevento (produzione, amministrativi, trasporto e distribuzione dei pasti), che hanno prestato servizio con regolare contratto, risultanti da documentazione probante che lo determini almeno 4 mesi prima della cessazione stessa (4 mesi prima del 31/05/2015). La ditta aggiudicataria si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. La ditta

subentrante è altresì tenuta a garantire al personale assunto obbligatoriamente, condizioni economiche non inferiori a quelle riconosciute sino al momento della cessazione del contratto di appalto precedente (31/05/2015). Il mancato rispetto di tali obblighi comporta la rescissione de jure del contratto con il conseguente 'incameramento della cauzione

Nell'ipotesi in cui siano in atto, al momento della cessazione, sospensioni dal lavoro che comunque comportino la conservazione del posto di lavoro, il rapporto continuerà alle dipendenze dell'azienda cessante e l'addetto verrà assunto dall'azienda subentrante nel momento in cui venga meno la causa sospensiva.

I lavoratori in aspettativa ai sensi dell'articolo 31 della Legge n. 300/70 saranno assunti dall'azienda subentrante con passaggio diretto e immediato.

Gli addetti assunti con contratto a termine saranno assunti dall'impresa subentrante fino alla scadenza del rapporto originariamente determinato. La ditta dovrà osservare le disposizione in materia di sicurezza del lavoro dettate dal Decreto Legislativo 82 del 2008 e s.m.i. ”.

ARTICOLO 31
OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di quanto stabilito nel presente capitolato, l'appaltatore è soggetto all'esatta osservanza di tutte le condizioni contenute nelle leggi e nelle disposizioni vigenti in materia che qui si intendono come integralmente riportate.

ARTICOLO 32
MODIFICHE

Possono essere richieste da entrambe le parti eventuali modifiche e/o variazioni qualora dovessero intervenire mutamenti imprevedibili al momento della stesura del presente atto, che se accolte formeranno oggetto di clausola aggiuntiva, previa approvazione, beninteso, da parte del Comune.

ARTICOLO 33
CONTROVERSIE E VERTENZE

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono unicamente all'autorità giudiziaria ordinaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Benevento.

ARTICOLO 34
RINVIO

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato speciale d'appalto, sono applicabili le disposizioni contenute nella legge e nel regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato (R.D. 18/11/23 n. 827 e succ. mod. ed integrazioni) nonché le disposizioni del codice civile, le disposizioni contenute nel decreto del ministero del tesoro del 28 ottobre 1985, che qui si intendono riportate ed approvate per intero, nonché le altre leggi e i regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.

Il Dirigente del Settore
Servizi al Cittadino
Dott. Giuseppe Moschella