

COMUNE DI CALVIZZANO
(Città Metropolitana di Napoli)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
REFEZIONE SCOLASTICA

CAPO 1

OGGETTO ED AMMONTARE DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la somministrazione e distribuzione di circa 20.000 pasti annui cucinati in legume fresco-caldo con produzione degli stessi nella stessa giornata del consumo in favore degli alunni frequentanti la scuola materna statale dell'Istituto Comprensivo statale "Marco Polo" e degli alunni in semiconvitto dell'Istituto "Madonna del Buon Consiglio" di cui alla delibera di G.C. n. 26 dell'8/11/2013, nonché degli insegnanti incaricati dell'assistenza degli alunni durante il consumo dei pasti e dai collaboratori scolastici avente titolo, in conformità a quanto specificato nell'allegato disciplinare tecnico – TABELLE DIETETICHE (STANDARD E DIFFERENZIATE) E TABELLE MERCEOLOGICHE formulate dal Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. Napoli 2.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO (Servizio)

La durata dell'appalto è di anni sette, che comprende gli anni scolastici:

- 1) 2017- 2018
- 2) 2018 - 2019
- 3) 2019 - 2020
- 4) 2020- 2021
- 5) 2021- 2022
- 6) 2022- 2023
- 7) 2023-2024

Il servizio per ciascun anno scolastico inizia a partire dal mese di ottobre e termina alla fine di maggio di ogni anno.

L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì per i suddetti istituti secondo il calendario scolastico ministeriale;

ART.3 - AMMONTARE DELL'APPALTO

Il prezzo posto a base d'asta è di € 3,35 oltre iva a pasto. L'importo complessivo dell'appalto ammonta presuntivamente a complessivi € 469.000,00 oltre IVA (4%) - nonché a € 487.760,00 IVA inclusa. Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata dell'appalto, riferito ai sette anni scolastici consecutivi, sia della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale. L'aggiudicataria, nel caso di ordinativo di pasti di numero inferiore a quello indicato in linea di massima, non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere anche di

mancato utile o di risoluzione del contratto, fermo restando che tali condizioni si intendono apposte anche per quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e la aggiudicataria sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano.

L'Amministrazione comunale durante l'esecuzione del servizio di mensa da parte della ditta vincitrice può estendere la fornitura dei pasti agli alunni della scuola primaria statale con le stesse condizioni contrattuali per la fornitura alla scuola materna.

ART. 4 - DIVIETO CESSIONE APPALTO

Resta vietato alla ditta appaltatrice sotto pena di rescissione "*de jure*" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale di manodopera e/o totale o parziale del servizio oggetto della presente fornitura. Si intende per subappalto anche l'uso di centri di cottura di cui non si detiene titolo di proprietà e/o piena disponibilità contrattuale per tutta la durata dell'appalto.

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

ART. 5- CARATTERISTICHE TECNICHE E LOGISTICHE DEGLI SPAZI E DELLE ATTREZZATURE

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di Autorizzazione Sanitaria rilasciata ai sensi del previgente art. 2 della L. 283/62 o di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.6.06).

La ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore - Regolamento CE 852/04 - ad eseguire l'autocontrollo HACCP (sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) presso il centro di cottura nel quale verranno preparati i pasti oggetto del presente appalto.

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

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

LOCALI

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 e dal DPR 327 del 26.3.1980 per quanto compatibile e/o sovrapponibile.

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

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

Deve essere assicurata una illuminazione naturale o artificiale sufficiente in tutto il centro. L'illuminazione non deve comunque alterare i colori e l'intensità luminosa non deve essere inferiore a:

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

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

CENTRO ATTREZZATO DI COTTURA

Il centro attrezzato di cottura e confezionamento pasti, deve essere ubicato entro i dieci chilometri (10 Km) dalla casa comunale (distanza calcolata secondo il percorso stradale più breve tratto dal sito www.viamichelin.it. In caso di A.T.I., Consorzi, Geie, tutte le consociate dovranno dimostrare di possedere tale requisito dovendo ogni partecipante in A.T.I., Consorzio, Geie eseguire parte della fornitura pasti.

LOCALI DEPOSITO E STOCCAGGIO

Il locale per il deposito delle materie prime non deperibili deve essere attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra di almeno 15 cm;

Le celle frigorifere (o stanze refrigerate) devono avere capacità sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

LOCALI O AREE DISTINTE PER LE ATTIVITÀ

I locali (o aree distinte per le attività) devono essere forniti di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

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

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

SERVIZI ANNESSI AI LOCALI DI PREPARAZIONE

I locali atti alla preparazione dei pasti devono presentare i seguenti servizi annessi:

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

ATTREZZATURE E UTENSILI

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

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

La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della

produzione e delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni crociate.

E' necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- le attrezzature per la preparazione e cottura (pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, etc.) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni cui al D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. 46/90.

ART.6 – SOPRALLUOGO

A pena di esclusione è fatto obbligo di sopralluogo presso i locali degli Istituti oggetto della gara per la fornitura dei pasti entro 7 giorni prima della scadenza della procedura. Il Settore competente provvederà a rilasciare apposita attestazione di avvenuto sopralluogo.

ART. 7 - PRODUZIONE

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

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

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

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

MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

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

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo. È ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitino di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1 e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere gli arrostiti e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione delle G.M.P. Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

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

ART. 8 - CONFEZIONAMENTO

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

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

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

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M.22.7.1998, n. 338).

Ciascuna vaschetta deve essere contrassegnata con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo;
- denominazione della pietanza contenuta;
- dicitura "conforme per peso e composizione alla tabella dietetica di riferimento";
- data di preparazione;
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

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

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo;
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili;
- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata);
- individuazione dieta speciale contenuta;
- denominazione della pietanza contenuta;
- data di preparazione;
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

Riguardo le diete differenziate, nel caso di prodotti preconfezionati, qualora questi non riportassero le specifiche indicazioni, è la ditta appaltante a dover apporre sugli stessi le diciture contrassegnanti la specifica patologia a cui sono destinati.

Le ditte sono tenute a consegnare, inoltre, per ciascun utente, un kit monouso costituito da forchetta, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo nonché tovaglietta monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M.22.7.1998, n.338.

Le dimensioni della tovaglietta monouso, devono essere tali da consentire l'accoglimento del pasto completo.

Le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc. (es. metodo ASTM D882).

Le vaschette monodosi contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere immesse in appositi contenitori termici e/o isotermici al fine di assicurare le temperature indicate dall'art.31 del D.P.R. 327/80. I contenitori utilizzabili devono essere igienicamente idonei e quindi o sanificabili o monouso.

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

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

ART. 9- TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti del D.P.R. 327/80, art. 43 e che siano registrati ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.6.06). E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma del ripetuto DPR 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore ai 25 minuti.

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

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, il numero degli autofurgoni deve risultare tale da assicurare la consegna presso le scuole nel pieno rispetto delle fasce orarie sotto specificate:

- scuola dell'infanzia dalle ore 11:50 alle ore 12:20.

ART. 10 - PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA

Il Responsabile del centro di cottura è tenuto ad attuare un programma di formazione per consentire al personale di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adottate nella struttura di produzione.

Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione ed alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti.

Nell'organico deve essere comunque assicurata la presenza di almeno due cuochi e due aiuto cuochi.

Tutto il personale deve possedere adeguata specializzazione, deve essere formato al compito che svolge e, pertanto, risultare qualificato per gli incarichi specifici.

Detto personale deve essere munito di attestato di formazione rilasciato ai sensi del decreto dirigenziale Regionale n.46 del 23.2.2005.

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

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

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

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

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

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

ART.11 - CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'APPALTO

L'aggiudicataria è tenuta:

- a) a corrispondere il vitto ai destinatari interessati, secondo le indicazioni riportate nel menu e alla preparazione di diete differenziate, di cui alle tabelle predisposte dall'ASL NA2, per patologie e/o intolleranze alimentari certificate o altro che verranno comunicate dal competente Servizio Comunale;
- b) A fornire in occasione di gite scolastiche o visite culturali, su richiesta della Scuola, in sostituzione del pranzo del giorno, il menù freddo-cestino.

Per situazioni imprevedibili e contingenti che dovessero determinarsi presso le Istituzioni Scolastiche, andrà parimenti fornito il menù freddo-cestino previa specifica autorizzazione del Dirigente del competente Servizio.

Il menù freddo dovrà essere conforme, per peso e composizione, a quanto indicato in allegato.

La mancata osservanza della procedura è oggetto di sanzione a carico della ditta inadempiente.

Soltanto per contingenti necessità, e su richiesta adeguatamente motivata da parte della ditta, si potrà provvedere all'eventuale sostituzione temporanea di una o più pietanze previste nella tabella dietetica. Tale sostituzione dovrà essere preventivamente autorizzata dal Dirigente del competente Servizio, fermo restando che gli alimenti sostituiti devono, comunque, essere fra quelli previsti espressamente nelle predette tabelle dietetiche.

La mancata osservanza della procedura è oggetto di sanzione a carico della ditta inadempiente.

ART 12-RICHIESTA PASTI

La richiesta di pasti, è commessa all'assuntore, mediante ordinativo scritto, dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo "*Marco Polo*" o da un suo delegato e dalla Responsabile dell'Istituto "*Madonna del Buon Consiglio*". È vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste di forniture in esecuzione di ordinativi non emessi dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo Statale "*Marco Polo*" e/o di un suo delegato e dalla Responsabile dell'Istituto "*Madonna del Buon Consiglio*" e/o un suo delegato;

Il numero dei pasti fresco-caldi destinato alle scuole verrà comunicato alle aggiudicatarie direttamente dal predetto Dirigente scolastico, in rapporto alla effettiva presenza giornaliera degli alunni, entro e non oltre le ore 09:15 di ogni giorno di erogazione, nei limiti dell'ordinativo di massima, a mezzo fax, fonogramma o per posta elettronica.

È vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste non contemplate nell'ordinativo di cui al presente articolo, se non previa autorizzazione dei Dirigenti delle scuole. Sarà considerata come non avvenuta la fornitura di pasti preparati e non richiesti dal Dirigente Scolastico ovvero disdetti dagli stessi entro le ore 09:45. Resta inteso che eventuali variazioni od interruzioni del servizio per motivi connessi all'attività scolastica o in ragione di cause al momento non determinabili saranno comunicate alle ditte aggiudicatarie appena gli stessi risulteranno essere a conoscenza dei dirigenti scolastici.

La ditta comunicherà settimanalmente al Servizio competente, per posta elettronica o secondo altre modalità fornite dal Servizio stesso, il numero dei pasti fornito alla scuola materna secondo prospetto fornito dal medesimo Servizio.

ART. 13 - CONTROLLI E VIGILANZA

Sarà cura del Servizio competente far sì che la fornitura venga resa nel rispetto delle norme contrattuali. Le Istituzioni Scolastiche e i preposti Servizi delle Aziende Sanitarie Locali, ciascuno per le proprie competenze, cureranno il controllo e la vigilanza sul servizio stesso. La ditta aggiudicataria è tenuta, pertanto, a fornire giornalmente, per ogni struttura scolastica, due razioni complete e gratuite in eccedenza al quantitativo richiesto. Inoltre la ditta è tenuta a reintegrare nel più breve tempo possibile gli eventuali pasti prelevati per i controlli ufficiali da parte degli organi a tanto deputati.

Saranno altresì effettuate, per conto del Comune, verifiche presso l'Impresa appaltatrice, in ordine alla conformità della fornitura con quanto stabilito nel presente Capitolato e dal Regolamento del servizio mensa scolastica.

L'Impresa, allo scopo, quindi, di consentire i controlli necessari dovrà munirsi di tutte le attrezzature di controllo di base.

ARTICOLO 14 - COPERTURA ASSICURATIVA

Fermo restando la responsabilità dell'appaltatore per danni causati a terzi, in dipendenza dell'esercizio dell'appalto in oggetto, lo stesso dovrà provvedere alla copertura assicurativa, a garanzia dei rischi alimentari, che potessero derivare dall'esecuzione del servizio, per un importo non inferiore a € 1.000.000,00 annui.

Polizza e documenti assicurativi comprovanti il pagamento del premio dovranno essere esibiti al Responsabile del Settore che ne conserverà copia conforme. Tutte le spese del contratto e quelle consequenziali sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 15 - REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi e compensati di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato.

I prezzi predetti si intendono offerti dall'impresa in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.

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

ART. 16 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE E SVINCOLO DELLA CAUZIONE

La ditta provvederà direttamente e possibilmente con l'ausilio delle Direzioni Didattiche e con gli Uffici Comunali, alla riscossione dei buoni pasto per la quota a carico dell'utenza, nella misura che sarà stabilita e comunicata dall'Amministrazione. Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non abbia curato presso gli uffici competenti gli adempimenti contrattuali. Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non avrà curato presso il Servizio Gare d'Appalto gli adempimenti contrattuali stabiliti.

Il Comune si impegna a liquidare i corrispettivi dovuti alla ditta entro 60 gg. dalla data di ricevimento della fattura al protocollo generale del Comune e previa acquisizione del DURC;

Al pagamento di quanto dovuto all'assuntore provvederà il responsabile del Servizio competente, ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/00, sulla base delle fatture commerciali, contabilmente riscontrate, prodotte dall'impresa ed allegate agli atti cui sopra è cenno.

Il Settore Affari Generali disporrà lo svincolo della cauzione, successivamente all'avvenuta esecuzione di tutto quanto commesso all'assuntore, definita ogni eventuale pendenza o controversia.

ART. 17 - SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

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

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati nella giornata;
- nel caso in cui il peso dei prodotti già confezionati monorazione dovesse risultare inferiore del 10% si dovrà applicare una penale pari al 10% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;
- nel caso in cui la riduzione di peso del 10% dovesse verificarsi anche per una sola delle pietanze preparate e confezionate dalla ditta, si applicherà una penale pari al 10% del valore complessivo dei pasti forniti alla struttura e/o strutture scolastiche presso cui si riscontra la difformità;
- nel caso che la consegna dei pasti alle scuole dovesse essere effettuata prima o oltre la fascia oraria stabilita per tipo di scuola, sarà inflitta una penale così commisurata:
 - 5% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei primi 15 minuti;
 - 20% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei secondi 15 minuti;
 - 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei terzi 15 minuti;
 - 100% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito se l'infrazione eccede i terzi 15 minuti.

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

- nel caso di sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menù del giorno con altre, senza la prescritta preventiva autorizzazione del Dirigente del Servizio competente, ancorché previste dalla tabella dietetica, sarà applicata una penale pari al 35% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la sostituzione;
- la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche di una soltanto delle pietanze o di quant'altro prescritto nelle tabelle dietetiche, comporterà l'applicazione di una sanzione pari al 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la mancanza;

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

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

L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste, nonché di rivalersi dei danni eventualmente subiti anche sulla cauzione costituita in conformità dell'art. 16.

Resta ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, in aggiunta alle penalità previste, disporre la riduzione dell'ordinativo a carico di ditte inadempienti con assegnazione delle forniture ad altre aggiudicatarie.

Il Dirigente del Servizio competente, se del caso, dispone la sospensione, anche in forma cautelativa, nei confronti delle ditte che, ai sensi della prescritta normativa, contravvengano in sede di esecuzione della fornitura ovvero si rendano recidive per ricorrenti inadempienze, attribuendo le forniture in questione ad altre aggiudicatarie.

Sarà altresì disposta la sospensione della fornitura, a carico della ditta inadempiente, per mancata osservanza delle norme in materia di igiene, fatte salve ulteriori determinazioni dell'Amministrazione. L'Amministrazione, per grave negligenza o inadempienza dell'appaltatore, con proprio provvedimento dispone la risoluzione contrattuale ovvero la rescissione contrattuale qualora l'inadempimento dell'aggiudicatario si configuri quale frode tanto in danno della fornitura quanto di terzi.

ART. 18 - ONERI DELL' APPALTO

Tutte le spese di contratto e quelle accessorie e conseguenti al contratto stesso cederanno per intero a carico dell'aggiudicatario.

L' I.V.A. cederà a carico del Comune.

ART. 19 - OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI LEGISLATIVE

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

ART.20 – DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

L'appaltatore nel partecipare alla gara conferma e dichiara di essere a conoscenza che il Comune di Calvizzano, ha preso atto del "Protocollo di legalità" sottoscritto con la Prefettura di Napoli e di accettarne le condizioni. Nel presente CSA sono riportati integralmente gli articoli 2 e 3 del predetto Protocollo contenenti gli impegni e gli obblighi ai quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi, nonché l'articolo 8 contenente le otto clausole cui deve attenersi l'appaltatore, ed inoltre la clausola relativa all'applicazione dell'art. 3 comma 2, che dovranno essere inserite nel contratto o sub-contratto per essere espressamente accettate dall'aggiudicatario, ove ricorrano gli ambiti applicativi.

Protocollo di legalità in materia di appalti

ART. 2

1. *La stazione appaltante, oltre all'osservanza del decreto legislativo n. 50/2016, del D.P.R. n. 252/98 nonché delle disposizioni di cui alla legge regionale n. 3 del 27/02/2007 sugli appalti pubblici, si conforma alle procedure e agli obblighi di seguito indicati.*
2. *Relativamente agli appalti di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 250.000,00 euro, ovvero ai subappalti c/o subcontratti concernenti la realizzazione di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 100.000,00 euro, alle prestazioni di servizi e forniture pubbliche del valore pari o superiore a 50.000,00 euro; tutte somme al netto di IVA.*

La stazione appaltante:

- a) *assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti c/o subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Napoli le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo: tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;*
- b) *allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointeressenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari ed a eventuali successive variazioni;*
- c) *si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro*

anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale c/o revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:

- I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
- II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
- III. l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;

decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta di rilascio delle informazioni antimafia, ovvero, nei casi d'urgenza, anche immediatamente dopo la richiesta, procede alla stipula del contratto o alla autorizzazione al subappalto o al subcontratto, nelle more del rilascio del provvedimento prefettizio, previa esibizione, da parte delle imprese interessate, del certificato camerale con la dicitura antimafia di cui all'art. 5 del D.P.R. 252/98. Qualora, dalle verifiche eseguite dalla Prefettura, siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, ovvero dovessero emergere ipotesi di collegamento formale c/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, si impegna a rendere operativa una specifica clausola che preveda espressamente la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero a procedere alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto; in tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo dovrà essere applicata anche una penale a titolo di liquidazione del danno - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile;

- d) fuori dalle ipotesi disciplinate dalla precedente lettera c), si obbliga a procedere alla risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto quando gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, ovvero le ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, dovessero emergere successivamente alla stipula del contratto, o all'autorizzazione al subcontratto;
- e) si impegna ad inserire nei bandi di gara la facoltà di non stipulare il contratto e di non autorizzare il subappalto o il subcontratto ovvero, se il contratto sia già stipulato o l'autorizzazione già concessa, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale o alla revoca dell'autorizzazione al subappalto (clausola di gradimento), qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dall'art. 10, comma 9, del D.P.R. 252/98;
- f) si obbliga a non autorizzare subappalti a favore di imprese che abbiano partecipato alla procedura di aggiudicazione dell'appalto o della fornitura, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;
- g) si impegna, nel caso in cui vengano acquisite informazioni dal valore interdittivo nei confronti di imprese affidatarie di subappalti e/o subcontratti, a valutare la possibilità di concedere all'impresa aggiudicataria una proroga dei termini per il completamento dei lavori e/o per la fornitura dei servizi;
- h) si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di:
 - I. accendere, dopo la stipula del contratto, uno o più conti contraddistinti dalla dicitura "protocollo di legalità con la Prefettura di Napoli" (nel seguito "conto dedicato") presso un intermediario bancario ed effettuare, attraverso tali conti ed esclusivamente mediante bonifico bancario, tutti gli incassi e i pagamenti superiori a tremila euro relativi ai contratti connessi con l'esecuzione dell'opera ovvero con la prestazione del servizio o della fornitura - ivi compresi il reperimento, effettuato in Italia e all'estero, delle necessarie risorse finanziarie ed il loro successivo rimborso, da effettuarsi anche per il tramite di terzi al fine delle esigenze di finanziamento di cui all'art. 9, comma 12, del decreto legislativo n. 190/02 - con esclusione dei pagamenti a favore di dipendenti, enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, prevedendo, in caso di inosservanza, senza giustificato motivo, l'applicazione di una penale nella misura del 10% dell'importo di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, mediante detrazione automatica dell'importo dalla somme dovute in relazione alla prima erogazione utile; l'impresa dovrà, altresì, incaricare l'intermediario bancario di trasmettere, mensilmente, per via telematica, alla banca dati della Camera di Commercio di Napoli, di cui all'art. 7 del presente protocollo, l'estratto conto relativo alle movimentazioni finanziarie connesse con la realizzazione dell'opera, delle quali dovrà essere specificata la causale, con indicazione, in caso di operazioni in accredito, del conto da cui proviene l'introito; fino alla costituzione della banca dati predetta, l'estratto conto sarà custodito a cura dell'impresa; il conto dedicato potrà essere estinto quando su di esso è transitato almeno il 95% dell'importo del contratto;
 - II. comunicare alla Camera di Commercio con modalità telematica e con sottoscrizione a firma digitale - non oltre il termine di 30 giorni dall'accensione dei "conti dedicati" - i dati relativi agli intermediari bancari presso cui sono stati accesi i conti, comprensivi degli elementi identificativi del rapporto (denominazione

- dell'istituto, numero del conto, Cin, ABI e CAB) e delle eventuali successive modifiche nonché delle generalità e del codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su detti conti;
- i) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo per le imprese, esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, di avvalersi, per ogni movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita), degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991, prevedendo, in caso di violazione, la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto c/o al subcontratto e l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite; detta penale sarà applicata anche nel caso in cui tale violazione venga accertata dopo che il contratto sia stato eseguito integralmente, ma prima del collaudo dell'opera.

ART. 3

1. La stazione appaltante assume l'obbligo di richiedere le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98 anche nei confronti dei soggetti ai quali vengono affidati le seguenti forniture e servizi "sensibili" indipendentemente dal valore: trasporto di materiali a discarica, smaltimento rifiuti, fornitura e/o trasporto terra; acquisizioni, dirette o indirette, di materiale da cava per inerti e di materiale da cave di prestito per movimento terra; fornitura e/o trasporto di calcestruzzo; fornitura e/o trasporto di bitume; noli a freddo di macchinari; fornitura con posa in opera e noli a caldo qualora non debbano essere assimilati a subappalto ai sensi dell'art. 118, comma 11, D. Lgs. 163/2006; servizio di autotrasporto; guardiania di cantiere.
2. All'informazione interdittiva consegue il divieto per la impresa aggiudicataria di approvvigionarsi presso il soggetto controindicato, nonché, ove l'acquisizione di beni e servizi sia oggetto di contratto specifico, l'interruzione immediata del rapporto contrattuale, in conformità di apposita clausola risolutiva espressa da inserire nel bando e accettata dalla impresa aggiudicataria.

ART. 8

1. La stazione appaltante si impegna a riportare nei bandi di gara le seguenti clausole, che dovranno essere espressamente accettate e sottoscritte dalle imprese interessate in sede di stipula del contratto o subcontratto:

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto nell'anno 2007 dalla stazione appaltante con la Prefettura di Napoli, tra l'altro consultabili al sito <http://www.utgnapoli.it>, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 3

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

Clausola n. 4

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

Clausola n. 7

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca, dell'autorizzazione al subappalto o al subcontratto nonché, l'applicazione di una penale, a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991.

Clausola n. 8

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi e i pagamenti, di importo superiore ai tremila euro, relativi ai contratti di cui al presente protocollo attraverso conti dedicati accessi presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola di cui al comma 2 dell'art. 3

"La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza ed accettare la clausola risolutiva espressa che prevede il divieto di aprire rapporti contrattuali di subfornitura, ovvero di interrompere gli stessi se già sottoscritti, nei casi di fornitura dei cosiddetti servizi "sensibili" di cui al comma 1 dell'art. 3, laddove emergano informazioni interdittive ai sensi dell'art. 10 del dpr 252/98 a carico del subfornitore."

Disposizioni ai sensi della L.R. Campania n. 3/07

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

ART. 21 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

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

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

ART. 22 - DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

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

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

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

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

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

ART. 23-STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato in modalità digitale ex art. 1 comma 13 della Legge 135/2012 nella forma pubblico-amministrativa, ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D. Lgs.50/16 con spese ad esclusivo carico della Ditta,

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà assegnato dalla Stazione appaltante.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà:

- costituire garanzia fideiussoria definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale e comunque con le modalità e nella misura previste dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2017 e ss.mm.ii.; la mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria;
- costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;

Si precisa, altresì che l'efficacia dell'aggiudicazione è condizionata all'avvenuta acquisizione di tutte le verifiche previste all'art. 80 del D.Lgs.50/16. Qualora venga accertata un'irregolarità si procederà alla revoca dell'affidamento;

Al contratto verranno allegati i documenti che sono specificatamente previsti dalle norme di legge o che a giudizio dell'ufficiale rogante e nel rispetto della normativa che disciplina l'attività notarile sono ritenuti necessari in quanto integrativi della volontà contrattuale;

In caso di mancata stipula del contratto per motivi addebitabili alla ditta aggiudicataria, l'Amministrazione, previa diffida notificata nei modi e nei termini di legge, potrà aggiudicare l'appalto al concorrente la cui offerta è risultata seconda.

Art. 24 –TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 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'art. 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 dell'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. 25 - EFFICACIA DEL CONTRATTO DI APPALTO

L'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

ART.26 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre che nei casi espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 - potrà essere risolto in caso di grave negligenza o grave inadempienza della ditta rispetto al capitolato ed alla normativa in materia.

Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- 1) qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- 2) ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;
- 3) qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura, per un periodo superiore a 10 giorni;
- 4) in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- 5) qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
- 6) in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- 7) nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità del 1/08/2007 tra il Comune e l'U.T.G. di Napoli.

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

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

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

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

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

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

ART. 27 - DECADENZA DELL'APPALTO

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

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

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

Il responsabile del I Settore AA.GG.
Dott.ssa Margherita Mauriello

