

COMUNE DI ARIENZO
Provincia di Caserta

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PER I PERIODI:
01 OTTOBRE 30 MAGGIO 2024/2025
01 OTTOBRE 30 MAGGIO 2025/2026
01 OTTOBRE 30 MAGGIO 2026/2027**

ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento a imprese specializzate nell'ambito della refezione scolastica e collettiva del servizio di ristorazione per i minori frequentanti le scuole dell'infanzia e primaria di Arienzo, docenti ed educatori.

L'appalto in oggetto comprende:

1. La preparazione dei pasti e confezionamento dei pasti presso un centro di cottura dell'impresa aggiudicatrice e fornitura di software di gestione ticket.
2. Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole e alla distribuzione dei pasti caldi giornalieri agli alunni delle scuole dell'infanzia ed elementare statale appresso indicate:

1 Scuola dell'infanzia "Parco Europa".

2. Scuola dell'infanzia ed elementare Crisci sita in Via Crisci;

3. Scuola elementare N. Vallella sita in Via Roma;

Il presente elenco è indicativo, ma non costituisce impegno vincolante per il committente, che potrà apportare variazioni senza oneri aggiuntivi, dandone semplice comunicazione all'I.A. con almeno 7(sette) gg. di anticipo.

Il numero presunto dei pasti è di 400 giornalieri per un importo annuo di € 237.776,00 complessivi; tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto è di Euro 3,80 oltre € 0.06 per oneri della sicurezza non soggetti al ribasso ed IVA;

il valore presunto dell'appalto è di 713.328,00 di cui 4.279,97 non soggetto a ribasso per oneri della sicurezza, tenendo conto della durata ordinaria del contratto; il numero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo e non costituisce obbligo per l'Amministrazione Comunale.

VALORE DELL'APPALTO

UTENZA	Media registrata dei pasti	prezzo unitario base di gara	a Prezzo complessivo
	184.800	3,80 oltre 0,06	€ 713.328,00 (oltre IVA 4%)
Comprensivi di costi per personale impegnato	costi per sicurezza € 4.279,97		

Gli importi a base di gara saranno i seguenti:

A) IMPORTO A BASE DI GARA/PREZZO UNITARIO = € 3,80 oltre IVA + 0,06 per costi sicurezza;

B) IMPORTO A BASE DI GARA/PREZZO ANNUO = € 237.776,00 oltre iva + 4.279,97 per costi di sicurezza oltre iva;

C) VALORE PRESUNTO DELLA GARA 713.328,00 oltre iva 4% .

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati, dall'A.C. A alla i.a. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere, espresso nel presente capitolato, nei suoi allegati, nel disciplinare e in tutti i documenti di gara, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

I dati forniti sono puramente indicativi e si intendono impegnativi per la Ditta fornitrice, resta facoltà dell'Amministrazione comunale aumentarli o diminuirli a seconda delle esigenze contingenti o del numero dei partecipanti. L'appaltatore dovrà provvedere pertanto alle variazioni

in piu' o in meno che gli incaricati del servizio mensa comunicheranno quotidianamente.

ART.-2 MODALITA' DI AFFIDAMENTO

L'affidamento avviene mediante procedura aperta ai sensi dell'art.71 del D.Lgs. 36/2023 con applicazione del criterio dell'offerta più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi degli artt. 108 e 130 (servizi di ristorazione) del D.Lgs. 36/2023.

ART.3- REVISIONE PREZZI

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto, ai sensi del comma 9 dell'art.120 del D.Lgs.236/2023.

E' prevista la revisione dei prezzi ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. n.36/2023.

La revisione dei prezzi e' effettuata, previa richiesta scritta dell'I.A. dalla stazione appaltante con specifica istruttoria assumendo a riferimento 'indice ISTAT di variazione dei prezzi per le famiglie degli operai e impiegati pubblicato nel mese di giugno di ogni anno, a partire dal termine del primo anno scolastico di appalto.

ART.4 – DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto si riferisce agli anni scolastici 2024/2025-2025/2026-2026/2027, con inizio per ciascun anno presumibilmente 01 ottobre e termine 30 maggio il servizio mensa è limitato alle sole giornate di presenza scolastica.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o altre circostanze organizzative, concordando comunque la modalità delle possibili variazioni con la impresa aggiudicataria.

L'erogazione dei pasti deve essere garantita per ogni giorno della settimana dal lunedì al venerdì negli orari e nei turni di servizio richiesti dalla direzione scolastica e in accordo con l'A.C.

Nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di selezione del contraente, il Comune di Arienzo si riserva la facoltà di chiedere l'aggiudicatario una proroga ai sensi dell'art.120, comma 10 D.Lgs.36/2023 alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza. La proroga del contratto verrà disposta dall'Amministrazione comunale senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta. Il Comune, nel caso in cui gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi, economici o di ordinamento interno, in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio, dovessero subire variazioni gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere unilateralmente dal contratto, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimenti danni o compensazione di sorta.

ARTICOLO 5-L'OFFERTA

L'offerta deve avere una validità non inferiore a 180 giorni lavorativi con decorrenza dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta stessa.

Con la presentazione dell'offerta la ditta è immediatamente obbligata nei confronti dell'A.C. e si intenderanno accettate, da parte delle ditte concorrenti, tutte le condizioni del presente Capitolato speciale d'appalto e dei restanti atti di gara.

Art. 6 - INVARIABILITA' DEL CORRISPETTIVO

I corrispettivi offerti in sede di gara non possono subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo quanto disposto dall'articolo successivo.

Art. 7 - CONDIZIONE DI AMMISSIBILITA' DEL SUBAPPALTO

Si applica l'art.119 del D.lgs n. 36/2023. E' ammesso il subappalto limitatamente alle seguenti attività (salvo che abbiano le caratteristiche di cui al comma 3 dell'art. 119 cit. e quindi non si configurino come subappalti):

- il servizio di informatizzazione del sistema di prenotazione pasti, iscrizioni on-line e gestione delle presenze
- il trasporto dei pasti e delle derrate
- la manutenzione ordinaria
- la pulizia straordinaria dei locali. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime, ossia il servizio di ristorazione scolastica strettamente inteso (preparazione e somministrazione degli alimenti). Il concorrente indica in sede di gara le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato. Uguale conseguenza ha un'indicazione generica o comunque non conforme alle suddette prescrizioni. L'esecuzione in subappalto è subordinata all'autorizzazione da parte dell'Amministrazione. Si precisa che l'Ente appaltante resta estraneo al rapporto intercorrente tra appaltatore e subappaltatori, per cui l'appaltatore medesimo resta l'unico responsabile nei confronti della stazione appaltante (cfr. art. 1228 Cod. Civ.). L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale. L'A. C. non provvederà a corrispondere direttamente ai subappaltatori l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguiti, salvo quanto previsto dall'art. 119 comma 11 D.Lgs. 36/2023, ma potrà richiedere copia delle fatture quietanziate relative ai pagamenti corrisposti dall'I. A. ai subappaltatori.

Art. 8 - ESECUZIONE SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULA DEL CONTRATTO

L'A.C. si riserva di chiedere l'esecuzione del contratto anche prima della stipula nei casi di urgenza e/o necessità ai sensi dell'art. 17, comma 8 del D.Lgs. 36/2023, con particolare riguardo ai casi di cui al comma 9 del medesimo articolo. In tali casi l'I.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto.

Art. 9 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E GARANZIA DEFINITIVA

Il contratto è stipulato non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice. L'I. A. è tenuta a stipulare il contratto entro il termine fissato dall'A. C. e debitamente comunicato. La stessa, inoltre, è tenuta a conoscere tutte le clausole generali e particolari che regolano il presente appalto e tutte le condizioni locali, che possono influire sulla determinazione dei prezzi e sulla quantificazione dell'offerta presentata per assumere l'appalto. A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso. Qualora senza giustificato motivo l' I. A. non si presenti alla stipulazione nel termine stabilito, ovvero nel termine indicato nella diffida, decade dall'aggiudicazione. La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione. All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice dei contratti. Si applicano le riduzioni di cui all'art. 106 comma 8 del medesimo Codice. L'I.A. è obbligata a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'A.C. stipulante avrà a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa. Se il contratto viene dichiarato risolto da parte dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione, che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti. L'aggiudicatario sarà tenuto a prorogare la validità della cauzione qualora la stazione appaltante faccia ricorso alle facoltà di proroga prevista dal presente Capitolato.

Art. 10 - VALIDITA' DELLA GRADUATORIA

In caso di decadenza dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, l'A. C. si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue il primo nella graduatoria approvata con il provvedimento di aggiudicazione definitiva, alle medesime condizioni proposte in sede di gara. Entro i termini di validità dell'offerta economica (180gg), il concorrente classificato in posizione utile in graduatoria è tenuto all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione di prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto.

Art. 11 - SPESE

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto sono a carico dell' I. A.. Sono altresì a carico dell' I. A. tutte le spese per la stipulazione e registrazione del contratto di appalto, bolli, diritti, nessuna esclusa o eccettuata, e ogni altra imposta e spesa inerente l'esecuzione del servizio.

Art. 12 - LIQUIDAZIONI E PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avviene con periodicità mensile, entro n. 30 giorni dalla data di protocollazione, a fronte di presentazione di fatture mensili che saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile del Servizio comunale competente. Le fatture devono essere compilate indicando separatamente il numero degli alunni e degli adulti, distinti per ogni plesso scolastico:

- scuola dell'infanzia Crisci
- scuola dell'infanzia Parco Europa
- scuola primaria Crisci
- scuola primaria Valletta
- scuola primaria S.Filippo.

Si stabilisce sin d'ora che l'A. C. può rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I. A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, mediante decurtazione dal totale delle fatture. Il pagamento di ciascuna fattura è subordinato alla verifica positiva del DURC (Documento unico di regolarità contributiva) in corso di validità. Il pagamento dei corrispettivi riguardanti i costi della sicurezza viene effettuato, a seguito di presentazione di regolare fattura e di una relazione consuntiva sugli interventi e le azioni realizzate e correlate al DUVRI (Documento Unico Valutazione dei Rischi da Interferenze), alla fine del primo triennio di appalto e successivamente al termine di ogni anno di proroga, se attivata.

Art. 13 - TRACCIABILITA' FINANZIARIA

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3, commi 1 e 7, della Legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i., l'I. A. è obbligata a utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui alla normativa sopra citata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati devono essere comunicati all'A. C. , per iscritto, e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate a operare su di essi. L'I. A. è obbligata, inoltre, a utilizzare per ogni movimento finanziario inerente il presente capitolato, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dall'A. C., fatta salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3 , comma 3, della Legge 136/2010. L'I. A. è obbligata altresì a inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente capitolato, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla normativa su citata. L'I. A. è altresì obbligata a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'A.C.. Ugual impegno deve essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente capitolato. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della Legge 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art. 14 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste. L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere. L'I.A. si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti e intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi preparati. L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza del contratto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa, rilasciandone copia al Committente, contro i rischi inerenti i servizi oggetto di contratto, ed in particolare:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a euro 5.000.000,00 per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni: - responsabilità per committenza di lavori e/o servizi; - danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale; - interruzioni o sospensioni di attività.

- Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore ad euro 3 milioni per sinistro ed euro 1.500.000,00 per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL". L'A. C. si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nelle polizze e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni. L'I. A. si impegna a mantenere le coperture assicurative in corso per l'intera durata dell'appalto e a comunicare alla stazione appaltante eventuali annullamenti o disdette delle suddette polizze. Nelle ipotesi di annullamenti o disdette delle polizze assicurative, l'I. A. deve produrre nuove polizze assicurative con i massimali e le condizioni suindicate. In mancanza il contratto si intende risolto di diritto. L'operatività o meno delle coperture assicurative predette e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'aggiudicataria non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. L'A. C. è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare e a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio affidato.

Art. 15 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'I. A. ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi e i danni eventualmente derivati all'A. C..

Art. 16 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – RECESSO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti ipotesi, anche per una sola delle seguenti cause:

- a) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della I. A.
- b) mancata osservanza del divieto di subappalto (con esclusione dei servizi descritti all'art. 8 del presente capitolato) e impiego di personale non dipendente della I. A.
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di cottura
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche e) casi di intossicazione alimentare dove sussista la responsabilità dell'I. A.
- f) somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi

g) interruzione non motivata del servizio

h) sopravvenuta mancanza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara e per l'esecuzione e in particolare il venir meno delle condizioni igienico-sanitarie richieste per possedere l'autorizzazione sanitaria o equivalente nel centro di cottura e nei magazzini e/o autorizzazione alla veicolazione dei pasti. E' causa di risoluzione, altresì, quanto previsto dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto è risolto, in seguito ad esito negativo del contraddittorio tra le parti, con atto scritto dell'A. C. Qualora l'A. C. intenda avvalersi della clausola risolutiva, la stessa può rivalersi sulla I. A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione definitiva, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto. E' ammessa la risoluzione del contratto per sopravvenuta eccessiva onerosità di una delle due parti, secondo quanto previsto dalle disposizioni normative vigenti. La parte contro la quale è domandata la risoluzione può evitarla offrendo di modificare equamente le condizioni del contratto. L'Amministrazione ha inoltre facoltà di recedere dal contratto, in qualunque momento, per sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse. In questo caso, essa è tenuta al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite ai prezzi di contratto, nonché al pagamento, a titolo di indennizzo, di una somma pari al decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite. L'A. C. inoltre ha diritto di recedere in qualsiasi momento dal contratto in presenza dei presupposti previsti dall'art. 1, comma 13, del D.L. del 6 luglio 2012 n. 95, convertito in legge del 7 agosto 2012 n. 135. Nel caso di risoluzione o recesso del contratto, l'Amministrazione interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. L'I. A. non può avanzare pretese a seguito dell'atto di risoluzione per inadempimento. A questa deve seguire la procedura prevista per la riconsegna dei locali con i

relativi beni mobili destinati allo svolgimento del servizio.

Art. 17 - FALLIMENTO DELLA DITTA O DECESSO DEL TITOLARE

L' I. A. si obbliga per sé, per i suoi eredi e aventi causa. In caso di fallimento dell' I. A., la stazione appaltante provvede senz'altro alla revoca dell'appalto. In caso di decesso del titolare di ditta individuale, è facoltà dell'Amministrazione di scegliere, nei confronti degli eredi e aventi causa, tra la continuazione o il recesso del contratto. Nei raggruppamenti temporanei d'impresa, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di decesso, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con un'impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause suddette, che sia designata mandataria tramite mandato speciale con rappresentanza, ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di decesso, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta alla esecuzione direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Art. 18 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lettera d) del D.Lgs. 36/2023 la cessione del contratto è nulla. E' altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera. E' ammesso il subappalto ai sensi dell'art. 119 D.Lgs. 36/2023 e dell'art. 8 del presente capitolato.

Art. 19 - CESSIONE DEL CREDITO

Le cessioni di crediti sono disciplinate dall'art.120 comma 12 del D. lgs n. 36/2023.

Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 20 – NORME LEGISLATIVE

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e s.m.i. e al suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e s.m.i., ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato. Inoltre, tutte le norme di legge comunitarie, nazionali e regionali in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate con obbligo di rispetto da parte dell'I.A..

Art.21- MENU' ED APPROVVIGIONAMENTO

I pasti dovranno essere preparati in conformità al "Menù" così come predisposto e sottoscritto dal competente servizio della A.S.L. di Caserta . Menù e grammature formeranno parte

integrante e sostanziale del presente capitolato, una volta rilasciati dall'ASL competente. Nel corso del periodo di affidamento, qualora se ne ravvisasse la necessità, si potranno effettuare delle variazioni nella distribuzione settimanale dei cibi, senza alterare né la qualità né la quantità degli stessi. Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità. L'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella preparazione e confezione dei pasti sarà fatto a cura e spese dell'Appaltatore, somministrandoli nelle quantità, qualità e caratteristiche indicate nel citato menù. In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenetici. L'amministrazione, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n.488 del 23/12/1999, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento CEE N.2092/91, del Consiglio del 14/07/92 e regolamento (CE) n.1804/1999, regolamento CEE n.2081/92 come modificato dal Reg.CEE 535/97. Legge n.526 del 21/12/1999, art.10, comma 7). Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti. Le provviste nei magazzini potranno essere sottoposte a verifica quantitativa e qualitativa da parte del Comune, il quale si riserva la facoltà di controllare i generi utilizzati per la preparazione e confezione dei pasti. L'utilizzazione di qualunque genere alimentare avariato, adulterato o contenente sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica, comporterà l'applicazione delle penali di cui all'art 12 del presente capitolato nonché la risoluzione immediata del contratto, con l'incameramento della cauzione definitiva ed eventuale risarcimento dei danni da chiedersi nella competente sede giudiziaria.

**Art.22 - ASSUNZIONE DI PERSONALE: - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL
LAVORO E SULLA PREVIDENZA SOCIALE - ACCERTAMENTO E CONTROLLI-
VESTIARIO - PENALITA'**

- Il personale addetto al servizio dovrà essere qualitativamente e numericamente adeguato allo scopo di garantire una costante efficienza dello stesso. Tale personale dovrà essere regolarmente assunto alle dipendenze della Ditta che, in proposito, solleverà questa Amministrazione da ogni obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e controlli di legge sulla idoneità e condizione di salute ed ogni altro adempimento, prestazioni ed obbligazioni inerenti al rapporto di lavoro di tale personale dipendente secondo le leggi e contratti in vigore. La Ditta si impegna a documentare quanto sopra, ogni qualvolta il Comune lo richieda; in caso di diffusione di malattie epidemiche ed infettive, il personale dovrà essere sottoposto (nel rispetto dei contratti e delle leggi in vigore) a visite sanitarie, preventive e di controllo. La ditta dovrà ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto negli artt. da 37 a 42 del D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Essa deve inoltre ottemperare, ove obbligata, alle norme sul diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 68/'99 e alle norme di cui al D.lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche; è fatto obbligo alla ditta di produrre copia del proprio piano di sicurezza relativo al servizio assunto nei modi e

nei tempi indicati dall'Amministrazione. La ditta si obbliga ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta i libri paga, le ricevute dei pagamenti, dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito ai lavori del servizio appaltato. Prima dell'inizio del servizio, la ditta fornirà al Comune l'elenco completo del personale in servizio, specificando per ciascuna persona: cognome e nome, qualifica - posizione assicurativa, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità. La ditta si impegna a segnalare al Comune ogni variazione dell'organico del personale alle sue dipendenze ed impiegato al servizio in oggetto. Il Personale inoltre dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di richiedere all'impresa la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tutto il personale dovrà far capo gerarchicamente ad un responsabile. Sarà compito e responsabilità di questi tenere la disciplina di detto personale. Tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, alla preparazione, alla distribuzione ed al trasporto dei pasti, deve essere munito dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla normativa vigente. Deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia igienico- sanitaria (L. 283/62, DPR 327/80, Regolamento (CE) 852/2004), di sicurezza e di alimenti e bevande, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato e dalle procedure del sistema di autocontrollo (HACCP). Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti, collane, orecchini e piercing durante il servizio, per evitare che possano cadere nelle preparazioni alimentari e al fine di non favorire l'insorgere di eventuali contaminazioni batteriologiche delle pietanze. L'Impresa deve fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene (D.P.R. n. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio. L'impresa, in conformità a quanto disposto dall'art.42 del D.P.R. 327/80, fornirà al personale addetto alla mensa divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine ed indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.L.gs. 626/94. In caso di inottemperanza della Ditta agli obblighi del presente articolo, l'Amministrazione applicherà una penalità di euro 2.582,28 (Lire 5.000.000), restando comunque ferma la facoltà dell'Ente di procedere alla risoluzione del contratto, per quanto contemplato dall'art.14 del presente Capitolato.

L'importo della penalità sarà conseguito da questo Ente, attraverso l'incameramento di parte della cauzione definitiva. La ditta si impegna, inoltre, a rispettare le linee guida dettate dalla Regione Abruzzo per la gestione del servizio mensa. In caso di cambio di gestione, si stabilisce per la nuova ditta affidataria l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente affidatario. E' previsto il contratto di cantiere con la conservazione dei livelli occupazionali in corso.

Art.23- PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI I PASTI DOVRANNO ESSERE PREPARATI ESCLUSIVAMENTE NEI LOCALI ADIBITI A CENTRI DI COTTURA

La ditta provvederà a preparare e distribuire i pasti con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguate ed a somministrarli unicamente agli alunni e agli insegnanti aventi diritto. I pasti completi dovranno essere preparati e somministrati giornalmente sulla base del menù settimanale predisposto in conformità delle allegate tabelle dietetiche. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi

preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. La preparazione e somministrazione dei pasti verrà effettuata nel periodo da ottobre a maggio o in alternativa da novembre a maggio. Nella mensa della Scuola i pasti saranno distribuiti a tavola dalle ore 12,00 nei giorni dal lunedì al venerdì secondo le indicazioni del calendario scolastico fornite dal Dirigente dell'Istituto comprensivo Galileo Galilei di Arienzo. I pasti non verranno somministrati nelle festività infrasettimanali e nelle vacanze previste dal calendario scolastico, come comunicato dalla competente autorità scolastica. Il calendario programmato è indicativo e potrà subire variazione in relazione alle esigenze didattiche della scuola interessata. La mancata attivazione o la soppressione temporanea o definitiva del servizio di mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta. L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza bisettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. L'Impresa è tenuta a conservare presso il centro di preparazione dei pasti la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli. Gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno possedere una certificazione che ne attesti la qualità e provenienza, che dovranno essere tassativamente italiani e provenienti da filiera corta e preferibilmente da produzioni biologiche. Tale certificazione dovrà essere esibita a richiesta all'ASL e al Comune o suoi incaricati. Dietro motivata richiesta, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a confezionare pasti utilizzando alimenti adatti e specifici per particolari patologie alimentari (relativamente alla celiachia dovranno essere utilizzati prodotti iscritti nell'elenco approvato dall'Associazione Italiana Celiachia). A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'articolo 5 della Legge n. 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'articolo 31 del DPR n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Il fornitore deve uniformarsi al Regolamento (CE) 852/2004 individuando nelle attività e processi, le fasi e le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei rischi e controllo dei punti critici). La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. In particolare si precisa quanto segue: - la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo. E' consentita la sola sbucciatura delle patate e delle carote il giorno antecedente il consumo a patto che vengano conservate in frigorifero in un contenitore chiuso con acqua leggermente acidulata con limone o aceto; - tutti gli alimenti deperibili (carne e pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro

manipolazione e preparazione. In particolare non possono trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura; - tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; - è ammessa la mondata, porzionatura, battitura, concia e speziatura delle carni il giorno precedente la cottura a patto che vengano conservate in frigorifero in appositi contenitori con chiusura ermetica; - è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi; - è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento; - tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (in attesa di cottura o in concia) devono presentare in evidenza la data di allestimento; - evitare la promiscuità fra le derrate; - curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc..; - non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione; - non ricongelare le materie prime congelate; - non congelare le materie prime acquistate fresche; - non congelare il pane; - effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali; - non scongelare le derrate all'aria; - non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate; - non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi; è concesso inoltre l'utilizzo di piccole quantità di legumi per le preparazioni; - aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura; - non sottoporre a frittura nessuna preparazione; - non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per la preparazione di vivande. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica. Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento. Al fine di garantire il rispetto dei parametri termici durante le varie fasi preparatorie e produttive del pasto e introdurre eventuali correttivi di procedura, devono essere messi a disposizione del personale termometri atti a misurare direttamente le temperature dell'alimento nei vari momenti di trasformazione dello stesso. La ditta aggiudicataria libera l'Ente da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal Regolamento (CE) 852/2004.

ART. 24 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO - SCIOPERI DEGLI STUDENTI E DEL PERSONALE DELLE SCUOLE

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Lo sciopero del personale della ditta non costituisce causa di forza maggiore. In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, di dimensioni tali da impedire l'effettuazione del servizio, l'Amministrazione comunale dovrà essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del quinto giorno antecedente quello di inizio dello sciopero. L'eventuale maggiore costo relativo alla fornitura dei pasti che il Comune dovrà provvedere autonomamente ad effettuare sarà posto a carico della ditta. L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di

risoluzione del contratto oltreché di applicazione delle penali previste in tal caso. E' sempre fatta salva l'eventuale rilevanza penale dell'interruzione trattandosi di "pubblico servizio". Per gli scioperi degli studenti e del personale delle Scuole si riconoscono alla Ditta i seguenti compensi: a) se la comunicazione dello sciopero alla Ditta avverrà dopo le 9,30 del giorno della fornitura, la ditta avrà diritto ad un compenso parziale del 50% (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero) del prezzo del pasto. b) se la comunicazione dello sciopero avverrà in anticipo e comunque entro le ore 9,30 del giorno della fornitura la Ditta non avrà diritto ad alcun compenso.

Art.25-CONTROLLI

Fermo restando i controlli di competenza della S.S.L., la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento alle autorità in materia di igiene e sanità. Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare la norma sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei vari pasti serviti al menù. Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli sulle esecuzioni del servizio. Inoltre potrà richiedere al competente servizio ASL periodici interventi con prelievi di campioni, sia degli ingredienti necessari alla preparazione dei pasti, sia sul pasto già preparato, da sottoporre all'esame di laboratorio. I controlli di cui al presente articolo saranno effettuati da un'apposita Commissione costituita:

- dal Sindaco o suo delegato quale Presidente;
- dal responsabile di settore comunale;
- dal dirigente dell'Istituto comprensivo (o suo delegato);
- da 2 (due) rappresentanti dei genitori, indicati all'inizio dell'anno scolastico dai rispettivi consigli di Circolo e/o di Istituto. Alle operazioni della Commissione assisterà un segretario scelto tra i dipendenti dell'area amministrativa, di categoria non inferiore alla C, che provvederà alla redazione dei relativi verbali.

Art. 26- GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO

L'I.A. deve fornire un sistema di gestione informatizzata per il servizio di prenotazione pasti, nonché per il servizio di gestione amministrativa, compresa la rilevazione delle presenze. Attualmente il servizio di rilevazioni presenza, prenotazioni pasti e di addebito viene gestito mediante l'utilizzo del software Telemoney, di cui il comune di Arienzo è titolare delle licenze e dell'hardware necessario al funzionamento. Il software attuale a disposizione dell'A.C. permette:

- l la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;

- l la gestione delle iscrizioni al servizio, dell'aggiornamento anagrafico e l'inserimento o aggiornamento delle attestazioni ISEE;
- l la prenotazione e l'addebito dei pasti tramite apposita

“APP” installata su Tablet (sistema operativo Android) con messa a disposizione dei dati entro le ore 9.00;) la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, e delle eventuali correzioni di presenze/assenze da parte del personale dell’azienda di ristorazione attraverso l’utilizzo del software telemoney;) l’accesso, per i genitori, ad una pagina personale (Modulo Web Genitori) per le iscrizioni online al servizio di ristorazione, per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti e per la ricezione automatica di documenti quale l’attestazione delle spese sostenute per il servizio ai fini delle detrazioni fiscali;) L’I.A. dovrà utilizzare il suddetto sistema o un sistema analogo e a essa compete: — La manutenzione, durante tutta la durata dell’appalto, del software e delle apparecchiature hardware dedicate — Il mantenimento per tutta la durata dell’appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza — L’installazione di un PC presso il centro di cottura con caratteristiche necessarie e sufficienti ad operare via WEB sull’applicativo — La verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni pasti pervenute dalle 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 — Il supporto all’A.C. nella prima fase della gestione dei solleciti tramite: • Invio automatico di preavviso tramite SMS o email ai numeri di utenza o agli indirizzi di posta elettronica inseriti in anagrafica, quando residuano 3 (tre) pasti pagati non consumati • Invio automatico di sollecito tramite SMS o email ai numeri di utenza o agli indirizzi di posta elettronica inseriti in anagrafica al superamento della soglia di numero 3 (tre) pasti consumati e non pagati — La fornitura di SMS o di altri sistemi di notifica ugualmente efficaci, sufficienti per la copertura della durata dell’appalto —

Art.27- PENALITA'

- La ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di leggi e di regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione. Il funzionario responsabile, previa contestazione alla ditta appaltatrice, applica sanzioni per inottemperanze al capitolato esemplificativamente e specificatamente riguardo a: * euro 550,00 nel caso di rinvenimento di cibi scaduti. Nel caso di ripetuta violazione si darà luogo alla risoluzione del contratto e all'incameramento della cauzione; * euro 150,00 per ogni violazione alle prescrizioni previste nel presente capitolato riguardo le modalità e i tempi di preparazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti; * euro 200,00 per ogni giorno di mancata prestazione di servizio non dovuto a cause di forza maggiore; * euro 250,00 nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione del centro di cottura della ditta e sedi di espletamento del servizio, in conformità a quanto dichiarato in sede di gara; * euro 500,00 in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore; * euro 500,00 in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione, trasporto e/o distribuzione, nonché in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti; *euro 250,00 in caso di mancata corrispondenza delle temperature effettive e quelle indicate all'atto dello stoccaggio e della preparazione e trasporto del pasto veicolato; * euro 1000,00 nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta. * in caso di mancato funzionamento della mensa una penalità pari ad euro 200,00 al giorno ; * qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, nella media

dei campioni esaminati, inferiori a quelle previste dal menù, una penalità di euro 500,00; * qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche del menù una penalità di euro 1000,00; * qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nel menù predisposto dalla A.S.L. una penalità di euro 1000,00. Atteso che eventuali deficienze o carenze saranno comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale, si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti, effettuata dal Comune, per iscritto, mediante raccomandata A.R.. La ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro e non oltre 8 gg. dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Il provvedimento che commina la penalità verrà trasmesso, per conoscenza alla ASL competente, agli organismi deputati al controllo del servizio e agli Istituti Scolastici. Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta. L'applicazione delle penalità è indipendente dai diritti al risarcimento del Comune, derivanti da eventuali violazioni contrattuali. Il Comune si riserva inoltre la possibilità di far eseguire da altre ditte il mancato o incompleto servizio o di provvedere alle forniture a spese della ditta appaltatrice. In ogni caso, laddove i controlli condotti dalla azienda A.S.L. o dall'amministrazione evidenziassero adulterazioni tali da pregiudicare la salute degli utenti, l'amministrazione sarà nella condizione di dichiarare risolto il contratto, previa contestazione degli esiti del controllo. La risoluzione comporterà sempre l'incameramento della cauzione

cuffia, giacche, grembiuli bianchi e di tutto quanto altro necessario sia durante la preparazione dei pasti che durante la distribuzione degli stessi- il personale della ditta dovrà essere regolarmente assicurato contro gli infortuni sul lavoro, secondo le vigenti leggi statali in materia e la ditta dovrà trasmettere, prima dell'inizio del servizio, l'elenco di tutti i dipendenti occupati nel servizio (completo di generalità e della posizione contributiva).

ART.28- PREZZO BASE, METODO DI GARA REQUISITI

L'affidamento avviene mediante procedura aperta ai sensi dell'art.71 del D.Lgs. 36/2023 con applicazione del criterio dell'offerta più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi degli artt. 108 e 130 (servizi di ristorazione) del D.Lgs. 36/2023.

Il punteggio massimo è pari a 100 ed è così ripartito:

OFFERTA TECNICA QUALITATIVA	80
OFFERTA ECONOMICA	20

il prezzo è comprensivo di tutti gli oneri previsti per l'espletamento in oggetto, pertanto all'appaltatore non sarà riconosciuto nessun sovrapprezzo per le prestazioni indicate dal presente capitolato.

Il prezzo è unico per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria, anche se con menù differenziati nelle quantità, qualità e nel caso di pasti personalizzati per alunni con intolleranze alimentari il numero presunto complessivo dei pasti ammonta a circa 201.600,00 salvo variazioni in aumento o in diminuzione.

Il numero dei pasti previsto non è impegnativo per l'Amministrazione. Essendo subordinato alle frequenze scolastiche ed a circostanze ed eventualità non prevedibili detto numero potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune o per motivi indipendenti dall'Amministrazione comunale.

L'importo presunto dell'appalto ammonta al un totale 713.328,00 Comprensivo di oneri per la sicurezza.

L'appalto verrà aggiudicato con procedura aperta, in base all'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri e con i punteggi sotto riportati:

offerta economica -- ----- Massimo punti 20

offerta tecnica - qualitativa del servizio-----massimo punti 80

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica, In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio. Trattandosi di gare di cui all'allegato II B, non si procederà alla valutazione delle offerte anomale, Tuttavia l'Ente appaltante si riserva la facoltà di verificare ogni offerta che appaia anormalmente bassa.

CRITERI	PUNTI	
Organizzazione del servizio		Tot. 15
PIANO di organizzazione del lavoro presso il centro di produzione. Il concorrente dovrà descrivere sinteticamente le modalità operative che intende adottare in relazione alle attività a farsi	Da 0 a 7 punti. I punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei programmi offerti come segue: punti 7 = ottimo punti 5=distinto punti 3,5 = buono punti 2,00 = discreto punti 1 sufficiente punti 0 = Insufficiente	MAX 7 PUNTI

Modalità di approvvigionamento derrate ed elenco dei fornitori. Il concorrente dovrà fornire per ciascun prodotto impiegato informazioni chiare e sintetiche che chiariscano esattamente l'origine e la provenienza; saranno privilegiati prodotti definiti a denominazione di Origine Controllata (prodotti DOC), denominazione di origine protetta (Prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (Prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n.2081/92. Per l'attribuzione del punteggio il concorrente dovrà presentare le schede tecniche relative alle derrate e dimostrarne l'effettiva possibilità di impiego.	Da 0 a 8 punti, assegnati come segue: 0 punti: nessun prodotto aggiuntivo 0,75 punti: 1 prodotto aggiuntivo 1,5 punti: 2 prodotti aggiuntivi 2,25 punti: 3 prodotti aggiuntivi 8 punti: oltre 4 prodotti aggiunti	8 PUNTI
CENTRO COTTURA possesso e/o disponibilità di un centro cottura con le relative autorizzazioni sanitarie la cui distanza dalla sede centrale del Comune dovrà essere rilevabile dal sito: www.viamichelin.it opzione percorso rapido.	1) DISPOBILE IN ARIENZO	Punti 20
	-	
	2) distanza entro 10km	Punti 7
	3) distanza entro 20 km	punti 5
	4) distanza oltre 20 km	Punti 3
PRODOTTI BIOLOGICI Frutta e derivati- legumi-riso biologico-cereali biologico;	0,5 Punto per ogni prodotto	MAX 5 PUNTI
POSSESSO ULTERIORI CERTIFICAZIONI		Punti 5
Possesso del certificato di prodotto biologico per attività in accord al reg. CE 834/2007 in Corso di validità		1
Possesso del certificate del Sistema		1

Autocontrollo Igienico-Sanitario		
Possesso del certificate Sistema di gestione dell'Energia ISO 50001:2018		1
Possesso del certificate Sistema di gestione dell'Energia ISO 45001:2018		1
Possesso della certificazione del Sistema di gestione per la parità di genere secondo la norma UNI Pdr 125:2022		1
POSSESSO DEL RATING DI LEGALITÀ		5
Votazione 1 stella		2
Votazione 2 stelle		4
Votazione 3 stelle		5
OFFERTE MIGLIORATIVE .		MAX 30 PUNTI
Fornitura materiale a ridotto impatto ambientale (realizzati in materiale certificato secondo il marchio FSC(Forest Stewardship Council) o analoghe capacità	- 2) distanza entro 10km 3) distanza entro 20 km 4) distanza oltre 20 km	Punti 5 Punti 5 Punti 3
Programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare con indicazione di sedi alternative	Da 0 a 4 punti. I punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei programmi offerti come segue: punti 4 = ottimo punti 3,50 = distinto punti 3 = buono punti 2 = discreto punti 1=sufficiente punti 0,50 =insufficiente punti 0= non valutabile	Punti 4
EDUCAZIONE ALIMENTARE .		
Campagna informativa per una sana alimentazione ed una corretta educazione nutrizionale che favorisca il cambiamento positivo dei comportamenti alimentari dei giovani alunni.	Da 0 a 5 punti. I punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei programmi offerti come segue: punti 5 = ottimo punti 4 = distinto punti 3 = buono punti 2 = discreto punti 1=sufficiente punti 0,50 =insufficiente punti 0= non valutabile	Punti 5
Personale addetto alla distribuzione	Da 0 a 6 punti, così assegnati:	Punt 6
Indicazione del numero di addetti alla distribuzione impiegati nei plessi scolastici precisando il rapporto tra n° addetti e n° pasti	0 punti = rapporto fra 1/30 3 punti = rapporto fra 1/20 e 1/29 6 punti = rapporto pari o < a 1/19	

distribuiti		
DISTRIBUZIONE RELATIVI DOLCI NATALE/PASQUA		PUNTI 2
Offerta pasti gratuiti da destinare prioritariamente ad alunni in situazioni di disagio punti 8 assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di pasti.	8 punti almeno il 10% 4 punti almeno il 5% 2 punti intervento almeno il 3 %	Max 8 punti
.		
OFFERTA ECONOMICA		20 PUNTI

L' INDIVIDUAZIONE dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà effettuata come segue:

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggioso sarà effettuato ai sensi dell'allegato "P". capo II lettera a), punto 4 e 5 dei DPR 207/2010. mediante l'applicazione della seguente formula:

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

dove:

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

n = numero totale degli elementi o sub elementi da valutare (in totale 6 di natura qualitativa e i di natura quantitativa)

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito W;

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

E_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati, per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, attraverso la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari ovvero i singoli Commissari attribuiranno a proprio insindacabile giudizio, per ogni elemento e/o sub elemento un coefficiente variabile tra 0-1, con un numero massimo di cifre decimali pari a 2.

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Il coefficiente così ottenuto verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale arrotondando la terza cifra all'unità superiore ove questa sia maggiore o uguale a cinque.

I coefficienti risultanti dalle predette operazioni verranno presi in considerazione fino alla seconda cifra decimale, arrotondandola alla unità superiore ove la terza cifra sia maggiore o uguale a cinque -

ART.30 OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica deve indicare la percentuale di ribasso offerto,esclusivamente in ribasso, sull'importo posto a base d'asta pari ad € 3,80 IVA escluso.

Il coefficiente V(A) per l'elemento di natura quantitativa sarà determinato mediante l'applicazione della seguente formula: $V(a) = R_a / R_{max}$

Dove:

R_a=: ribasso offerto dal concorrente preso in esame

R_{max}= ribasso più conveniente

IL coefficiente così ottenuto verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale arrotondando questa ultima all'unità superiore ove la terza sia maggiore o uguale a cinque. In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi degli artt. 86-87-88 del Dlgs 163/06 E' facoltà dell'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio ,aggiudicare l'appalto in presenza anche di una sola offerta, purché è ritenuta valida e congrua ovvero non far luogo ad alcuna aggiudicazione.

ART.30 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I requisiti minimi di partecipazione sono:

A) Disponibilità di almeno due automezzi da utilizzare per l'espletamento dell'appalto. Detti automezzi devono essere intestati alla ditta partecipante o dalla stessa noleggiati per tutto il periodo della fornitura in tale ultimo caso la ditta dovrà produrre il relativo contratto di noleggio in copia autentica, devono essere in possesso di attestato di idoneità igienico-sanitaria coperti da assicurazioni R.C. ,in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento.

B) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt.46 47 e 76 DPR 445/2000 attestante l'iscrizione alla Camera di Commercio o forma equipollente per l'attività specifica oggetto del presente bando,

C) Referenze bancarie da parte di due Istituti di credito, attestanti la solvibilità della ditta in relazione all'importo complessivo dell'appalto.

D) Certificato UNI ISO 9001/2008 ai sensi dell'art.87 DLgs 50/2016.

E) Dichiarazione di aver svolto, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del Bando di gara, regolarmente e con buon esito, servizi analoghi a quelli oggetto della gara, indicando i committenti pubblici e/o privati l'elenco dei medesimi servizi, gli importi degli affidamenti e le date di inizio e fine servizio, per un importo annuo non inferiore a quello a base d'appalto(IVA esclusa).

F) Dichiarazione di ottemperare alle disposizioni dettate dai Regolamenti CE 852/2 , 853/2004, 854/2004 e 882/2004 e successive modificazioni, nonché dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", con l'impegno ad applicare il piano di autocontrollo HACCP

G) Dichiarazione di obbligarsi in caso di aggiudicazione, a mettere a disposizione personale in possesso di alta specializzazione specifica nel campo professionale e munito di apposito attestato di idoneità sanitaria.

Per i cittadino di altri Stati membri non residenti in Italia si richiede, la prova dell'iscrizione secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali, di cui all'allegato XI C del predetto decreto, o di presentare una dichiarazione giurata o un certificato con quanto previsto in tale allegato.

Possono partecipare alla gara i Consorzi o raggruppamenti di prestatori di servizio secondo quanto previsto dagli artt. 45, 47 e 48 D.Lgs. 50/2016.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese i requisiti previsti di cui alle precedenti lettere B e C dovranno essere posseduti cumulativamente. La società mandataria dovrà dimostrare il possesso di detti requisiti in misura maggioritaria gli altri requisiti dovranno essere posseduti da ciascuna impresa del raggruppamento temporaneo (art.275 DPR 207/2010).

La partecipazione al presente appalto è consentita anche ai consorzi. Pertanto, valgono le

disposizioni di cui agli artt. 45, 47 e 48 D.Lgs. 50/2016 relativamente alla partecipazione di Consorzi, si specifica che lo stesso deve presentare ai fini della partecipazione all'appalto in oggetto tutta la documentazione richiesta. Inoltre, dovrà essere presentata dichiarazione autenticata sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio indicante il/i nominativo/i e l'esatta ragione sociale dell'impresa/e o cooperativa/e facente/i parte del Consorzio che in caso di aggiudicazione espletterà/anno il servizio in oggetto con l'indicazione dei ruoli specifici che ogni impresa c/o cooperativa avrà in merito allo svolgimento del servizio stesso. Quanto sopra, fermo restando il possesso da parte dell'impresa consumata dei requisiti sopra richiesti di cui alle lettere A e B.

Il concorrente, singolo o consociato o raggruppato, può integrare il possesso dei requisiti richiesti avvalendosi dei requisiti di altro soggetto.

Non è inoltre consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente.

Il concorrente deve allegare in tal caso la seguente documentazione:

- Dichiarazione attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art.80 del decreto legislativo citato; - dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'Art. 80 del decreto legislativo citato;
- dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente,
- dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata, con una delle altre imprese che partecipano alla gara,
- in originale o in copia autenticata il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga ma confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.
- Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui all'art.217 D.lgs.50/2016 l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal medesimo art.217(obblighi previsti dalla normativa antimafia).

Art.31- CAUZIONE

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara, ai sensi dell'art.93 del D.lgs.50/2016.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta corredata dall'impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (cauzione definitiva), in favore della stazione appaltante, nella misura nei modi previsti dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., nell'ipotesi di versamento in contanti dovrà essere prodotto, ed allegato all'istanza di partecipazione, l'impegno da parte di uno dei soggetti a tanto autorizzati dalla legge e rilasciare garanzia definitiva in caso di aggiudicazione.

La garanzia 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. Si applicano le disposizioni previste dall'art.93 comma 7 del Dlgs.50/2016 e s. m. i. (riduzione del 50% della cauzione provvisoria). Per poter fruire del relativo beneficio in caso di partecipazione in R.T.I tutte le sue componenti devono essere in possesso dei requisiti previsti nel predetto articolo. La garanzia, in caso di RTI non costituito, deve essere:

In caso di difformità dei piani presentati dalle disposizioni di legge, l'impresa Aggiudicataria ne resta unica responsabile ed è tenuta, su disposizione dell'Amministrazione Comunale o di propria iniziativa, a regolarizzare ogni eventuale irregolarità.

- La mancata realizzazione dei programmi presentati o il venir meno anche di uno solo dei requisiti per i quali si è conseguito punteggio ai fini dell'aggiudicazione, comporta la risoluzione del contratto.

Tutte le spese discendenti dal contratto d'appalto, nessuna esclusa, sono a totale carico della ditta appaltatrice. Sono a carico della ditta concessionaria e compresi nel prezzo d'appalto, in particolare, i seguenti oneri:

- Spese per l'approvvigionamento delle derrate;
- Spese per il personale in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti ;
- Acquisto, manutenzione, riparazione ed ammortamento di tutti i mezzi e attrezzature necessarie all'esercizio, ivi compresi i consumi e le periodiche revisioni;
- Direzione e sorveglianza;
- Imposte e tasse;
- Spese per danni a terzi o al comune causati dal personale o dai mezzi della ditta appaltatrice durante lo svolgimento del servizio;
- Spese di accesso e rientro dalla sede dell'azienda al luogo di partenza degli operatori e dei veicoli;
- Spese per i servizi sostitutivi di emergenza;
- Spese di pubblicazione bando;
- Spese non elencate, ma necessarie ed indifferibili per la regolare completa attuazione del servizio.
- Spese per i servizi sostitutivi di emergenza,
- Spese di pubblicazione bando,
- Spese non elencate, ma necessarie ed indifferibili per la regolare completa attuazione del servizio.
-

Stante la particolarità del servizio la cui organizzazione dipende anche dal numero degli utenti e dalle esigenze organizzative scolastiche, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere una diminuzione ovvero una maggiorazione rispetto alla quantità indicata in fase di gara senza che l'appaltatore possa per tale motivo avanzare pretese di sorta.

Le maggiori quantità richieste dovranno essere eseguite alle medesime condizioni contrattuali e dovrà comunque essere assicurata la consumazione del pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi prescritti.

ART.32 –CONTABILITA' PASTI

I pasti erogati verranno contabilizzati giornalmente attraverso sistemi opportuni di controllo delle presenze dei bambini. L'Amministrazione non si fa carico di eventuali mancate prenotazioni dei pasti da parte della scuola. I pagamenti alla ditta aggiudicataria saranno effettuati entro il 30°

giorno successivo alla presentazione di regolare fattura –che avverrà mensilmente e previo adempimenti ai sensi del D.P.R. 445/2000 circa gli obblighi sulla tracciabilità dei movimenti finanziari previsti dall'art 3. commi 7-e 8 della legge 136/2010 e s. m- i.

ART.33 –CONTABILITA' PASTI- PAGAMENTO DITTA

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menu', nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall' A.C. all'I.A. tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale,, le spese ed ogni altro onere,espresso e non, dal presente capitolato. I corrispettivi unitari resteranno fissi ed invariabili per il primo anno scolastico di servizio. Successivamente previa istanza da parte dell' I.A. gli stessi saranno sottoposti a revisione sulla base delle variazioni degli indici ISTAT, della vita per famiglie Di operai ed impiegati,intervenute rispetto al mese di ottobre dell'anno precedente. Per la determinazione del prezzo da porre a base d'asta si è tenuto conto sia dei prezzi fissati a base d'asta in appalti analoghi banditi da altre Pubbliche Amministrazioni sia dei costi dell'ultimo servizio di refezione scolastica affidato da questo Ente, che hanno attestato la congruità del prezzo di € 3,50 oltre oneri della sicurezza pari a € 0,06.

Art. 34 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del conseguente contratto, non risolvibili con accordo bonario, è competente esclusivamente il Foro di Santa Maria Capua Veter. E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 35 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 – di seguito Regolamento - e del D. Lgs. n. 196/2003, come modificato dal D. Lgs. n. 101/2018, i dati personali dei candidati alla presente procedura sono trattati dal Comune di Arienzo, con sede legale in Piazza S.Agostino,4, 81021Arienzo, in quanto titolare del trattamento, ovvero da propri incaricati espressamente nominati. Responsabile esterno della protezione dei dati è l'avvocato Crisci Alfonso. I dati forniti dagli operatori economici sono acquisiti dall'ente che cura la procedura, in qualità di "Responsabile del trattamento" per l'espletamento della procedura di gara e, successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto di servizio, sono trattati per le finalità connesse alla gestione del rapporto stesso. Il trattamento dei dati può avvenire anche mediante l'ausilio di strumenti automatizzati nei modi e nei limiti necessari per perseguire gli scopi per cui sono stati raccolti. Si informa che i dati personali comunicati dai soggetti partecipanti potranno essere trasmessi al personale interno all'Ente interessato dalla procedura di gara, ad altre Pubbliche Amministrazioni e ad altri soggetti interessati ai sensi della Legge 241/90, per le verifiche e gli adempimenti di legge. La comunicazione di dati non veritieri determina l'irrogazione di sanzioni amministrative, fatta salva l'eventuale rilevanza penale della relativa condotta, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445. La comunicazione dei dati personali è necessaria ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione alla selezione. La mancata comunicazione dei dati personali e/o il mancato assenso al trattamento degli stessi comporta l'esclusione dalla selezione. In ogni momento, gli interessati possono esercitare i diritti di cui alla normativa vigente, tra i quali il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono

essere fatti valere con richiesta scritta inviata al Comune di Arienzo, all'indirizzo di casella di posta elettronica pec.comunearienzo@asmepec.it – ovvero al Responsabile esterno della protezione dei dati, avvocato Crisci Alfonso. Il Comune di Arienzo, in qualità di titolare, nominerà l'I.A. quale responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 679/2016. In virtù di tale nomina l'I.A. è tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento di dati personali, anche di carattere particolare (ad esempio in riferimento alla gestione delle diete speciali). L'I.A. si obbliga a informare i propri dipendenti circa i doveri di riservatezza nell'espletamento del servizio e, in generale, circa la disposizione normative in materia di trattamento dei dati.

Art. 36 - NORME DI RINVIO

Salvo quanto disposto particolarmente nel presente capitolato e in tutto ciò che non sia in opposizione con esso, l' I. A. è tenuta alla piena osservanza:

- a) delle leggi, regolamenti e disposizioni che direttamente o indirettamente abbiano attinenza con il servizio in oggetto, sia vigenti sia che vengano emanate durante l'esecuzione del contratto;
- b) del D. Lgs 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- c) di tutti gli obblighi e oneri inerenti alle opere di previdenza, di assistenza, di assicurazioni sociali e di tutela sindacale dei dipendenti, in relazione alle disposizioni delle leggi e regolamenti vigenti e di quelli che dovessero essere emanati in corso d'appalto. L'appaltatore è obbligato ad applicare integralmente, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati, tutte le norme contenute nel contratto collettivo Nazionale di Lavoro e negli accordi integrativi dello stesso ed a provvedere alla regolare assicurazione sugli infortuni sul lavoro e a tutti gli altri versamenti contributi e fiscali obbligatori. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile, al D.lgs 36/2023 ed alle disposizioni normative e vigenti in materia contrattuale. Nessun eventuale accordo verbale che comporti aggiunte e/o modifiche, di qualsiasi specie e/o natura al contenuto del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto in forma scritta, secondo quanto previsto dalle vigenti norme di legge.