COMUNE DI ALIFE
Provincia di Caserta

AREA AMMINISTRATIVA

CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO OTTOBRE 2016 – FEBBRAIO 2017
CIG Z1A1B41B2E

TITOLO 1 DISPOSIZIONI GENERALI

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il Comune di Alife intende affidare in concessione ad operatore economico, ai sensi dell'art. 164 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016, la gestione del servizio di refezione scolastica per:

- Scuola dell'infanzia: Via Volturno, Frazione Totari, Frazione San Michele, Via Forma ;
- Scuola primaria: Piazza L. Vessella, S. Michele, Totari,
- Scuola Secondaria di Primo Grado, Via Volturno.

Del Comune di Alife, con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati, oltre alla riscossione tecnica delle tariffe così come previsto nei successivi articoli e dagli atti di gara.
Le attività oggetto della concessione sono le seguenti:

1. Coordinamento e organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica, svolto secondo quanto previsto dal presente capitolato;
2. Acquisto, fornitura e controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico- religiosi;
3. Preparazione, cottura, suddivisione in monoporzione dei pasti sulla base del numero degli utenti rilevato giornalmente, anche con riferimento ai pasti dietetici e speciali;
4. Veicolazione dei pasti e loro trasporto con adeguati automezzi e con idonei contenitori;
5. Ricevimento dei contenitori, apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, lavaggio delle stoviglie sporche, smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei locali, dei tavoli, sedie e pavimenti;
6. Ritiro dei contenitori e loro veicolazione ai centri di produzione pasti;
7. Pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate, pulizia ordinaria dei locali di refezione e dei locali dispensa;
8. Materiale di uso personale, divise necessarie e dispositivi di protezione individuale per il corretto espletamento delle diverse mansioni di tutti gli addetti al servizio;
9. Gestione dei pagamenti, riscossione delle tariffe, e dei solleciti. L'interesse dell'Amministrazione è garantire una gestione performante nei confronti dell'utenza anche in relazione al profilo dei pagamenti.
10. Partecipazione all'organizzazione dei progetti di educazione alimentare, coinvolgendo - senza oneri per l'Amministrazione Comunale - le istituzioni scolastiche del territorio.

Quanto sopra elencato viene reso secondo le condizioni e le modalità specifiche di effettuazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato, nei relativi allegati, negli altri documenti di gara, nonché nelle eventuali azioni migliorative proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta. Si ribadisce che le prestazioni vengono rese con assunzione di rischio e completa esecuzione dell'obbligazione da parte della concessionaria.
L'Amministrazione Comunale si riserva - la facoltà di apportare modifiche quantitative alle tipologie dei pasti, ai menù, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero delle mense terminali (e quindi del numero di mense da rifornire), in

conseguenza di possibili modificazione dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore. Occorrendo nel corso del servizio, un aumento od una diminuzione dei pasti da produrre da parte dell'Impresa, la medesima è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del prezzo d'appalto, alle stesse condizioni di mercato. Rimane altresì a carico della concessionaria la gestione completa, per ogni aula mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. 193 del 06/11/2007, in attuazione della Direttiva 2004/41/CE (H.A.C.C.P.). L'Istituto Comprensivo di Alife interessato al servizio svolgerà un ruolo di controllo amministrativo e qualitativo sulla gestione del Servizio.

ARTICOLO 2 – DURATA ED IMPORTO D E L L'AFFIDAMENTO

La concessione avrà durata di cinque mesi: inizierà con l'anno scolastico 2016/2017 e terminerà a Febbraio 2017.
Nel caso in cui, al termine del contratto, il Comune di Alife lo ritenga necessario, potrà prorogare l'affidamento nel rispetto dei termini di legge. A tal fine la concessionaria è tenuta a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario al perfezionamento della nuova procedura di gara.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni del calendario scolastico, compreso il sabato. L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula, nei casi previsti dalla legge, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla società aggiudicataria di cinque giorni; in tal caso quest'ultima si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

La concessionaria concorderà con il gestore uscente le modalità di subentro garantendo la continuità del servizio, esonerando il Committente da qualsiasi responsabilità per ritardi del gestore uscente.

Si precisa che:

- Per motivi d'urgenza il servizio, dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, potrà avere inizio anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, e comunque avrà inizio inderogabilmente nel giorno stabilito dal Comune di Alife e comunque in corrispondenza del primo giorno individuato dai singoli calendari scolastici;
- Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

Va inoltre tenuto presente quanto prescrive il D.L. 95 del 6 luglio 2012, all'art. 1, comma 13, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle eventuali convenzioni stipulate da CONSIP siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato.
Qualora la concessionaria non consenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999 n. 488, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione con preavviso non inferiore a quindici giorni, e previo pagamento delle prestazioni, purché le medesime siano oltre al deciso delle prestazioni non ancora eseguite.

ARTICOLO 3 - NUMERO DEI PASTI

Il numero presunto dei pasti da fornire alle scuole è previsto sulla media di n.20.000 pasti annui (bambini e adulti).
Il numero dei pasti è da ritenersi indicativo, riservandosi l'Amministrazione di modificarli durante l'anno scolastico dandone preavviso alla società appaltatrice nel termine di giorni 7 (sette). Il numero complessivo presunto di cui al precedente capoverso, potranno subire variazioni in aumento o in diminuzione senza che l'impresa appaltatrice abbia nulla a pretendere nei limiti stabiliti dalla legge.

ARTICOLO 4 - PREZZO A BASE D'ASTA -VALORE COMPLESSIVO STIMATO DEL SERVIZIO.

L'importo complessivo presunto della presente concessione per il periodo Ottobre 2016 – Febbraio 2017 è stabilito in € 39.000,00 (oltre IVA al 4%) per un importo complessivo comprensivo di IVA al 4% pari a € 40.560,00 comprensivo degli oneri interferenziali come da DUVRI. Il costo di un singolo pasto a base di gara è pari a € 3,50 - IVA esclusa (4%) ed il costo complessivo è calcolato su un numero presunto di 20.000 pasti annui.
La base d'asta sulla quale andrà formulata l'offerta economica è pari ad € 3,50 oltre IVA (prezzo del singolo pasto), comprensiva degli oneri interferenziali come da DUVRI.

I dati sopra citati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il contratto per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura infatti quale "contratto aperto", intendendosi il contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per interventi non predeterminati nel numero, ma determinati secondo le necessità al fine di fornire ai cittadini per il periodo individuato esclusivamente il numero dei pasti agli aventi diritto (studenti e docenti che prestano attività di sorveglianza ai sensi delle norme vigenti).
Le indicazioni del fabbisogno esposto nel presente capitolato sono suscettibili pertanto di variazioni in aumento e/o in diminuzione in conseguenza di diversi fattori. L'aggiudicatario, qualora sia pertanto necessario, è dunque tenuto ad aumentare o diminuire il numero dei pasti somministrati.
Anche in relazione al numero dei giorni annui, tale indicazione può variare a seconda dello specifico calendario definito con riferimento ad ogni anno scolastico.

Conseguentemente verranno aggiornati in base alle variazione percentuale annua, verificata con riferimento al mese di luglio, rispetto al luglio dell'anno precedente, dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

La richiesta di revisione della concessionaria non potrà in alcun caso essere retroattiva e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria del Responsabile del Settore comunale competente.

Ad ogni buon conto si ribadisce che:
- nel prezzo unitario di un pasto (impegnativo e vincolante) si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale al concessionario tutti i servizi, le derrate, la prestazione del proprio personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi;
- il prezzo del pasto è unico.

ARTICOLO 5 – ATTIVITA' GENERALI E ONERI A CARICO DELLE PARTI

5.1 Gestione automatizzata, rilevazione presenze, prenotazione pasti e gestione tariffe con riscossione insoluti

Oltre ai servizi prettamente legati alla refezione scolastica la concessionaria dovrà garantire, a propria cura e spese, la gestione automatizzata del sistema di rilevazione presenze, prenotazione pasti e gestione tecnica delle tariffe.

Tipologia del servizio informatizzato

La concessionaria dovrà provvedere alla gestione tecnica-amministrativa del processo della ristorazione, salvo quanto di competenza comunale. In particolare la concessionaria, per migliorare l'efficienza del servizio potrà attivare un sistema informatizzato interamente "web based" con certificazione ISO 27001 che copra dalla prenotazione giornaliera dei pasti alla gestione degli incassi e dei pagamenti a quella degli insoluti e dei solleciti. La concessionaria, a proprie spese, potrà anche provvedere alla dotazione, all'avvio e all'utilizzo di un sistema informatico efficiente finalizzato alla gestione della prenotazione dei

pasti e alla riscossione delle rette con modalità di pagamento anticipato (buoni pasto virtuali) allo scopo di ottimizzare la gestione amministrativo-contabile del servizio.
Alla scadenza del contratto la concessionaria dovrà trasferire al Comune di Alife, senza alcun onere aggiuntivo, la banca dati completa e documentata in formato digitale.
La concessionaria garantirà la gestione dei seguenti servizi, senza alcun costo aggiuntivo da parte del Comune:

- definizione dei menù;
- gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio.
- gestione dei dati informatici relativi all'utenza del servizio così come comunicati dall'Amministrazione Comunale;
- registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse al centri di cottura;
- gestione dei dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- calcolo e riscossione delle rette;
- gestione dei solleciti e trasmissione entro la fine del mese successivo della relativa rendicontazione mensile dei pagamenti, suddivisa per istituto comprensivo, in formato elettronico leggibile dalla stazione appaltante;
- recupero di eventuali crediti da utenti inadempienti;
- in caso di revisione delle tariffe da parte dell'Amministrazione comunale, la concessionaria garantirà apposita campagna informativa sulle nuove modalità di tariffazione con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione presso tutti i cittadini;

Sono di pertinenza del Comune le seguenti attività:

- supervisione del servizio;
- ammissione degli utenti al servizio di refezione;
- determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione;
- verifica della fascia ISEE di appartenenza dell'utente richiedente la riduzione, con la definizione della tariffa relativa;
- comunicazione della tariffa di appartenenza ISEE degli utenti.

5.2 Gestione iscrizioni e riscossione pasti

Il sistema di prenotazione, rilevazione e riscossione deve perseguire i seguenti obiettivi ed avere le seguenti caratteristiche:
a) iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica. Il concessionario procede all'iscrizione degli utenti al servizio. Il Comune provvederà a comunicare eventuali riduzioni e la fascia ISEE corrispondente. Le procedure dovranno avere l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini. Le tariffe del servizio verranno stabilite dal Comune con apposito provvedimento. Gli utenti aventi diritto alla riduzione, così come individuati dal Comune, saranno gestiti dal concessionario con apposita procedura identificativa di riduzione, relativamente al conteggio giornaliero dei pasti.
b) raccolta presenze e prenotazione pasti. La concessionaria procede quotidianamente alla raccolta dei dati per determinare il numero dei pasti da somministrare. Le eventuali assenze da parte degli iscritti al servizio mensa dovranno essere comunicate mediante e mail. La concessionaria provvederà quindi all'inoltro dei dati al centro cottura. Eventuali variazioni in diminuzione e in aumento potranno essere comunicate successivamente entro le ore 10,00.

c) Pagamento delle rette. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando l'acquisto del credito necessario.
Il sistema dovrà consentire altre modalità di pagamento, associate al conto bancario intestato alla concessionaria, che dovranno essere proposte nel progetto e rappresentare una comodità per gli utenti sia in termini territoriali che di orari. Il credito acquistato dall'utenza deve essere aggiornato in tempo reale. Sempre in tempo reale il Comune dovrà poter accedere a tutti i dati relativi alla gestione informatica del sistema.
e) solleciti e riscossione coattiva insoluti. Per consentire la gestione degli insoluti il sistema dovrà permettere un monitoraggio in tempo reale dello stato degli insoluti, tale da rendere semplificata la gestione delle riscossioni. La concessionaria dovrà, inoltre, inviare su richiesta dell'utenza, un estratto conto individuale completo di consumi e nel limite massimo di due volte l'anno. Laddove la concessionaria optasse per il sistema di ricariche prepagate.

Spetta alla concessionaria verificare e comunicare tramite canali informatizzati (email, sms) all'utente il credito in esaurimento e sollecitare la ricarica del conto prepagato.
f) gestione delle comunicazioni. In relazione alla gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza la concessionaria dovrà comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi ed i recapiti telefonici/mail a cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni connessi alla gestione del servizio in questione.
Le informazioni ai genitori, oltre che con documenti cartacei, dovranno avvenire con più canali operanti contemporaneamente (web, email,sms, ecc.).

5.3 Specifiche attività richieste alla concessionaria
La concessionaria, oltre alle attività sopra descritte, dovrà svolgere - nell'ambito dell'importo contrattuale - le seguenti specifiche attività:

a) Attività di educazione alimentare, attuando in tal modo una corretta politica alimentare non solo durante la permanenza a scuola, bensì nell'intento di portare all'interno delle famiglie le informazioni e la cultura necessaria per far comprendere a tutti l'utilità delle attività di educazione alimentare. Per questo la concessionaria deve fornire in sede di gara dei progetti, in stretta collaborazione con l'Istituto Comprensivo di Alife e l'Amministrazione Comunale in cui, ad esempio:
si esplicitino i principi di una corretta alimentazione;
- si evidenzino i ruoli che ciascuna componente ha nel processo di ottimizzazione del servizio di refezione scolastica;
- si promuovano incontri sia per la formazione del personale addetto (cuochi e personale addetto alla distribuzione) che per la informazione agli insegnanti e alle famiglie tendente ad un corretto equilibrio alimentare;
- si individuino momenti per recepire le istanze e le proposte che provengano da tutti i segmenti del settore attraverso un capillare riscontro sul territorio;
- si organizzino incontri con i genitori e le famiglie, al fine di promuovere momenti di scambio, recepimento di osservazioni e condivisione della qualità del servizio offerto.

b) Attività di recupero delle eccedenze alimentari, attuando una specifica iniziativa volta a favorire la raccolta e redistribuzione giornaliera delle derrate alimentari in eccedenza, nonché dei cibi cotti e non consumati dagli utenti, anche mediante accordi e collaborazioni con enti e istituzioni attivi sul territorio comunale.

5.4 Responsabilità e assicurazioni
La concessionaria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte assicurazioni sanitarie. In ogni caso la ditta dovrà indicare (per iscritto, prima dell'inizio dell'appalto), specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile dell'Industria alimentare che provvederà all'assunzione di responsabilità secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia
Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della concessionaria. Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune, alle Scuole o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti. **Per i rischi di responsabilità civile verso terzi ovvero verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti**
della A .C . per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.
Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio, e comunque non inferiore a:
- **RCT - € 1.000.000,00 per sinistro**
- **RCO - € 500.000,00 per sinistro.**

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro-evento, per ogni anno assicurativo. La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro i cinque giorni successivi l'inizio dell'esecuzione stessa.
In assenza di tale documento, il contratto non potrà essere stipulato.
L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. Ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

5.5 Altri oneri inerenti il servizio

Sono a carico della ditta concessionaria:

- Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia, sanificazione e manutenzione ordinaria dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio refezione.
- Tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.
- Tutti i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, così come le spese inerenti lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e/o smaltimento del materiale a perdere riciclabile.
- Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto.
- Tutte le utenze: luce e gas dovranno essere intestate alla concessionaria.

5.6 Recupero contributi sui prodotti lattiero-caseari

La concessionaria, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CEE n. 2707/2000 riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari, copie delle fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce, relativi ai prodotti lattiero- caseari acquistati per il confezionamento dei pasti, nonché la percentuale di grasso. La comunicazione dovrà essere fatta al Comune entro 15 giorni dal termine di ogni mese, secondo le modalità che verranno stabilite dal personale dell'Area Amministrativa.

5.7 Responsabile/Coordinatore del servizio

La concessionaria ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio al servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della società appaltatrice e avere qualifica professionale idonea. In sede di offerta dovrà essere predisposto e presentato un completo curriculum professionale e il mansionario del Responsabile/Coordinatore designato. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C. pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. a tale scopo la concessionaria, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

ARTICOLO 6 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO e PROCEDURE DI EMERGENZA

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.
La concessionaria nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto freddo la cui composizione e confezionamento sarà concordata con l'Area Amministrativa del Comune di Alife, come indicato all'art. 8.1 del presente capitolato.
Sarà cura della concessionaria mettere in opera tutte le strategie per prevenire possibili malfunzionamenti del sistema informativo. Eventuali disservizi nella funzionalità dell'intero sistema informativo devono essere ripristinati entro 24 ore dalla comunicazione (escluso festivi). In particolare la carenza di informazioni, o di documenti giustificativi, o di tabulati di sintesi, analitici e di controllo di gestione o dell'avanzamento degli interventi, potrà comportare la sospensione dei pagamenti fino alla regolarizzazione della documentazione.

La concessionaria dovrà garantire tempestivamente per tutta la durata dell'appalto un'assistenza continuativa e tutti gli adeguamenti, modifiche, implementazioni ed aggiornamenti ritenuti necessari per una miglior comprensione del flusso informativo ed un migliore controllo dell'andamento del servizio o da esigenze organizzative ritenute di interesse reciproco fra il Comune e la concessionaria. In ciò comprendendo ogni attività necessaria al recupero e all'allineamento dei dati già presenti. Tutte le prestazioni previste e le eventuali modifiche richieste faranno parte dei prodotti da fornire e pertanto risultano comprese negli importi previsti per l'appalto.

TITOLO 2
CARATTERISTICHE E SPECIFICITA' DEL SERVIZIO

ARTICOLO 7 - SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio di refezione scolastica si articola con le seguenti modalità: approvvigionamento delle derrate alimentari e non, preparazione, confezionamento in multiporzione, veicolazione dei pasti in legame fresco-caldo e consegna degli stessi nei terminali di consumo, preparazione refettori, sporzionamento, distribuzione e sistemazione refettorio.

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine, nel/i centro/i di cottura di proprietà comunale sito all'interno del plesso scolastico di Via Volturno. Produzione pasti di cui dispone l'impresa aggiudicataria completi di tutte le strutture e attrezzature necessarie.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, che devono essere di provenienza nazionale e CEE, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 327/80 e alle vigenti normative sulla rintracciabilità, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui all'allegato 1 (tabelle merceologiche) e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato. La concessionaria dovrà trasmettere prima della sottoscrizione del contratto la documentazione comprovante le succitate condizioni. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/1992, D.Lgs. n. 68/2000. D.Lgs. n. 259/2000, D.Lgs. n. 114/2006). Non sono ammesse etichettature non conformi al dettato di legge, incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.
Per la preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (garantiti tramite etichettatura ovvero attraverso qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che si apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003, n. 1829, e del successivo Regolamento attuativo del 6 aprile 2004, n. 641), derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di decongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.
I pasti non possono essere confezionati a base di precotti e/o di preparati alimentari, come non deve essere attuata qualsiasi forma di riciclo, pena la risoluzione di diritto del contratto. Parimenti, non è ammesso il riutilizzo di avanzi o di vivande già poste in distribuzione in turni precedenti.
L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo dell'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo del pasto.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Azienda ASL e/o dietista qualora le stesse attribuiscano alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento o una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.
Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, elencate nei gruppi merceologici di cui all'allegato n. 1 del presente capitolato, dovranno riferirsi alla normativa sulla rintracciabilità (Decreto C.E. n. 178/2002 in vigore dal 1° gennaio 2005) e in caso di prodotti biologici al Reg. C.E. n. 2092/1991. per quanto riguarda le carni bovine e prodotti da esse derivati dovranno attenersi alla circolare del MIPAF n. 5 del 15-10-2001 e successive per il raggiungimento dell'identificazione delle caratteristiche intrinseche oggettive, siano esse DOP – IGP – STG o carni derivanti da animali alimentati con mangimi provenienti da agricoltura biologica.
L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla concessionaria di fornire eventuali altri prodotti identificabili attraverso le loro caratteristiche funzionali oggettive, in tal caso il nuovo prezzo unitario per singolo pasto sarà oggetto di libero accordo tra le parti.
Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal D.P.R. 327/80 e successive, non dovrà superare 1 (una) ora e, considerando comunque i diversi orari di somministrazione dei pasti nelle singole scuole (infanzia, primaria e secondaria di primo grado), dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature di legge. Lo sporzionamento deve essere effettuato nel refettorio dai diversi plessi, utilizzando i piatti di proprietà dell'Ente, allo scopo di ridurre la produzione di rifiuti di plastica. Quotidianamente la società dovrà provvedere per ogni singola scuola servita all'emissione del documento di trasporto riportante l'ora di partenza e quella di arrivo degli alimenti trasportati, la scuola destinataria dei pasti, la tipologia ed il numero dei pasti veicolati suddiviso tra alunni e docenti.
La concessionaria dovrà, inoltre, mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale e degli Istituto Comprensivo interessati un sistema di rilevamento delle presenze che consenta un controllo capillare delle presenze dei singoli utenti giornalieri e del totale dei pasti giornalieri consegnati.

ARTICOLO 8 - M ENU' E TABELLE DIETETICHE

8.1 VARIAZIONE MENU'

Variazioni al menù potranno essere richieste dall'A.C. e/o dagli Istituto Comprensivo, sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione su primavera, oltre che estate ed inverno) che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza. L'iniziativa per la variazione di menù è consentita alla concessionaria solo nei seguenti casi:

1) In caso di sciopero;
2) Per cause di forza maggiore;
3) Blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'A.C. in conformità a quanto disposto dal presente capitolato.

Per l'ipotesi di cui al punto 1 la concessionaria sarà obbligata a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con l'Istituto Comprensivo. Per le ipotesi di cui al punto 2 e 3 la concessionaria si impegna ad erogare un menù alternativo la cui composizione sarà concordata con gli Istituto Comprensivo, che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola.
Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C. e agli Istituto Comprensivo. In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la concessionaria verrà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della concessionaria, alla quale resta l'obbligo di preparare un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Istruzione e con gli Istituto Comprensivo.
Qualora per motivi di urgenza nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata, la concessionaria è tenuta a concordare la variazione con il Servizio Pubblica

Istruzione e con l'Istituto Comprensivo, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco, diete speciali e pranzo al sacco per gite scolastiche, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera delle Scuole. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

8.2 M ENU' PER DIE TE SPECIALI

La concessionaria dovrà garantire - alla medesime condizioni di costo in vigore per la dieta standard - la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici sotto evidenziati:
Diete in bianco - direttamente ordinate, senza formale istanza del Comune di Alife, al centro di produzione pasti entro le ore 9.00. Tale tipologia di dieta non può essere protratta per più di tre giorni, salvo prescrizione medica. Alle richieste di erogazione di diete in bianco si applica la struttura dei menù allegati al presente capitolato, con le quantità previste dalle relative tabelle dietetiche e sostituzioni.
Diete per motivi di salute - per i bambini che necessitano di diete particolari a causa di disturbi permanenti o transitori, allergie, incompatibilità (sempre e comunque certificate dal medico curante), nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici, elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati con congruo anticipo alla concessionaria, direttamente dalle famiglie o dall'Area Amministrativa del Comune.
Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monorazione termosigillata, etichettata, con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

8.3 DIETE ETICO-RELIGIOSE E VEGETARIANE

La concessionaria si impegna altresì a garantire la preparazione di pasti o diete speciali compatibili con le scelte religiose (ad esempio diete islamiche e/o indiane) o per motivi ideologici (ad esempio vegetariani o vegani).
Pertanto ove sia necessario un regime alimentare particolare per motivi di salute, etici o religiosi deve essere garantita la preparazione di appositi pasti secondo le seguenti modalità:
1. diete per motivi di salute (allergie/intolleranze alimentari, incompatibilità e patologie croniche: sempre certificate dal medico curante): previa presentazione di certificato al momento dell'iscrizione, o comunque all'insorgere del problema presso il concessionario;

La richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy.
2. diete per motivi etici o religiosi: previa presentazione di richiesta all'inizio dell'anno scolastico alla concessionaria e all'Ufficio Protocollo del Comune di Alife, dove verranno elencati gli alimenti da escludere dalla dieta. *La richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy.* Le richieste devono essere rinnovate all'inizio di ogni anno scolastico, unitamente ai relativi certificati medici (ad eccezione che dei soggetti celiaci, diabetici e portatori di altre patologie rare per i quali non è necessario il rinnovo annuale). Si precisa che non si dovranno diffondere le informazioni legati agli utenti sempre in ossequio alle disposizioni in materia di protezione dei dati personali.
L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menu base. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menu base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione con coperchio e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. Ogni dieta speciale deve essere quindi "personalizzata" in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione comunale.
Nel caso di pasti trasportati devono essere usati vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nome inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

TITOLO 3
DERRATE ALIMENTARI, IGIENE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ARTICOLO 9 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate. La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 1 del presente capitolato e alle altre caratteristiche qualitative aggiuntive, relative agli stessi alimenti. In relazione a quanto disposto dall'art. 59 della Legge 488 del 23/12/1999 sull'introduzione nella dieta giornaliera, delle mense scolastiche, di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione protetta, l'Impresa concorrente dovrà specificare, in sede di offerta, i prodotti con tali caratteristiche. Dovrà in ogni caso essere garantita la fornitura di prodotti esclusivamente biologici e conformi a quanto indicato nel Reg. CEE n. 91/2092 e ss.mm.ii. e nel D.Lgs. 220/1995 per le derrate seguenti: verdura, frutta, pane e pasta di semola di grano duro.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previste nell'allegato n. 2 del presente capitolato.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati O.G.M., devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa su etichettatura (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92 e successivi) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

ARTICOLO 10 - IGIENE DELLE PRODUZIONI E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

10.1 – DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione, D.P.R. n. 327/8097.

Si richiamano le seguenti disposizioni:

- la concessionaria deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasto al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare;
- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox a temperature superiore a +60 °C o a temperatura non superiore a +4 °C;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc, devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di mascherine e guanti monouso;

- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;
- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori;
- in particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della Ditta appaltatrice dovrò essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

10.2 OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con ricambio d'acqua;
- -tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C;
- tutti i prodotti surgelati, da utilizzarsi previo scongelamento, dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la preparazione delle carni crude potrà essere il giorno precedente alla loro cottura;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

10.3 MANIPOLAZIONE E COTTURA

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.
Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzati pentole e recipienti vari in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

10.4 RISPETTO DELLE TEMPERATURE

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura, riscaldamento, congelamenti e surgelazione degli alimenti. L'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi istituzionali preposti al controllo e/o mediante propri esperti, si riserva di effettuare in ogni momento dei controlli. Le rilevazioni dovranno essere effettuate e verbalizzate alla presenza di un rappresentante della concessionaria sia presso il centro di produzione pasti che nei vari plessi scolastici. Il rappresentante della ditta sarà tenuto a sottoscrivere, mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni, od a contestarle subito facendole risultare a verbale. Qualora il rappresentante della società non si presenti o non sottoscriva il verbale ne verrà dato atto nel verbale stesso con le eventuali motivazioni adottate per il rifiuto.

10.5 RICICLO

Una volta preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

Saranno invece valutati come offerta migliorativa i progetti "antispreco" che abbiano per obiettivo il recupero e la distribuzione degli alimenti non consumati ai privati indigenti o ad associazioni di volontariato operanti a sostegno delle fasce più deboli.

ARTICOLO 11 - CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

11.1 ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

L'ordine scritto verrà comunicato, giornalmente, via fax o via mail, entro le ore 9,30 per la scuola dell'obbligo, entro le ore 9,45 per la scuola infanzia, alla concessionaria da parte degli Istituto Comprensivo. Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 (una) ora.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori multiporzione, in acciaio inox, preparati nello stesso giorno in cui vengono confezionati e trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la conservazione sotto il profilo organolettico e igienico-sanitario. Tali contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo secondo quanto disposto nell'art. 31 del D.P.R. 26/03/1980 n. 327. I contenitori gastronoma in acciaio inox dovranno essere ben lavati e igienizzati da parte della concessionaria.

Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione ed il numero delle porzioni da servizi. Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta oltre il plesso scolastico di destinazione il nominativo dell'utente. I cestini freddi (pranzi a sacco) dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a + 10 °C. I pasti saranno somministrati tramite sporzionamento e la distribuzione immediata del cibo nei refettori delle diverse scuole utilizzando i piatti messi a disposizione dell'amministrazione concedente.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data e orario di partenza. Copia di detta bolla, firmata dal personale ausiliario addetto alla distribuzione, sarà allegata alla fattura per i necessari controlli. Nella bolla saranno specificati il numero dei contenitori dei pasti da asporto, il numero dei pasti consegnati suddivisi per tipologia, ossia, numero delle razioni di primo, secondo, ecc, numero di diete speciali e numero totale dei pasti.

Quest'ultimo così come indicato, farà fede per il pagamento del corrispettivo alla concessionaria. I pasti per un'eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dall'Ufficio Pubblica Istruzione a norma con almeno 2 giorni di anticipo al Responsabile della ditta di cui all'art. 13 del presente Capitolato.

La consegna dei pasti sarà effettuata tramite i mezzi di trasporto forniti dalla concessionaria, che dovrà dimostrare la disponibilità d'uso di un parco automezzi di trasporto sufficiente – anche nella eventualità di guasti e di incidenti – a garantire la consegna dei pasti presso le scuole che dovrà avvenire:

- fra le ore 12.00 e le ore 12.30 per la scuola dell'infanzia
- fra le ore 12.30 e le ore 13.00 per la scuola primaria e secondaria di primo grado

La concessionaria resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

11.2 MEZZI DI TRASPORTO

I pasti, già suddivisi scuola per scuola, dovranno essere trasportati dal centro cottura ai plessi scolastici i appositi contenitori termici sigillati forniti dalla concessionaria aventi caratteristiche tali da garantire le temperature di cui ai precedenti articoli.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge

(D.P.R. 327/80 art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente

e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. I mezzi dovranno essere in possesso di un documento attestante idoneità sanitaria rilasciato dall'Azienda Sanitaria Locale.
I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta la settimana.

11.3 SERVIZIO NEI REFETTORI

Il servizio, da effettuare nell'arco di tempo tra le ore 12.00 e le ore 13.00 per la scuola primaria prevede le seguenti fasi di lavori:

- preparazione del refettorio;
- sporzionamento del pasto (primo, secondo, contorno, pane e frutta);
- lavaggio utensili utilizzati per la distribuzione;
- sistemazione e pulizia del refettorio.

Il personale addetto al servizio nel refettorio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal D.L. 155/97.

ARTICOLO 12 - IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI

12.1 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI E MAGAZZINO DERRATE

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione gratuita della Ditta appaltatrice, esclusivamente per il servizio di cui all'appalto e per la durata del contratto, i locali attualmente in uso ed adibiti allo scopo, come di seguito elencati:

- Centro Cottura sito presso i locali della scuola dell'Infanzia di Via Volturno.
- Refettori localizzati all'interno dei plessi scolastici

La concessionaria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori. L'Impresa dovrà provvedere ad una corretta modalità di conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

12.2 – RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti e dei refettori sono a
totale carico della concessionaria e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corresse modalità previste dal piano di autocontrollo. Il personale che effettua tali operazioni deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.
La pulizia delle stoviglie, piatti, bicchieri, utensili e pentolame avverrà con lavastoviglie acquistata di recente dall'ente Comune di Alife e messa a disposizione della ditta presso il centro cottura di via Volturno.

12.3 DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente. La concessionaria deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete. I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari. È assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

12.4 LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di confezionamento, di lavaggio, di consumo dei pasti e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi alla normativa vigente.

TITOLO 4 - PERSONALE

13.1 PERSONALE

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina dovranno essere effettuati esclusivamente dal personale dipendente della concessionaria regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge. Si richiede che il personale addetto alla distribuzione venga munito di apposito tesserino di riconoscimento.

La concessionaria deve avvalersi delle seguenti figure professionali:

- un Dietista, in possesso di diploma di economia dietista;
- un Responsabile Coordinatore del Servizio, come previsto, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno triennale in posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica, di dimensione e consistenza almeno pari a quelle oggetto del presente appalto. Il Responsabile è tenuto a mantenere contatto giornaliero con gli addetti dell'A.C. o da questi incaricati, per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc) la concessionaria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali. La concessionaria è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste nel contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma ed il monte ore complessivo di lavoro, definito in sede di presentazione delle offerte. A richiesta dell'A.C. la concessionaria dovrà esibire la documentazione atta a dimostrare quanto sopra.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della concessionaria è preposto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla ditta stessa la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto della disponibilità psicologica con gli utenti della Refezione scolastica. In tal senso la concessionaria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme d'igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La concessionaria, inoltre, resterà garante in qualunque momento delle idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti alle scuole, sollevando l'amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

13.2 ORGANICO

L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla concessionaria in fase di offerta. Entro 5 giorni dall'inizio del servizio, la concessionaria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

La concessionaria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate. Inoltre, dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie dei lavoratori contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia ed ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso della concessione. Dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'appaltatore, escludendo

l'Amministrazione Comunale nonché il personale preposto alla sorveglianza.
Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri. Nell'attività di lavorazione e preparazione dei cibi, di cottura, di porzionamento, di confezionamento, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.
Il servizio del refettorio, porzionamento e distribuzione dei cibi agli utenti, riassetto e pulizia dei tavoli, dei posti a sedere e dei pavimenti per ogni turno di servizio, deve essere espletato da un minimo di unità lavorative non inferiore a 1 unità ogni 40 pasti e comunque almeno una unità per ogni refettorio.
Nel corso dell'esecuzione del contratto la concessionaria dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.
La responsabilità per l'attuazione del servizio in questione sarà esclusivamente a carico della concessionaria, restando escluso ogni rapporto tra il Comune e gli operatori a tal fine impegnati. Dal contratto non potrà derivare alcun obbligo del Comune di Alife verso il personale impiegato dalla concessionaria, con l'eccezione dell'intervento sostitutivo dell'Amministrazione in caso di inadempienza contributiva o retributiva dell'esecutore (ai sensi del DPR 207/2010 art.4 e 5), restando esclusa l'instaurazione di qualsiasi rapporto di lavoro subordinato o di prestazione d'opera con il Comune stesso.
I dipendenti e collaboratori della concessionaria sono tenuti, pena la risoluzione/decadenza del rapporto oggetto del presente contratto, all'osservanza per quanto compatibili delle disposizioni previste dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013, e del "Codice di comportamento integrativo dei dipendenti del Comune di Alife", approvato con deliberazione di Giunta Comunale n.18 del 21/02/2014.
Tutto il personale dovrà essere munito di certificato medico, rilasciato dal Medico Competente, attestante l'idoneità a svolgere le prestazioni professionali richieste, il cui eventuale costo resta a carico dell'aggiudicataria.
Il personale ha l'obbligo di attenersi a tutte le norme inerenti alla sicurezza sul lavoro. È inoltre a carico della concessionaria ogni obbligo discendente dalla normativa vigente in materia di sicurezza, di igiene e medicina del lavoro e, in particolare, dalle disposizioni del D.Lgs. 81/2008. Il Comune è quindi esplicitamente esonerato relativamente ad eventuali inadempimenti dell'aggiudicataria in qualche modo riconducibili, direttamente o indirettamente, con quanto richiesto dal Decreto medesimo.
All'Amministrazione appaltante è riconosciuto il diritto di contestare eventuali infrazioni lesive dei diritti dei lavoratori; la concessionaria si impegna in proposito a favorire, a richiesta dell'Ente ed entro il termine dallo stesso fissato, la documentazione attestante l'osservanza di tutti gli obblighi medesimi; all'Ente appaltante resta comunque la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro.

13.3 FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

La concessionaria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti, in ottemperanza a quanto previsto dal D.L. 155/97. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante dell'A.C.; a tale scopo la concessionaria informerà l'A.C. del giorno/giorni e della sede/sedi in cui si terranno i predetti interventi.

ARTICOLO 14 - VESTIARIO

La concessionaria deve fornire a tutto i personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D.Lgs. 626/94 e successive modifiche) da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa, il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento. La concessionaria deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

ARTICOLO 15 – IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale dovrà essere munito di certificazione di idoneità fisica all'impiego aggiornato secondo le norme vigenti.

ARTICOLO 16 – IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso. Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

ARTICOLO 17 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla concessionaria di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

TITOLO 5
CONTROLLO DELLA QUALITA'

ARTICOLO 18 - CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO

La concessionaria si impegna a relazionare al Comune di Alife, sull'andamento del servizio, presentando dettagliata relazione sulle attività svolte e i risultati ottenuti relativi alla gestione del servizio, necessaria per una valutazione in merito alla efficienza ed efficacia degli interventi, dando tempestiva comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione presso Area Amministrativa di qualsiasi evento di carattere straordinario riguardante l'andamento del progetto.
In particolare, la concessionaria è tenuta a redigere una Relazione intermedia sulle attività svolte, da trasmettere all'Amministrazione entro il 31 Gennaio di ogni anno, unitamente ad una copia della banca dati informativa relativa allo svolgimento del servizio, ed una Relazione finale, da trasmettere (sempre unitamente ad una copia della banca dati) entro il 30 Giugno di ogni anno.
Resta facoltà del Comune di Alife, di richiedere in qualsiasi momento informazioni sul regolare svolgimento del servizio e di attuare controlli e verifiche, anche in collaborazione con la concessionaria.
Al termine di ogni anno scolastico il Comune di Alife può richiedere un'apposita riunione con la concessionaria, al fine di monitorare l'andamento del servizio e per confrontarsi su eventuali criticità riscontrate, soluzioni prospettate, rapporti con l'utenza, numero dei pasti somministrati ed ogni altra informazione che si dovesse ritenere opportuna.

Carta dei servizi

La concessionaria deve dotarsi, entro il 31 Gennaio successivo all'avvio del servizio di una "Carta dei Servizi" nella quale sono descritti i servizi offerti, al fine di favorire un rapporto diretto tra servizio ed utenti. Per la redazione della stessa, la concessionaria dovrà ispirarsi alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 1994, che contiene le *"Linee Guida per la realizzazione della carta"*, quali l'introduzione di standard di qualità, la verifica del loro rispetto ed il monitoraggio del grado di soddisfazione dei suoi utenti, nonché alla Direttiva emanata dal Ministro della Funzione Pubblica del 24/03/2004, *"Rilevazione della qualità percepita dai cittadini"* ed alla Direttiva del Dipartimento della Funzione Pubblica - Ministro per le Riforme e le Innovazioni nella Pubblica Amministrazione del 20/12/2006, in tema di qualità dei servizi e miglioramento continuo.
La Carta dei servizi dovrà essere approvata dall'Amministrazione Comunale, e l'aggiudicatario è tenuto a darne adeguata pubblicizzazione, attraverso le proprie sedi, uffici e/o strumenti di comunicazione.

18.1 DIRITTO DI CONTROLLO DELL'A.C.

È facoltà dell'A.C. e delle Scuole effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli (presso la cucina, nel deposito, presso i locali refettorio) per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla concessionaria alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'appalto e al progetto qualità del servizio, presentato dalla Ditta al momento dell'aggiudicazione.

I preposti al controllo opereranno secondo ruoli e competenze propri, e verificheranno in particolare il rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, dalla fase dell'approvvigionamento delle derrate sino alla somministrazione e successiva sanificazione.

La concessionaria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza, ai componenti della Commissione Mensa, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai centri di produzione pasti, ai refettori e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione (bolle di consegna, documenti del manuale HACCP, ecc.). Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di produzione pasti in originale e/o fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

18.2 – ORGANI PREPOSTI AI CONTROLLI

I controlli verranno effettuati, in ogni fase del servizio, dall'Ufficio preposto dall'A.C., dalla ASL, dalla Scuola e da tutti gli organismi istituzionali, legittimati al controllo, dai genitori rappresentanti della Commissione Mensa. I tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. e i componenti la Commissione Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della concessionaria e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio. Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

18.3 – TIPOLOGIA E MODALITA' DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAL L'UFFICIO PREPOSTO DEL L'A.C. E/O DA AZIENDA SPECIALIZZATA DELL'A.C.

I componenti degli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, guanti e mascherina monouso. I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio della macchina fotografica e riprese video. Essi effettueranno i rilievi nei modi che riterranno più opportuni. Le quantità di alimenti prelevate di volta in volta saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati. I controlli effettuati dagli organi sopra indicati saranno articolati in:

a) Controllo a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- Controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- Modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- Controllo sul magazzino;
- Modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- Modalità di lavorazione delle derrate;
- Modalità di cottura;
- Modalità di distribuzione;
- Modalità di pulizia e sanificazione;
- Modalità di sgombero dei rifiuti;
- Stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- Stato igienico-sanitario del personale addetto;
- Organizzazione del personale;
- Controllo dell'organico;
- Distribuzione dei carichi di lavoro;
- Professionalità degli addetti;
- Controllo delle qualità, delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- Modalità di manipolazione;
- Controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- Controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- Controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- Controllo della presentazione dei piatti;
- Controllo di tutta la documentazione attinente al servizio.

b) Controlli analitici.
Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A.C. e/o dalle Scuole effettueranno prelievi di Campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali, ecc, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

ARTICOLO 19 – TIPOLOGIA E MODALITA' DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALLA COMMISSIONE MENSA

I componenti della Commissione Mensa dovranno altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco e copricapo. Dovranno indossare anche mascherina monouso nel caso di effettuazione dei controlli presso il centro di produzione pasti.
I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio;
b) Verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare 10 dieci-razioni della pietanza).

ARTICOLO 20 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. e/o dalle Scuole potranno dar luogo al "blocco delle derrate". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento". L'A.C. provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Ditta dell'esito delle analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla concessionaria verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 34.

ARTICOLO 21 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI "PASTO TEST"

Al fine di consentire indagini analitiche, la concessionaria deve effettuare la conservazione del campione del pasto che deve rientrare in quelle procedure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva, di una sospetta tossinfezione alimentare, nonché rappresentare un importante punto di verifica del processo produttivo.
Il campione conservato deve essere rappresentativo del pasto completo del giorno, a cura del responsabile dei centri cottura. A tale scopo, nel rispetto delle normative vigenti, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non, avendo cura di rispettare almeno quanto segue:

- Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in ogni luogo di consumo o, altrimenti, nei centri cottura;
- Il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- Ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 150 grammi edibili;
- Il campione deve essere mantenuto refrigerato a -18 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

ARTICOLO 22– ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La concessionaria deve essere in possesso di:

- un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici, come descritto al successivo articolo 24;
- una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati da presentare in sede di domanda di partecipazione;
- un sistema di qualità aziendale.

ARTICOLO 23 – CONTESTAZIONI

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla concessionaria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La concessionaria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine o, se le controdeduzioni scritte saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo art. 34.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire alla concessionaria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione; la concessionaria, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

ARTICOLO 24 – CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA

La concessionaria, sulla base della normativa vigente, dovrà essere dotata di piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e del D.Lgs. 193/2007, nonché delle Linee Guida generali sull'applicazione delle procedure riferite ai principi del sistema HACCP redatte dalla Commissione Europea, ispirate ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius" CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003.

La concessionaria dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione, presso Area Amministrativa del Comune di Alife. Il sistema di qualità aziendale che la concessionaria avrà presentato al momento della stipula del contratto sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto. La concessionaria prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalla normativa concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione laddove è a carico della concessionaria, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornatele opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto la concessionaria deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la concessionaria deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza dichiarata in sede di offerta. Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso ciascun centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di eventuali incaricati dalla ASL. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta minorazione (sia per il primo, che per il secondo e il contorno), che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multirazioni destinate alle scuole, dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso lo stesso Centro di cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione di eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione. La concessionaria dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori che saranno di riferimento per tutta la durata del servizio e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

ARTICOLO 25 – PIANO DI SICUREZZA

La concessionaria, nella sua qualità di datore di lavoro, dovrà garantire il pieno rispetto della normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro" (D. Lgs. 81 del 9 aprile 2008), nonché delle normative collegate ed indica il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione che si dovrà coordinare con quello dell'Amministrazione.

La concessionaria è tenuto inoltre alla redazione ed aggiornamento del Documento di Valutazione dei rischi previsto ai sensi dell'art. 17, comma 1 lettera a), D.Lgs. n. 81/08, con particolare riferimento ai rischi specifici relativi all'attività di cui al presente capitolato, ed a fornire ai propri lavoratori adeguata

formazione, informazione ed addestramento e ad assicurare ogni altro adempimento previsto ai sensi della normativa in oggetto. Il DUVRI deve essere consegnato al Servizio Politiche Educative entro 30 gg dalla stipula del contratto.

La concessionaria si impegna a comunicare in forma scritta, prima della stipula del contratto, le seguenti informazioni:

- Nominativo del Datore di Lavoro
- Nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione
- Nominativo del Rappresentante dei lavoratori
- Nominativo del Medico competente
- Formazione professionale documentata in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto dell'appalto
- Mezzi e attrezzature previste e disponibili per l'esecuzione del lavoro
- Dotazioni di protezione individuale
- Altre informazioni che ritenga utili fornire in merito al proprio servizio di prevenzione e protezione in materia di sicurezza

TITOLO 6
RAPPORTO CONTRATTUALE

ARTICOLO 26 – LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE E TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

Il corrispettivo d'appalto è quello determinato dal prezzo offerto dall'aggiudicatario in sede di gara per singolo pasto. Il Comune di Alife **corrisponderà la parte di corrispettivo a proprio carico**, in base alla ripartizione degli oneri tra Comune ed utenti, stabilita dall'Amministrazione stessa. Gli utenti corrisponderanno direttamente alla ditta aggiudicataria la quota a proprio carico.
Il pagamento all'Impresa appaltatrice sarà effettuato sulla base di rate mensili posticipate, dietro emissione di regolare fattura, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione della fattura medesima al protocollo dell'Ente debitamente vistata dal Direttore dell'esecuzione.
Per l'esatto e completo adempimento di tutti gli obblighi e doveri previsti nel presente Capitolato ed assunti con la stipulazione del contratto, l'Amministrazione Comunale corrisponderà all'Impresa il corrispettivo come sopra determinato, depurato del ribasso offerto in sede di gara, nonché della parte facente carico agli utenti, che sarà corrisposta alla ditta dagli utenti stessi, secondo il sistema di riscossione stabilito nel precedente art. 5 del presente capitolato.
Spetta all'Amministrazione stabilire la ripartizione del corrispettivo tra l'Amministrazione stessa e gli utenti, con successiva delibera di Giunta Comunale.
Detto corrispettivo s'intende remunerativo di tutti gli oneri e gli obblighi assunti contrattualmente per l'esecuzione dei servizi indicati nel presente Capitolato e nel progetto offerta presentato dall'Impresa in sede di gara ed, in particolare, del servizio di raccolta dei rifiuti al conferimento.
Esso comprende, comunque, tutte le spese dirette ed indirette per il personale compresi i contributi e gli accantonamenti.
Il corrispettivo comprende, inoltre, gli oneri di ammortamento e gli interessi sul capitale per i materiali e le attrezzature e quanto altro di proprietà della ditta aggiudicataria, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni mobili ed immobili utilizzati per l'espletamento dei servizi, i consumi, le spese generali, gli oneri, le tasse, l'utile d'impresa, le assicurazioni e qualsiasi altra imposta presente e futura.

Nell'importo contrattuale pattuito sono compresi gli adeguamenti e/o ampliamenti del servizio conseguenti a variazioni normative o regolamentari o ad altri motivi tecnico organizzativi.

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio di che trattasi soltanto previa acquisizione ex art. 16-bis, comma 10 del DL 185/2008 del DURC che attesti la regolarità contributiva dell'appaltatore. Non si procederà, pertanto, alla liquidazione

della fattura in presenza di un DURC da cui risulti in via definitiva l'irregolarità contributiva dell'impresa aggiudicataria.

Il Comune di Alife procederà alla liquidazione entro 30 giorni dalla presentazione della fattura mensile da parte della concessionaria.
La liquidazione delle fatture è subordinata alla presentazione (allegate alla relativa fattura) della relazione mensile contenente il dettaglio delle attività svolte e delle somme effettivamente incassate, con riferimento ai singoli servizi oggetto dell'appalto, ed in presenza di DURC regolare.
In caso di fattura irregolare o di contestazione di adempimento contrattuale da parte del Comune di Alife, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data della contestazione e sino a completamento della regolarizzazione, ovvero, a conclusione dell'eccezione di inadempimento. In tal caso la concessionaria non potrà opporre eccezioni alla sospensione del pagamento, né aver titolo a risarcimento di danni, né ad altre pretese. Alla fattura finale di ciascun anno dovrà essere allegata non solo la relazione conclusiva, e gli altri documenti sopra citati, ma anche la rendicontazione annuale delle spese sostenute.

Le fatture dovranno essere intestate a: COMUNE DI ALIFE – Piazza della Liberazione n.1 - 81011 – ALIFE (CE).
La concessionaria è tenuta ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.
Ai sensi della Legge n. 136 del 2010 è prevista la risoluzione dei contratti in tutti i casi in cui le transazioni non siano state eseguite mediante bonifico bancario o postale ovvero mediante il ricorso di altri strumenti comunque idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.
In particolare è tenuto a comunicare all'Amministrazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto della presente concessione, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. La concessionaria è altresì tenuta a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.
La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC) prima della stipula del contratto, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

- riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione dell'impresa, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
- dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente);
- nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

ARTICOLO 27 – TRATTAMENTO E TUTELA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. n.196 del 30.06.2003 il Comune di Alife è titolare del trattamento dei dati personali connessi al servizio oggetto del presente
appalto. Principi generali:

- Tutti i dati personali forniti all'Amministrazione nell'ambito del presente capitolato saranno trattati nel rispetto della D.Lgs. n.196 del 30.06.2003 e successive modificazioni.
- Il soggetto gestore si impegna ad osservare la massima riservatezza nei confronti delle notizie di qualsiasi natura comunque acquisite nello svolgimento delle attività di cui al presente capitolato.

Le parti prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente contratto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.
Ai sensi della succitata normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, con la sottoscrizione del contratto di concessione la concessionaria assume le funzioni e gli obblighi del Responsabile esterno del trattamento dei dati personali, di cui entra legittimamente in possesso per

l'adempimento degli obblighi contrattuali, e a tale fine indica, prima della sottoscrizione del contratto, il soggetto, in possesso dei necessari requisiti di esperienza, capacità ed affidabilità, idoneo a garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia, ivi compreso il profilo della sicurezza. Il predetto Responsabile opera nel rispetto delle vigenti disposizioni normative, delle istruzioni stabilite al presente articolo e di quelle ulteriori che dovessero essere impartite dall'Amministrazione comunale. In particolare attua le misure di sicurezza fisiche, organizzative, logistiche necessarie per la protezione dei dati, fornendo le relative istruzioni al persone impegnato nel servizio.

I soggetti che, a qualunque titolo, operano per conto dell'appaltatore sono qualificati come "incaricati del trattamento" dei dati personali.

La concessionaria è responsabile del proprio personale e deve garantire che lo stesso osservi le norme di riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto del servizio di cui al presente appalto.

La concessionaria, in quanto affidataria dei servizi, è Responsabile del trattamento dei dati, In ogni caso:

a) i dati trasmessi dall'Amministrazione e/o raccolti direttamente dagli utenti o di cui l'Aggiudicatario sia venuto comunque a conoscenza nelle fasi di espletamento del servizio, debbono essere trattati solo ed esclusivamente per le finalità connesse al corretto espletamento dei servizi affidati e nel pieno e totale rispetto della vigente normativa in materia di riservatezza;
b) è fatto divieto di comunicare dati sensibili e particolari a terzi
c) è fatto divieto di diffondere dati se non in forma anonima e secondo le indicazioni fornite dal titolare;
d) la concessionaria dovrà adottare le opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, sia con riferimento agli archivi cartacei, che a quelli informatici utilizzando, a tale scopo, tutti i mezzi offerti dalla più moderna tecnologia;
e) i dati dovranno essere conservati per il tempo strettamente necessario connesso esclusivamente alla gestione dei servizi oggetto di affidamento; a tal fine l'Aggiudicatario si impegna, in assenza di proroga dell'affidamento dei servizi, a consegnare i dati all'Amministrazione Comunale entro 30 giorni dalla conclusione del contratto, senza conservarne copia alcuna, né come banca dati elettronica, né in forma cartacea; contestualmente, il Legale Rappresentante dell'Aggiudicatario trasmette apposita dichiarazione di responsabilità nella quale attesta di non avere conservato copia alcuna delle banche di dati personali utilizzate per l'affidamento dei servizi o di cui comunque sia venuta a conoscenza, in dipendenza dello stesso.

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, la concessionaria è comunque tenuta al risarcimento del danno provocato agli interessati in violazione della normativa richiamata.

ARTICOLO 28 – SPESE CONTRATTUALI

La concessionaria assume a proprio carico le spese inerenti al contratto. Tutte le spese, imposte, tasse inerenti e conseguenti al contratto stesso, nessuna esclusa, saranno a carico dell'Aggiudicataria, esclusa l'IVA, che sarà a carico dell'Amministrazione comunale.

Se la concessionaria è una cooperativa sociale, si applicano le esenzioni previste dal D.lgs n. 460/97 in quanto ONLUS di diritto.

ARTICOLO 29 - CAUZIONE DEFINITIVA

La concessionaria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento di quanto previsto dal presente Capitolato.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento.

Per la disciplina della cauzione definitiva (forma, modalità, contenuto della garanzia, svincolo) si fa riferimento all'art. 103 del D.LGS 50/2016.

La cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione dell'attestato di buon esito o di regolare esecuzione. La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più alla concessionaria rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno.

Il Comune di Alife ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno della concessionaria; ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori. Il Comune di Alife può richiedere alla concessionaria la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

ARTICOLO 30 - VARIAZIONE DELLE PRESTAZIONI

La concessionaria si impegna a rispettare tutte le condizioni indicate nel presente capitolato e nel progetto presentato in sede di gara in relazione al servizio.
Qualora nella gestione del servizio si verificassero dei mutamenti non previsti nel presente capitolato in relazione a sopravvenute esigenze di interesse pubblico o alla realizzazione di attività aggiuntive a favore degli utenti, il Comune si riserva di apportare variazioni in più o in meno sino ad un massimo di 1/5 (20%) dell'importo dell'appalto, compatibilmente con le disponibilità di bilancio e senza che la società possa sollevare alcuna obiezione.
Nessuna indennità o rimborso sono dovuti per qualsiasi titolo a causa della riduzione del corrispettivo.

ARTICOLO 31 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione, anche parziale, del presente contratto. Nel caso in cui la concessionaria venga incorporata in altra azienda, nel caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e/o negli altri casi in cui la ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica, sarà facoltà della Stazione Appaltante risolvere il contratto qualora venga dimostrata l'incapacità del nuovo soggetto di fare adeguatamente fronte al servizio con le modalità della concessionaria originale.

ARTICOLO 32 - SUBAPPALTO

Considerata la particolare natura del servizio, subappalto 174 è vietato in qualsiasi sua forma e percentuale, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione e la perdita della cauzione.

ARTICOLO 34 – INADEMPIENZE E PENALI

Stante la giovanissima età degli utenti, ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani sulla qualità, il comune si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore.
La Ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie.
Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C., tramite gli Istituto Comprensivo interessati, si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 100,00 per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra preparazione e consegna dei pasti;
- € 10,00 per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo;
- € 150,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo refettorio;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto del numero dei pasti ordinati oppure di diete in bianco o speciali autorizzate senza immediata reintegrazione;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione e tecnologia di manipolazione;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione;

- € 1.000,00 inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo presentato al momento della stipula del contratto e in riferimento a quanto dichiarato in sede di gara per quel che riguarda gli esami di laboratorio;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale;
- € 1.000,00 per ogni approvvigionamento di derrate alimentari da fornitore diverso da quello indicato in sede di gara;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
- € 500,00 per ritardo di oltre 10 (dieci) minuti nell'erogazione del servizio di sporzionamento dei pasti;
- € 160,00 per ogni inosservanza o errore nella somministrazione di diete speciali;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle caratteristiche metodologiche e tecniche del processo produttivo, del piano dei trasporti e del modello organizzativo del servizio (personale) indicati in sede di aggiudicazione;
- € 1.600,00 per ogni violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche e dei prodotti biologici IGP e DOP dichiarati in sede di offerta;
- € 100,00 temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati;
- € 5.000,00 per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- € 3.000,00 per rinvenimento di parassiti;
- € 3.000,00 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate;
- € 3.000,00 rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione mediante pec;

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza e, ove possibile e necessario, saranno conservati per 24 ore campioni che documentano quanto contestato. La concessionaria dovrà far pervenire scritti difensivi entro 8 gg dalla contestazione. L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile: la Ditta è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali richieste di risarcimento danni ulteriori eventualmente verificatesi. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale previste dal codice civile, anche prima della scadenza contrattuale. L'A.C. può procedere poi nei confronti della concessionaria alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, la concessionaria sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall'A.C. per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'A.C. Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., tramite gli Istituto Comprensivo interessati, fatto salvo quanto sopra previsto dal successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.
Il ripetersi di tale contestazione per tre volte nell'arco di tempo della durata del contratto comporta la risoluzione del contratto ai sensi di quanto disposto dall'art. 1456 c.c.
Per cumulo di infrazioni, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

Sono in ogni caso fatte salve le possibilità, per l'Amministrazione, di accertare e chiedere ristoro, anche in via giudiziale, alla concessionaria per maggiori danni dalla stessa causati mediante inadempimenti, nonché di risolvere il contratto per accertata gravità degli inadempimenti. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Alife.

ARTICOLO 35 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di gravi inadempienze contrattuali di quanto previsto nel presente Capitolato, il Comune è tenuto a contestare per iscritto le inadempienze stesse assegnando un congruo termine di 15 giorni per la rimozione delle medesime (diffida ad adempiere), entro il quale la concessionaria dovrà uniformarsi agli standard richiesti ovvero agli obblighi normativi e/o contrattuali: la contestazione verrà effettuata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento. Trascorso tale termine, qualora la concessionaria non abbia provveduto a sanarle, e trattandosi di inadempienze gravi che pregiudicano la funzionalità dell'attività stessa (come ad esempio l'arbitraria e ingiustificata interruzione del servizio, o gravi violazioni contrattuali che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori o in caso di non ottemperanza da parte del soggetto gestore al complesso degli impegni assunti che si protrae oltre il termine perentorio assegnato dalla stazione appaltante all'appaltatore per porre fine all'inadempimento), il contratto si intende risolto (art.1454 codice civile).

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. (clausola risolutiva espressa), le seguenti fattispecie:

a) Sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/16 e s.m.i.;
b) grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività, nonché violazioni alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro e violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;
c) Falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni. Nelle ipotesi di cui al paragrafo precedente il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento.

Costituisce altresì grave errore contrattuale, e quindi grave inadempimento ad insindacabile giudizio del Servizio Politiche Educative, con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 C.C. e relativo diritto al risarcimento del danno, il verificarsi anche di uno dei seguenti casi:

a) Cessione del contratto. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casini cui la Ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica;
b) In caso di apertura di una procedura di fallimento a carico della concessionaria;
c) Inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nel presente Capitolato;
d) Ritardo nell'inizio della gestione del servizio, secondo quanto disposto dal presente Capitolato;
e) Mancata attuazione del progetto educazione alimentare e rilevazione soddisfazione utente come dichiarato in sede di gara;
f) Impiego di personale non dipendente dalla Ditta salvo autorizzazioni dell'Amministrazione;
g) Un episodio accertato di intossicazione o tossifezione alimentare;
h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
i) Interruzione non motivata di servizio;
j) Applicazione di 3 penali per una stessa delle violazioni previste dal presente articolo;
k) Ulteriore inadempienza della concessionaria dopo la combinazione di numero 6 penalità complessive;
l) Assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui all'art. 13;
m) Mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste all'art. 13;
n) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura ritenute di particolare gravità, ivi incluso il mancato rispetto di quanto previsto per la produzione di pasti biologici;
o) Violazione del divieto di utilizzazione di prodotti contenenti O.G.M.;
p) Violazioni dell'obbligo previsto dall'art. 13 (mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo).

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto con semplice comunicazione scritta inviata mediante raccomandata A/R, indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti, senza che la concessionaria possa reclamare indennizzi di sorta. La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto del Comune al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento. Alla concessionaria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio regolarmente effettuato prima della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Qualsiasi danno provocato al patrimonio dell'Ente in dipendenza del rapporto oggetto dell'appalto comporterà l'obbligo di risarcimento da parte della concessionaria.

Con la risoluzione del contratto sorgerà, per il Comune di Alife, il diritto di affidare a terzi la prestazione (dando priorità ad eventuale società che ha partecipato alla gara per l'affidamento del presente servizio in base alla relativa graduatoria), o la parte rimanente di essa, in danno della concessionaria inadempiente. Alla concessionaria inadempiente saranno addebitate le eventuali maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Nel caso di minori spese, nulla sarà corrisposto alla concessionaria inadempiente. L'esecuzione in danno non esimerà la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avessero motivato la risoluzione del contratto.
La concessione si intenderà in ogni caso revocata nel caso di fallimento della concessionaria e nelle ipotesi di sottoposizione della stessa alle altre procedure concorsuali derivanti da insolvenza.
E' data espressa facoltà al Comune di procedere a verifiche delle attività e degli atti contabili e amministrativi della concessionaria al fine di verificare il perfetto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con la stipula del contratto. La cauzione definitiva copre gli oneri che l'Amministrazione comunale è chiamata a sostenere a causa del mancato o inesatto adempimento della concessionaria.
La cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, delle penali, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto della concessionaria a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

ARTICOLO 36 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Ogni eventuale controversia che non possa essere definita direttamente fra la società affidataria e Amministrazione Comunale, sarà deferita alla giurisdizione ordinaria competente, in ipotesi di esito infruttuoso dei procedimenti disciplinati dall'art. 205 del D.Lgs. 50/206. Così come richiamati dal successivo art. 206.
Per le controversie eventuali che dovessero insorgere fra l'Amministrazione Comunale e la concessionaria è competente il Foro di Santa Maria Capua Vetere.

ARTICOLO 37 – STIPULA DEL CONTRATTO

La concessionaria si impegna a stipulare il contratto di concessione, in forma pubblica amministrativa, sulla base di quanto stabilito nel presente capitolato e nel rispetto della normativa vigente.
La concessionaria si impegna a presentarsi per la stipula entro il termine che sarà comunicato dal Comune di Alife ed a presentare la documentazione che lo stesso riterrà necessario richiedere.
Ove tale termine non venga rispettato, senza giustificati motivi, il Comune di Alife può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dall'aggiudicazione e potrà dare inizio alla procedura in danno per le spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente ed eventuale ulteriore danno, con incameramento del deposito cauzionale provvisorio. In tal caso il servizio potrà essere aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria o secondariamente ad altra società in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione.

ARTICOLO 38 – NORME DI RINVIO E RISPETTO DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre a quanto previsto nel presente capitolato, si osservano, inoltre, tutte le disposizioni del Codice Civile e le leggi ed i regolamenti che riguardano la materia.

La concessionaria è tenuta inoltre al rispetto di tutte le norme emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità governative, comunitarie, regionali, provinciali e comunali connesse con il servizio oggetto del presente capitolato, successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.
Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione di nuove normative di cui al comma precedente.
La presentazione della domanda da parte delle società concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme e regolamenti vigenti riguardanti la materia, nonché, alla completa accettazione di tutte le disposizioni del presente Capitolato.