



Città di Benevento

SETTORE IV - SERVIZI SOCIO ASSISTENZIALI E ISTRUZIONE

VIALE DELL'UNIVERSITA' 10 - 82100 BENEVENTO TEL. 0824772680-772614 FAX 0824326211

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA

Dal 01.01.2014 al 31.05.2015

CIG: 5394601592

ALLEGATI:

1) Tabelle pasti vidimate dall'Azienda Sanitaria Locale BN 1

ARTICOLO 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Benevento ad imprese di ristorazione specializzate che utilizzeranno un centro di produzione pasti proprio o comunque nella loro disponibilità esclusiva, e che – in caso di emergenza – saranno in grado di impiegare un secondo centro di cottura.

Il presente capitolato disciplina l'appalto per il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne ed elementari a tempo pieno del territorio comunale e comprende la preparazione, il confezionamento, la somministrazione e la distribuzione al tavolo.

L'appalto è relativo alla fornitura, preparazione e somministrazione di pasti caldi giornalieri agli alunni delle scuole materne statali elementari e medie a tempo pieno nonché del personale che ne ha diritto, appresso indicate:

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

A titolo indicativo si fa presente che la media giornaliera degli alunni ed il personale dipendente che usufruisce della mensa per il solo pranzo è di circa 1.600.

E' a carico della Ditta aggiudicataria la distribuzione dei pasti ai tavoli, nonché la pulizia e sanificazione dei refettori prima e dopo il consumo dei pasti.

Il numero dei pasti giornalieri è variabile in funzione delle presenze scolastiche.

I plessi scolastici sopra elencati sono quelli presumibilmente interessati alla fornitura dei pasti.

I plessi possono essere modificati e/o integrati dall' Amministrazione con obbligo, da parte della Ditta aggiudicataria, di fornire i pasti.



ARTICOLO 2 AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto ammonta indicativamente e presuntivamente ad euro 2.045.000,00 IVA inclusa al 4%, incluso euro 13.750,00 quali oneri per l'attuazione delle misure per la sicurezza, non soggetti a ribasso.

L'importo contrattuale corrisponde all'importo del prezzo del singolo pasto per il numero effettivo di pasti erogati nel periodo di affidamento del servizio, escluso la sicurezza.

Al prezzo del singolo pasto sarà applicato il ribasso percentuale offerto dall'aggiudicatario in sede di gara moltiplicato il numero dei pasti effettivamente erogati.

ARTICOLO 3 DURATA DELL'APPALTO

Il contratto dovrà garantire la fornitura del servizio dal 01/01/2014 al 31/05/2015. E' fatta salva esplicita riserva per eventuali variazioni di inizio del servizio e sua conclusione in relazione alle specifiche esigenze della dirigenza scolastica. Ai sensi dell'articolo 57, comma 7 del D. Lgs. 163/06 e s.m.i., è in ogni caso vietato il rinnovo tacito del contratto; contrariamente, il contratto rinnovato tacitamente sarà nullo.

ARTICOLO 4 DIVIETO DI SUBAPPALTO

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

ARTICOLO 5 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

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

- spese di registrazione del contratto;
- spese di pubblicità del bando sono a carico dell'aggiudicatario a norma dell'articolo 34, comma 35, del D.L. 18/10/2012 n. 179 convertito in legge 17/12/2012 n. 221;
- organizzazione, gestione, somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresi la fornitura di articoli complementari quali tovaglioli di carta, tovaglette a perdere, posate di plastica dura e quant'altro necessario per il consumo dei pasti;
- trattamento economico ordinario al personale dipendente;
- scrupolosa osservanza delle norme igieniche da parte di tutto il personale che dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione rilasciato ai sensi della DGRC nr. 932 del 26/6/04 e Decreto nr. 46 del 23/2/2005;



- assicurazione per i danni a cose e persone e per danni civili contro terzi;
- tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
- acquisto e trasporto delle derrate alimentari sia cotte che crude con propri automezzi idonei per tale utilizzo, con obbligo alla ditta affidataria di comprovare l'idoneità degli automezzi impiegati con regolari attestazioni rilasciate dalle competenti autorità sanitarie;
- preparazione, distribuzione al tavolo, sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- oneri per il vestiario del personale utilizzato per l'espletamento del servizio in oggetto e relativi dispositivi individuali di protezione;
- centro di cottura proprio o comunque di esclusiva disponibilità della ditta così come dovranno mettere a disposizione un secondo centro di cottura di emergenza;
- funzionamento di tutte le attrezzature telematiche relative al sistema informatizzato di ordinazione e pagamento dei pasti di proprietà del Comune di Benevento.

ARTICOLO 6

PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'appaltatore provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, che dovranno essere della migliore qualità, ed al loro confezionamento e somministrazione secondo il menù e le grammature indicati nelle allegate tabelle, alle quali potranno essere apportate varianti nei quantitativi, nella qualità e tipologia dei generi alimentari e menù, se richieste dall'ente committente.

La ditta appaltatrice dovrà dimostrare in ogni momento la provenienza dei generi alimentari utilizzati.

La somministrazione dei pasti comprende inoltre le operazioni di trasporto, di consegna alle scuole, di distribuzione ai tavoli, nonché lo smaltimento di tutti i rifiuti a cura e spese dell'appaltatore stesso. A tale ultimo fine la ditta dovrà fornire sacchetti monouso per la raccolta dei rifiuti, uno per classe, da distribuire presso i plessi scolastici ove viene effettuata la refezione.

Nel corso dell'appalto l'Amministrazione si riserva la eventualità di modificare il sistema di somministrazione dei pasti attuando il metodo dello "scodellamento" presso i refettori delle scuole muniti delle autorizzazioni di legge.

La ditta aggiudicataria inoltre dovrà adeguarsi allo smaltimento differenziato dei rifiuti a seconda delle zone previste dal programma cittadino nonché alle norme in materia di tutela ambientale.

La ditta aggiudicataria risponderà di eventuali danni arrecati a terzi derivanti da pasti consegnati e non rispondenti ai requisiti igienico sanitari di cui alle vigenti disposizioni di legge. Si avverte che in violazione di quanto sopra citato si procederà alla immediata risoluzione del contratto per grave inadempimento della stesso.

Si fa presente che, ai sensi del comma 3 dell'articolo 21 del Contratto Collettivo Nazionale del Comparto Scuola, il personale docente in servizio presso ciascuna classe o sezione durante la refezione è tenuto ad effettuare la ~~vigilanza e assistenza educativa~~ alla mensa poiché rientra



nell'ambito dell'orario di insegnamento, e pertanto gli stessi potranno intervenire ed interagire sia con gli alunni che con gli operatori della ditta aggiudicataria per perfezionare gli aspetti educativi degli allievi in materia ambientale e sulle modalità della raccolta differenziata dei rifiuti.

ARTICOLO 7

PREPARAZIONE DEI PASTI - TABELLE DIETETICHE - APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI - CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI.

La ditta affidataria dovrà impegnarsi, per tutta la durata dell'appalto, alla fornitura dei pasti, confezionati caldi e preparati nello stesso giorno nel proprio centro di cottura, al trasporto ed alla distribuzione entro e non oltre 20 minuti dal confezionamento, con idonei contenitori atti a prevenire contaminazioni e/o insudiciamento e a mantenere la temperatura interna, anche in caso di temperature rigide. Ogni pasto dovrà portare un talloncino con imprese le indicazioni di legge, nome ed indirizzo della ditta fornitrice, peso e tipo di contenuto, come da tabelle menù.

Le tabelle delle grammature, i menù, la composizione dei pasti e le eventuali alternative, nonché il peso degli alimenti, approvati dai competenti Servizi A.S.L. sono allegati al presente capitolato, formandone parte integrante e sostanziale.

Per i bambini che risultano affetti da patologie a carattere permanente, attestate dal relativo certificato medico, sarà predisposto un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto, cui la ditta dovrà scrupolosamente attenersi.

Devono inoltre essere previste ogni giorno diete "in bianco", per gli utenti con temporanee esigenze in tal senso.

Per la preparazione dei pasti la ditta è tenuta all'approvvigionamento delle derrate alimentari, che abbiano le caratteristiche specifiche richieste:

- I prodotti alimentari devono essere della migliore qualità e provenienza e devono rispondere delle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;

- L'acquisto degli alimenti dovrà essere effettuato con frequenza tale da assicurare la più recente fabbricazione.

- Le derrate alimentari dovranno essere conservate negli appositi locali magazzino e celle frigorifero. La ditta curerà il controllo costante affinché le caratteristiche sanitarie e microclimatiche delle celle siano sempre corrispondenti a quelle previste dalle vigenti disposizioni di legge in ordine alla conservazione di ogni categoria di alimenti.

La ditta appaltatrice dovrà acquisire dai fornitori idonee certificazioni di idoneità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia, ed inoltre certificazioni che attestino dei prodotti alimentari forniti, l'assenza di organismi geneticamente modificati, secondo quanto previsto dalla legge regionale n. 15/2001 e s.m. i. e garanzia di conformità relativa ai residui fitosanitari dei prodotti ortofrutticoli.

I prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione degli ambienti dovranno essere conformi alle vigenti normative nazionali ed europee.

La ditta affidataria del servizio non avrà nulla a pretendere qualora il numero dei pasti dovesse risultare inferiore a quanto riportato nel secondo comma del presente articolo. Il numero dei pasti potrà variare anche in corrispondenza di cause di forza maggiore, come ~~scioperi, assenza~~.



Handwritten signature or initials.

del personale ausiliario, ecc. o per altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.

I predetti motivi potranno comportare anche la sospensione della refezione per più giorni senza alcuna pretesa della ditta affidataria.

Il fornitore s'impegna altresì a garantire le consegne richieste anche in caso di sciopero del proprio personale o di altri impedimenti di qualsiasi genere.

Nei casi di sciopero programmato del personale delle scuole, e/o di assenza di massa degli alunni la Ditta dovrà essere preavvertita tempestivamente dal personale scolastico.

In caso di mancata consegna totale o parziale nei giorni e nell'ora fissati, l'Amministrazione si riserva il diritto di applicare al fornitore una sanzione pecuniaria del 20% del valore dei pasti non consegnati, da trattarsi sulle fatture ammesse a pagamento o, in mancanza sulla cauzione, fatto salvo il diritto di rivalsa dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza. Qualora i pasti forniti alla refezione non dovessero corrispondere al quantitativo ordinato o non dovessero presentare l'idoneità e la qualità, richiesta, il fornitore dovrà immediatamente provvedere all'integrazione dei quantitativi mancanti o alla sostituzione dei pasti in mancanza dei requisiti di idoneità

Nell'uno o nell'altro caso l'Amministrazione comunale, si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria pari al 20% del prezzo in vigore da trattarsi sulle fatture da liquidarsi. Nel caso di ripetuta mancata o parziale consegna o di consegne non corrispondenti al criterio di idoneità e qualità dei pasti, l'Amministrazione comunale si riserva, a suo insindacabile giudizio, di risolvere il contratto, salvo richiesta di risarcimento danni ai sensi dell'art.146 del C.C.

- DIETA -

L'appaltatore si obbliga al pieno rispetto delle quantità previste negli schemi dietetici, di cui agli allegati al presente capitolato speciale d'appalto e all'utilizzazione di prodotti freschi, ad esclusione dei prodotti ittici che possono essere anche surgelati, le cui caratteristiche merceologiche siano tali da caratterizzarli come alimenti di ottima qualità. Non è consentito l'uso dei prodotti congelati e di precotti surgelati o che abbiano subito altro processo di conservazione a lungo termine. L'utilizzo di detti cibi comporta la risoluzione "ipso facto" del contratto senza che vi sia alcuna preventiva comunicazione.

I danni derivanti sono a carico del gestore e l'Amministrazione Comunale potrà incamerare immediatamente la cauzione e non pagare eventuali debiti maturati.

- DIETE SPECIALI -

Per diete speciali si intendono tutte quelle diete diverse da quella appositamente definite ed in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, devono essere autorizzate dal Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL BN1. Fra le richieste di tipo terapeutico si citano le più comuni che sono rappresentate da:

- Dieta per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, o da favismo;
- Dieta per soggetti diabetici;
- Dieta per soggetti affetti da morbo celiaco;
- Dieta per soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;

- Dieta per soggetti in diverso stato di sovrappeso;
- Dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (il cosiddetto acetone).

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

ARTICOLO 8 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

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

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

ARTICOLO 9 LOCALI ED ATTREZZATURE A CARICO DELLA DITTA

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

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

Ricade sulla Ditta appaltatrice l'onere dell'adeguamento dei locali di cui all'art.2 della Legge 283/62 e dell'art.28 e 31 del D.P.R. n.327/80 e quelle previste in materia di sicurezza e salute dei lavoratori D.Lgs. 81/08 e smi.

La Ditta dovrà essere in grado di dare avvio al servizio in rassegna all'inizio delle attività scolastiche.

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



21/3/1973, D.P.R. N.777 del 23.8.1982, D.Lgs n.108 del 25.1.1992 e smi ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione degli addetti devono inoltre rispettare le disposizioni legislative in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori secondo il D.Lgs n. 81/08 e sue modifiche.

Inoltre sono posti a carico della ditta i pagamenti di tutte le imposte, tasse e le utenze di acqua, energia elettrica e gas.

ARTICOLO 10

NORME PER IL TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti è a totale carico della ditta aggiudicataria, che deve effettuare la consegna a proprio rischio e spese di qualsiasi natura presso i plessi scolastici, non oltre 20 minuti dal loro confezionamento.

I pasti appena confezionati dovranno essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di speciali autofurgoni, in numero sufficiente a consentire la distribuzione in modo tempestivo e entro l'orario indicato nel presente capitolato.

I mezzi interessati alla veicolazione dei pasti cucinati dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e perfettamente idonei al servizio in oggetto. Tale idoneità dovrà essere attestata tramite certificazione della competente Autorità Sanitaria, da esibire prima dell'inizio del servizio in oggetto.

La ditta documenterà all'Ente, prima dell'attivazione del servizio, di aver provveduto all'assicurazione degli automezzi, fornendo l'elenco degli stessi e specificando il numero di targa.

Il trasporto e la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 283 del 30.04.62 e suo Regolamento di esecuzione DPR n.327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche e integrazioni.

In particolare, per il trasporto dei pasti, l'Appaltatore si impegnerà ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura tali da garantire che i singoli pasti arrivino agli utenti in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazioni crociate o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

ARTICOLO 11

ORARIO E MODALITA' DI CONSEGNA

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

- scuole materne dalle ore 11,40 alle ore 12,15;
- scuole elementari dalle ore 12,00 alle ore 13,00.

Le scuole dovranno comunicare, a mezzo del sistema informatizzato di proprietà del Comune di Benevento, appositamente descritto nell'articolo 12 del presente Capitolato Speciale d'Appalto, alla ditta aggiudicataria entro le 9.30 di ogni giorno il numero degli alunni che usufruirà della refezione.



V

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

ARTICOLO 12

SISTEMA DI ORDINAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti da fornire giornalmente ai plessi scolastici è previsto in circa 1.600, salvo la precisa indicazione che entro le ore 9.30 di ogni giorno sarà comunicata dalle scuole interessate. Le variazioni al numero complessivo dei pasti potranno essere comunicate nel limite del 30% in più o il 30% in meno,

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

Entro le ore 9.30 i plessi scolastici dovranno inviare alla ditta ordinativo dei pasti e delle diete speciali da somministrare agli alunni e ai dipendenti aventi diritto.

Nell'ordinativo, trasmesso col sistema informatizzato di proprietà del Comune di Benevento, saranno indicati il numero dei pasti per diete normali e quelle speciali, con nome e cognome dell'alunno utente, il buono d'ordine sarà debitamente sottoscritto dal responsabile della scuola. I buoni d'ordine saranno allegati alla fattura, distinta per plessi scolastici.

- GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO -

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

Riguardo alle attività connesse alla prenotazione pasti, gli insegnanti statali provvederanno a rilevare, su appositi moduli, il numero dei presenti per ogni classe; il personale A.T.A. provvederà altresì a comunicare via email entro le h. 9,30 di ogni giorno al numero predefinito il numero dei pasti prenotati, con relativa dieta, per singola scuola. Nessun ulteriore supporto operativo o tecnico sarà fornito dalle Scuole o dall'Amministrazione Comunale per l'ordinaria gestione del servizio.

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

Il software permette:

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un data center certificato;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso via email è possibile inviare le prenotazioni ad un numero predeterminato a cura del personale scolastico con ~~messaggio~~

- disposizione dei dati entro le 9,30. La metodologia consente di "tradurre" questi dati compilati su carta in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema completamente web based utilizzato in modalità asp e sito presso un data center certificato;
 - pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica attraverso 4 apparecchiature POS dotate di software che saranno installate presso esercenti presenti sul territorio e individuati e convenzionati dall'Amministrazione Comunale;
 - gestione completa delle comunicazioni con gli utenti mediante: documenti cartacei, invio di SMS e accesso al sistema attraverso un link presente sul sito del Comune che consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti riferito al proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dall'Amministrazione Comunale.

- PRENOTAZIONE PASTI E RACCOLTA DELLE PRESENZE -

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico addetto alle operazioni di rilevazione delle presenze degli alunni, ritira gli appositi fogli classe stampati dal sistema a cura dell'Impresa Assuntrice e distribuiti dalla stessa in ogni scuola, con i nominativi dei bambini componenti della classe dove le insegnanti avranno indicato i bambini presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete in bianco, e li invia tramite fax ad un numero telefonico predeterminato.

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

- PAGAMENTO DEI PASTI -

Il sistema per il pagamento permette la possibilità di ricaricare il conto pasti presso 4 esercenti convenzionati dall'Amministrazione Comunale e diffusi sul territorio dove sarà possibile effettuare la ricarica.

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

- ONERI DELL'ENTE APPALTANTE -

Sono in capo all'Amministrazione Comunale:

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

- ONERI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA -

Compete all'I.A.:

- l'installazione di un PC dotato di stampante presso il centro cottura, con caratteristiche

sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tale PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad internet di tipo ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo; dovrà inoltre essere dotato di una casella di posta elettronica a cui verranno automaticamente recapitati dal sistema Informatico le segnalazioni degli errori relative alla prenotazione dei pasti;

- la stampa quotidiana da sistema informatizzato dei fogli classe necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio di un fax di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del sistema;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- il controllo giornaliero e la quadratura dei pasti forniti rispetto ai pasti prenotati. Si precisa che l'I.A. dovrà emettere fattura per i pasti forniti sulla base dei pasti rilevati all'interno del sistema informatizzato i cui dati faranno fede ai fini della fatturazione e della relativa liquidazione delle fatture;
- la formazione del personale preposto all'uso del sistema, a spese dell'I.A., e l'aggiornamento del personale in caso di sostituzione dello stesso durante la durata dell'appalto.

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

In virtù di tale designazione, l'I.A. sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

ARTICOLO 13 PERSONALE

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

Il personale, per motivi igienici, dovrà indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della

persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, così come previsto dall'art.42 del D.P.R. 327/80.

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

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

La ditta si impegna a documentare quanto sopra, inviando all'inizio dell'anno, ed in caso di variazioni, l'elenco del personale impegnato nell'esecuzione del presente capitolato d'appalto. Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali previsti dalla normativa vigente sono a totale carico dell'appaltatore, che ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo al pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune stesso, con esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

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

Inoltre, si precisa che è a completo carico della ditta assuntrice del servizio in rassegna, la richiesta della D.I.A. dei locali refettori.

ARTICOLO 14 INFORTUNI E DANNI

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

ARTICOLO 15

CONTROLLI, ISPEZIONI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'appaltatore si impegna a realizzare, durante tutta la durata dell'appalto, il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard and Analysis Control Critical Points), così come previsto dal Decreto legislativo 26.05.1997, n.155 e s.m.i. ed a consegnarlo al Servizio Pubblica Istruzione prima della stipula del contratto.

La ditta aggiudicataria deve essere in possesso della certificazione della norma Serie ISO 9001:2000 rilasciata da istituto accreditato ai sensi delle norme vigenti. Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di effettuare a mezzo dei competenti organismi preposti :

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

I controlli potranno essere effettuati da una apposita Commissione nominata dall'Ente appaltante alla quale dovranno far parte un membro del Comune, un genitore ed un rappresentante scolastico per ogni Istituzione scolastica.

L'Amministrazione si riserva altresì di effettuare delle verifiche a campione sull'operato dell'impresa in altri modi che riterrà comunque opportuno, con proprio personale.

Tutti i verbali rilasciati faranno testo per eventuali inadempienze contrattuali e per le relative applicazioni di penalità.

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti e i centri di ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Impresa assuntrice alle prescrizioni del Capitolato Speciale d'appalto.

E' facoltà del Comune di Benevento disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il centro di produzione pasti e centri di ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato Speciale D'Appalto e di quanto previsto dal progetto offerto dalla I.A.

È fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria di inviare al IV° Settore Socio Assistenziale - Ufficio Pubblica Istruzione il menù specifico giornaliero.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) i competenti Servizi dell'azienda ASL territoriale;
- b) le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- c) la Commissione Mensa.

L'Impresa Appaltatrice provvede a fornire ai rappresentanti delle Commissioni Mensa idoneo vestiario, camici e copricapo monouso, da indossare durante la visita al centro di produzione pasti e/o centri di ristorazione, a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio:

essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, i membri della Commissione mensa non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

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

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

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici di microbiologici, chimici, fisici

e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti saranno compiuti dai laboratori pubblici delle ASL locali. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalle vigente normativa D.Lgs. 123/93 e s.m.i. I tecnici effettueranno i prelievi utilizzando le quantità stabilite dalla legge vigente in materia. Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ARTICOLO 16

RILIEVI E PROCEDIMENTI DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

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

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

ARTICOLO 17

PENALITA' PREVISTE PER MANCATI ADEMPIMENTI

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le penalità per le infrazioni che la ditta commetterà relativamente a:

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

ARTICOLO 18

AMMONTARE DELLE PENALI

Il Comune, per la prima infrazione, di qualsiasi tipo, segnalata dagli organi preposti rientranti tra quelli di cui agli artt. precedenti, procederà a diffidare la ditta e a comminare una penalità di € 100; dalla seconda infrazione in poi si applicheranno sanzioni a seconda della gravità fino ad un massimo di € 1.000 per ogni sanzione.

ARTICOLO 19
CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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

- apertura di una procedura fallimentare a carico della ditta aggiudicataria;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex d. lgs n. 155/97;
- interruzione non motivata del servizio;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- cessione dell'attività ad altri;
- subappalto;
- mancato rispetto delle tabelle dietetiche;
- mancato rispetto delle caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dalla committenza;
- qualora la ditta fornisca dei pasti al di fuori della presente prestazione contrattuale;
- qualora il numero dei autoveicoli adibiti al trasporto dei pasti sia inferiore a quello stabilito nell'offerta tecnica presentata dalla ditta in sede di gara.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta aggiudicataria , a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Inoltre, l'Amministrazione Comunale potrà disporre, in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, decadenza dalla fornitura, senza che il gestore possa nulla eccepire, qualora risultino a carico dello stesso procedimenti o provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione, di cui all'art.3 della L. 1423/56 e art. 10 quater della L. 31.5.65, n.575, successivamente modificata dalla L. 13.9.82, n.646 ed integrata dalla L. 23.12.82, n.936 e s.m.i.

ARTICOLO 20
RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

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

ARTICOLO 21 VINCOLO GIURIDICO

L'aggiudicazione dell'appalto costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti del servizio in oggetto, dal momento in cui viene comunicata nei limiti e per gli importi specificati, il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata del presente contratto. In esso si intendono compresi o compensati tutti gli oneri del presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso per l'erogazione del servizio in oggetto che dovrà essere eseguito a norma delle leggi che disciplinano la materia. Il prezzo predetto unitario si intende offerto dalla ditta aggiudicataria della fornitura in base al calcolo di propria convenienza, a tutto suo rischio ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

ARTICOLO 22 PAGAMENTI

Alla fine di ogni mese la Ditta aggiudicataria dovrà emettere apposita fattura indicando le prestazioni effettuate nel mese di riferimento, nonché le coordinate bancarie ed il numero di conto corrente su cui sarà effettuato il pagamento. Per i pagamenti superiori ad €. 10.000,00 si applicherà quanto disposto dalle Circolari nr. 28/2007 e 29/2007 del Ministero dell'Economia e delle Finanze e dall'art. 48 bis del D.P.R. 602/73. Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non abbia curato, presso l'Ufficio Contratti, gli adempimenti contrattuali stabiliti. E' espressamente vietata la cedibilità di tutti i crediti derivanti dalle prestazioni indicate nel presente capitolato, con la conseguente esclusiva responsabilità della Ditta aggiudicataria nei confronti del Comune di Benevento per ogni violazione della anzidetta pattuizione.

Resta inoltre esclusa ogni possibilità di conferire a terzi mandati speciali all'incasso o presentare comunque ricorso ad altre forme di delegazione di pagamento.

La ditta appaltatrice, ai sensi della Legge 25/1/94 n. 82, dovrà allegare alla fattura il DURC senza del quale non si procederà a dar corso ai pagamenti.

Le fatture dovranno essere complete di:

1. indicazione del numero dei pasti serviti per ogni singolo plesso scolastico;
2. ordinativi riepilogativi mensili debitamente vistati dai responsabili dei plessi scolastici, di verifica di quelli giornalieri;
3. il Settore;
5. il Servizio Interessato;
6. gli estremi del contratto d'appalto;
7. l'intervento;
8. il capitolo;
9. l'impegno di spesa.

Dopo aver accertato la regolarità della documentazione presentata, L'Amministrazione Comunale provvederà alla liquidazione delle spettanze dovute per il servizio effettuato dalla ditta esecutrice, entro 60 giorni dalla data di acquisizione al protocollo generale della regolare fattura.

Nell'ipotesi che la ditta installi delle procedure telematiche e/o informatizzate come previsto nel



presente capitolato, le modalità di pagamento previste nel presente articolo, potranno essere concordate tra le parti, al fine di ottimizzare il servizio.

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

L'appalto è finanziato con fondi propri dell'Amministrazione Comunale di Benevento.

ARTICOLO 23

EVENTUALE ESTENSIONE O RIDUZIONE DELLA FORNITURA

Il numero dei pasti da fornire è puramente indicativo, nel senso che qualora il Comune avesse bisogno di provvedere ad un numero maggiore di pasti, oltre quelli previsti, la ditta è tenuta a fornirli senza contestazioni di sorta. Allo stesso modo si procederà ad eventuali riduzioni. Resta ben inteso che il rapporto numero dei pasti serviti per il prezzo offerto dalla ditta in sede di gara, è soggetto ad eventuali riduzioni o estensioni, nel limite massimo in più o in meno del 30%, senza che la ditta possa nulla pretendere, o richiedere la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 24

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

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

ARTICOLO 25

CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del contratto, la Ditta costituisce un deposito cauzionale pari al 10% del valore del servizio per tutto il periodo di esecuzione delle prestazioni contrattuali. La cauzione deve essere costituita in denaro contante, depositato presso la tesoreria comunale, oppure mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/6/82 n. 348. Il deposito cauzionale è svincolato e



restituito al contraente solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ARTICOLO 26 EFFICACIA DELL'APPALTO

Le offerte saranno immediatamente impegnative per la ditta, mentre per il Comune lo saranno solo dopo che la relativa determinazione di aggiudicazione ed il conseguente contratto saranno esecutivi a norma di legge. Il contratto avrà la durata di anni solari 2 (due) a decorrere dalla data di aggiudicazione.

ARTICOLO 27 SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore.

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

ARTICOLO 28 OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

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

ARTICOLO 29 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA PER IL PERSONALE DIPENDENTE

La ditta subentrante, nel rispetto di tutte le condizioni previste dal C.C.N.L. di riferimento, si impegna a garantire l'assunzione senza periodo di prova degli addetti esistenti in organico all'appalto, risultanti da documentazione probante che lo determini almeno 4 mesi prima della cessazione stessa. Nel caso in cui l'impresa subentrante sia costituita in forma di cooperativa, resta impregiudicata la successiva facoltà del lavoratore dipendente di presentare formale richiesta di adesione in qualità di socio.

Al socio verrà comunque garantito un trattamento economico complessivo non inferiore a quello previsto dal CCNL di riferimento.



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

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

Gli addetti assunti con contratto a termine saranno assunti dall'impresa subentrante fino alla scadenza del rapporto originariamente determinato.

ARTICOLO 30

OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

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

ARTICOLO 31

MODIFICHE

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

ARTICOLO 32

CONTROVERSIE E VERTENZE

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

ARTICOLO 33

RINVIO

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



Il Dirigente del Settore
Dott. Gennaro Vitelli