



COMUNE di SUCCIVO

(PROVINCIA DI CASERTA)

SETTORE AMMINISTRATIVO-CONTABILE

CAPITOLATO per la CONCESSIONE del SERVIZIO di REFEZIONE della SCUOLA MATERNA STATALE per gli AA.SS. 2014/2015 (dall'1 ottobre) e 2015/2016

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per la scuola materna statale "E. De Amicis" per gli AA.SS. 2014/2015 (dall'1 ottobre) e 2015/2016

Ai fini del presente capitolato, il Comune di Succivo è indicato per brevità "Comune" e la ditta concessionaria "Ditta".

Il sistema da adottare è quello dei pasti veicolati.

Il servizio da concedere riguarda:

1. la preparazione dei pasti presso un apposito centro cottura, munito di autorizzazione sanitaria;
2. il trasporto e la somministrazione dei pasti presso il refettorio della scuola materna sito in Succivo, all'angolo tra Corso Atella e Via Virgilio;
3. la rigovernatura, pulizia ordinaria e quotidiana nonché la sanificazione dei locali di refezione (locale smistamento pasti, refettorio, servizi igienici e altri ambienti annessi), degli arredi, delle attrezzature, utensileria e stoviglie nonché quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio, compresa la fornitura del materiale di consumo occorrente per il riassetto ed il lavaggio (detersivi, disincrostanti, disinfettanti, ecc.);

La affidataria dovrà inoltre fornire all'utenza a proprie spese:

- le tovaglie ed i tovaglioli monouso (ricambio giornaliero) per il refettorio;
- tutto il materiale necessario per il corretto espletamento del servizio, in particolare piatti, bicchieri e posate monouso;

Si specifica che la distanza massima del centro cottura dal refettorio della Scuola, dichiarata in sede di gara, e comunque minore o uguale a 30 km, dovrà essere mantenuta per tutta la durata dell'affidamento.

Qualora, per qualsiasi giustificato motivo, il centro cottura utilizzato non fosse temporaneamente disponibile, la ditta dovrà immediatamente, reperire un centro alternativo a distanza minore o uguale a 30 km.

ART. 2 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO

Il contratto avrà una durata pari agli AA.SS. 2014/2015 (dall’1 ottobre) e 2015/2016. L’amministrazione si riserva di modificare la decorrenza iniziale dell’affidamento laddove le procedure di aggiudicazione non si perfezionassero per tempo senza dovere, in tal caso, riconoscere alcunché alla ditta affidataria. La data d’inizio e di scadenza del servizio dovrà risultare da apposito verbale debitamente sottoscritto dal Responsabile del Settore Amministrativo-Contabile e dal legale rappresentante della Società affidataria.

Alla scadenza indicata e qualora il Comune non abbia ultimato la procedura di nuovo affidamento, l’impresa affidataria è tenuta, senza opporre eccezione alcuna, a proseguire nell’esecuzione del servizio appaltato agli stessi prezzi, patti e condizioni fino a quando non saranno espletate le procedure di nuova aggiudicazione.

ART. 3 – TIPOLOGIA DELL’UTENZA

L’utenza è composta dagli alunni della scuola materna e dal personale docente regolarmente autorizzato;

ART. 4 – COMPOSIZIONE UTENZA – CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

I servizi individuati nel presente capitolato all’art. 1 sono da intendersi come da tabella che segue:

Tipologia utenza	n.utenti medi giornalieri (alunni e insegnanti)	Gg. settimanali di servizio
Scuola Materna	Indicativamente 182	da lunedì a venerdì feriali

Avranno accesso al servizio di refezione scolastica tutti gli alunni ed il personale docente regolarmente autorizzato.

Il servizio di refezione scolastica avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, gite scolastiche, calamità naturali o altre cause non prevedibili.

Le indicazioni del fabbisogno esposto nella suddetta tabella sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza, nonché di variazione della popolazione scolastica, pertanto la affidataria dovrà erogare una quantità di pasti annualmente soggetta a variazione, sia in aumento che in diminuzione.

Si precisa inoltre che anche il numero giornaliero di pasti indicato in tabella è suscettibile di variazioni,

dipendendo dalle effettive presenze di alunni e insegnanti (considerati quindi eventuali assenze, ritiri e nuove adesioni). Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

ART. 5 – PREZZO

Il prezzo unitario del pasto (unico per alunni e docenti) è stabilito in €oltre IVA. Tale prezzo ricomprende:

- il costo di tutte le attività e le prestazioni poste a carico dell'impresa con il presente capitolato;
- Il costo di tutte le attività aggiuntive eventualmente proposte in sede di offerta, che la affidataria è quindi tenuta a svolgere.

Il corrispettivo dell'affidamento sarà liquidato mensilmente alla Ditta, su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati ed accertati entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune, relativa al servizio effettuato nel mese precedente.

Il prezzo determinato in sede di gara rimarrà invariato per il primo anno scolastico oggetto dell'affidamento. Dal secondo anno scolastico è facoltà dell'aggiudicatario presentare richiesta di revisione annuale del prezzo da inoltrare all'Amministrazione Comunale (con lettera raccomandata o posta elettronica certificata) entro il 30 giugno 2015. A seguito della richiesta l'Amministrazione Comunale effettuerà l'istruttoria prevista dall'art.115 del D.Lgs 163/2006.

In assenza dei dati di cui all'art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006 la revisione del prezzo non potrà superare la percentuale di incremento annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai ed impiegati (FOI).

In assenza di richiesta di aumento entro la data soprariportata verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo concordato dalla parti.

ART. 6 – MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO, STOCCAGGIO, CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere:

- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- conformi alle indicazioni dell'Asl allegate agli atti di gara.

Si evidenzia inoltre che:

- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati.
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo.

ART. 7 – PREPARAZIONE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Sarà compito del personale comunale o scolastico, appositamente incaricato, comunicare alla Ditta entro le ore 9,30 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa.

Tutti i pasti devono essere preparati presso il centro di cottura indicato dall'impresa in sede di offerta.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere *standard* ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica.

- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10° C;
- per *yogurt*, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4° C;

- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e + 4°C, salvo gli alimenti che possono o debbono essere cotti tal quale;
- le verdure per i contorni, quando non sono da consumarsi crude, dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- le materie prime acquistate fresche non dovranno essere congelate;
- nessun alimento potrà essere fritto in olio: frittate, crocchette, pesci, ecc. dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati grassi di cottura.
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i “fondi di cottura” ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l’aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo;
- vanno rispettate le prescrizioni dell’Asl allegate al presente capitolato.

MENÙ

Ogni pasto deve essere composto secondo quanto prescritto dall’Asl nella documentazione allegata al presente capitolato oltre che da pane e acqua minerale e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menù e dalle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato. Tali tabelle sono state predisposte dall’Ospedale Civile “G. Moscati”- Aversa – Servizio dietologia -ASL/CE2;

Sono vietate le doppie porzioni (i “bis”) al fine di evitare un apporto eccessivo di calorie.

Per quanto riguarda le **carni**, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.

E’ necessario utilizzare l’**olio** extravergine d’oliva come condimento, mentre per la cottura è possibile utilizzare olio d’oliva.

Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (D.Lgs. n. 114/2006).

Può accadere che, per motivi tecnici di servizio, debbano essere preparati “pasti” diversi da quelli previsti dal menù del giorno, ma dette variazioni devono essere di volta in volta comunicate agli Uffici preposti del Comune per la necessaria autorizzazione.

La tabella dietetica e il menù potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dall'ASL/CE2, sia su espressa richiesta della stessa ASL, previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione dell'ASL.

E' consentita una variazione temporanea al menù stabilito nei seguenti tassativi casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Se nel corso dell'affidamento dovessero verificarsi episodi imprevisi e allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come si è verificato in passato, ad es. BSE o influenza aviaria) anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Ogni volta che fosse presente nel menù una derrata che la ditta affidataria in sede di offerta si è impegnata a corrispondere secondo determinate caratteristiche la stessa dovrà essere offerta sulla base delle medesime.

DIETE SPECIALI E "LEGGERE":

L'impresa affidataria si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica.

L'impresa si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura.

Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione di diete speciali dovranno essere forniti dalla ditta affidataria. Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi di fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito.

Per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

DIVIETO DI UTILIZZO ALIMENTI OGM

E' fatto divieto alla affidataria di utilizzare, nell'esecuzione dei servizi oggetto della presente concessione, alimenti contenenti organismi geneticamente modificati, derivati o ingredienti che lo contengono.

TRASPORTO

Gli automezzi e le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi al DPR 327/8. atti al trasporto, in grado di mantenere le temperature previste dalla

normativa vigente.

DISTRIBUZIONE

Nella preparazione dei tavoli deve essere curato il decoro, l'ordine ed il senso di accoglienza per contribuire a rendere gradevole il momento del pasto.

Si precisa che i pasti dovranno essere serviti al tavolo direttamente dal personale della affidataria del servizio.

La affidataria del servizio è tenuta a fornire un numero adeguato di dipendenti qualificati in relazione agli utenti usufruenti il servizio di refezione per tutto il tempo necessario alla preparazione dei tavoli e alla distribuzione dei pasti al fine di garantire lo svolgimento del pasto in 30/45 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane. Nel caso venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi, la Ditta dovrà provvedere in merito.

I buoni mensa saranno raccolti dal personale comunale o scolastico.

ART. 8 – PERSONALE

L'affidatario dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione adeguata, per entità numerica a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto della affidamento.

Il personale verrà assunto dall'affidatario nel rispetto degli obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente o futura in materia.

L'affidatario assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione per i dipendenti di tutte le norme contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro e negli accordi locali integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e inoltrato all'Ente. L'affidatario dovrà provvedere alle opportune comunicazioni ogni volta che avverrà un cambio, una sostituzione o un avvicendamento del personale. Essa dovrà presentare all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale assegnato al servizio oggetto della affidamento con indicazione delle mansioni assegnate.

Il personale dovrà altresì essere provvisto di cartellino di identificazione, riportante il nome dell'affidatario ed il nome, cognome e foto tessera del dipendente.

L'affidatario garantirà la continuità e l'efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente.

ART. 9 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto della affidamento dovrà essere affidata ad un "Responsabile di unità", in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica, il cui nominativo sarà comunicato al Comune.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina della presente affidamento, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli *standard* minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti;

ART. 10 – DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'affidatario si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo *staff* ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro;

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

a) igiene del personale e sicurezza:

il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, curare scrupolosamente l'igiene personale, (in particolare delle mani) ed attenersi alle norme di igiene, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Durante il servizio deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura, non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione. Gli indumenti e i copricapo devono essere mantenuti puliti.

b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;

- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

c) Vestiario:

L'affidatario dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia, in conformità di quanto previsto dal D.P.R. n. 327/80. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'affidatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto e per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa vigente.

ART. 11 – RESPONSABILITA'

L'affidatario assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero *staff* di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, di quanto previsto agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

ART. 12 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'impresa aggiudicataria è tenuta ad informare gli uffici comunali con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore (da intendersi quale fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'affidatario e non evitabile con l'esercizio della normale diligenza), che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. In tale ipotesi di causa di forza maggiore, l'affidatario si impegnerà comunque a definire con l'Amministrazione Comunale soluzioni temporanee dirette a limitare il disagio per gli utenti, nonché ad adoperarsi - per quanto di sua competenza - per il tempestivo ripristino del servizio.

In caso di sciopero del personale delle scuole, di uscite didattiche o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'affidatario sarà avvisata mediamente con un anticipo di 48 ore.

Il servizio deve essere svolto anche in presenza di un solo utente.

ART. 13 – INDIVIDUAZIONE IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE, MANUTENZIONI

Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'affidatario il refettorio e locali annessi presso la scuola attualmente utilizzati per il servizio di refezione scolastica, nonché gli arredi e attrezzature in essi presenti.

Manutenzione ordinaria e straordinaria immobili e impianti

Sono da ritenersi a carico del Comune la manutenzione ordinaria e straordinaria inerenti alle parti murarie e agli impianti elettrici ed idraulici esistenti, per l'ottimale esplicazione del servizio nonché le spese per le pulizie straordinarie riguardanti infissi, vetri e tendaggi.

Resta salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'affidatario.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori, le modifiche o nuovi acquisti, salvo quelli posti a carico della ditta ai sensi del presente capitolato, che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Il Comune si riserva la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

b) Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature

La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico dell'impresa affidataria.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante delle strutture adibite al servizio.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità, dell'efficienza e della sicurezza delle attrezzature.

Al verificarsi di un guasto, di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni entro le 48 ore successive al verificarsi del guasto.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es.

manca di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche l'impresa è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

ART. 14 – OBBLIGHI DELL’AFFIDATARIO

L'affidatario sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna.

a) Danni dovuti a negligenza:

L'affidatario sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

b) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature

L'affidatario è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello *staff* di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di :

- locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature,
- locale deposito,
- servizi igienici annessi utilizzati dal personale.

Dovrà provvedere alla fornitura di tutto il materiale occorrente per l'igiene dei suddetti locali e per la sanificazione delle attrezzature.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli *standard* minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'affidatario, e di quanto previsto nel piano di sanificazione definito dal sistema di autocontrollo igienico.

c) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti dai locali adibiti al servizio dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta in base alle tipologie previste, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Amministrazione Comunale.

Il personale dell'affidatario dovrà mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche e segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento degli stessi all'ufficio tecnico del Comune,

mantenere gli spazi adibiti ad aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia, rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

L'impresa provvederà alla fornitura di sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti in conformità al tipo di raccolta effettuata dal Comune di Succivo

d) Materiali di pulizia e consumo:

L'impresa concessionaria assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

ART. 15 – OBBLIGHI DEL COMUNE

Oltre a quanto già indicato, il Comune provvederà a garantire la copertura assicurativa delle strutture, fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'affidatario per danni da incuria.

ART. 16 – CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DEL AFFIDATARIO

L'affidatario assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni vigenti (in particolare del D.Lgs n. 193/2007), individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici,

Durante l'anno scolastico oggetto della affidamento, l'impresa sarà tenuta ad effettuare controlli analitici.

L'impresa è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi, non appena disponibili.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale di cucina.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli *standard* derivanti dalla certificazione **UNI EN ISO 9001/2008**.

ART. 17 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'impresa concessionaria dovrà prelevare 20 grammi di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto

che non, riparlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

ART. 18 – DIVIETI

E' fatto divieto al personale dell'affidatario di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata ed al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal relativo capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica ecc.

ART. 19 – NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale dell'affidatario addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e di guanti, quando previsto dalle indicazioni del produttore e/o dal piano di autocontrollo dell'affidatario.

ART. 20 – RESPONSABILITA' DELL'AFFIDATARIO

Ogni responsabilità connessa con l'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature e con l'erogazione dei servizi oggetto della presente affidamento è assunto totalmente dall'affidatario, rimanendo il Comune sollevato e indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose che dovessero accadere nell'esercizio della presente affidamento.

L'affidatario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'impresa stessa quanto del Comune o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto della affidamento o per cause connesse allo stesso, anche se eseguito da terzi.

In particolare l'affidatario si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

L'Impresa risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

ART. 21 – COPERTURE ASSICURATIVE

L'affidatario, prima della stipula del contratto, dovrà stipulare specifica polizza assicurativa per responsabilità civile (R.C.), comprensiva della Responsabilità Civile Verso Terzi, con esclusivo riferimento al servizio in questione, e R.C.O. con i seguenti massimali:

- R.C. massimale per sinistro Euro 2.500.000,00 con il limite per persona di 2.500.000,00
- Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Ufficio Comunale competente prima della

stipulazione del contratto, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

L'esistenza di tali polizze non libera l'affidatario dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

L'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'impresa durante lo svolgimento del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della affidamento.

ART. 22 – ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'affidatario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

ART. 23– ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ASL competente e gli uffici comunali competenti. Il controllo può riguardare la qualità delle derrate, il corretto uso delle attrezzature, la corretta applicazione delle diete, il rispetto delle norme igienico-sanitarie ed il rispetto degli impegni assunti dalla ditta nel contratto o in sede di presentazione dell'offerta.

Gli incaricati del Comune, ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio.

Il personale dell'affidatario non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai suddetti.

ART. 24 – CONTRATTO

Il contratto stipulato a seguito dell'aggiudicazione sarà redatto mediante atto pubblico amministrativo. Tutte le spese di quest'ultimo, nessuna esclusa ed eccettuata, comprese quelle di registrazione, sono a totale carico dell'affidatario senza diritto di rivalsa.

ART. 25– ONERI FISCALI

Saranno a carico dell'affidatario, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto della affidamento.

ART. 26 – CAUZIONE

A garanzia di tutti gli obblighi contrattuali l'affidatario presterà cauzione in una delle forme previste dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, di importo pari al 10% dell'intero valore netto della affidamento. L'importo contrattuale è calcolato moltiplicando l'importo unitario a pasto per 55.632 che è il numero presunto di pasti serviti in due anni.

Ai sensi del comma 2 dell'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, la cauzione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'affidatario si impegna, su richiesta insindacabile dell'Amministrazione, a reintegrare la cauzione sino al valore originario, nei casi in cui vengano operati prelevamenti per fatti connessi all'esecuzione del contratto.

ART. 27 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Stante la peculiarità del servizio oggetto di affidamento, le correlazioni dello stesso con la tutela della salute dei bambini e la sua natura, di conseguenza, strettamente legata all'*intuitu personae*, è vietato cedere a terzi, in tutto o in parte, il presente contratto ed è vietato appaltare a terzi il servizio pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione ed il risarcimento dei danni, salve ed impregiudicate le norme penali.

ART. 28– INADEMPIENZE E PENALITA'

Poiché il servizio oggetto della presente affidamento è da ritenersi di pubblica utilità, l'affidatario per nessuna ragione può sospenderlo, effettuarlo in maniera difforme a quanto stabilito e/o eseguirlo in ritardo.

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, il Comune procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 50,00 ad un massimo di 500,00 per ciascuna violazione secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

- a) avvio della distribuzione dei pasti con ritardi superiori ad un'ora dalla preparazione;
- b) grammature dei pasti inferiori a quelle previste dai menù asl;

- c) fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche ed a quelle eventualmente offerte in sede di gara;
- d) accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
- e) somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menu;
- f) preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi);
- g) mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, confezionamento, conservazione, somministrazione;
- h) mancato rispetto, per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione "standard" dello staff di servizio ";
- i) mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
- l) mancato o carente rispetto della restante disciplina in materia di personale;
- m) mancata conservazione dei campioni;
- n) mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza (D.Lgs. n. 81/2008);
- o) ostacolo all'accesso alla struttura nei confronti degli organi incaricati della vigilanza;

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati all'affidatario mediante l'invio di segnalazione a mezzo di raccomandata A.R. o posta elettronica certificata.

Il provvedimento è assunto dal responsabile del Settore competente.

L'affidatario ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione.

In mancanza di accordo tra le parti entro 35 (trentacinque) giorni dalla data di ricevimento della raccomandata o della pec di contestazione, l'affidatario dovrà emettere al Comune una nota di accredito, in riferimento all'ultima fattura non liquidata, pari al valore della penalità applicata.

La mancata emissione di tale nota di credito è motivo, salvo diverso accordo di revoca dell'affidamento.

Il Responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate all'impresa potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il Responsabile competente non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppur accertato, non rivesta caratteri di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per il Comune e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le condizioni). I termini per la definizione del procedimento sono fissati in 30 (trenta) giorni dal ricevimento dei giustificativi inviati al affidatario.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare

prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione temporanea del servizio di cui al presente capitolato, addebitando all'impresa concessionaria i relativi costi sostenuti ed applicando una penale di € 1.000,00.

In caso di revoca della affidamento per colpa e responsabilità dell'affidatario, tutti i costi necessari a garantire l'effettuazione temporanea del servizio, nonché tutti i costi relativi al nuovo affidamento verranno addebitati all'affidatario per colpa e responsabilità della quale si è addivenuti alla revoca della affidamento. In caso di revoca della affidamento per colpa e responsabilità dell'affidatario, essa incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuova gara e per tutte le circostanze che si possono verificare. Il Comune incamererà in tal caso la cauzione e l'affidatario non potrà chiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare.

In caso di revoca dell'affidamento per colpa e responsabilità dell'affidatario, tutte le forniture, in materiali ed attrezzature, fino a tale data effettuate, resteranno di proprietà del Comune e l'affidatario non potrà chiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare.

Al verificarsi di un numero superiore a 3 (tre) inadempienze verificate nel corso dell'anno scolastico, che quali abbiano comportato l'applicazione di una penale superiore ad € 250,00 per evento, sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere alla revoca della affidamento per colpa e responsabilità dell'affidatario.

Sarà inoltre facoltà dell'Amministrazione comunale procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità dell'affidatario in tutti i casi specificati all'interno del presente capitolato nonché nel caso di apertura di procedura di fallimento a carico dell'affidatario, abbandono o interruzione del servizio da parte della stessa, quando l'affidatario e/o i fornitori dalla stessa incaricati, si rendano colpevoli di frode per sopravvenuta insussistenza dei requisiti di cui al presente capitolato ed in ogni altro caso che renda impossibile la prosecuzione del servizio nei termini previsti dall'art. 1453 del codice civile.

Oltre ai casi sopra elencati, il Comune può revocare l'affidamento per colpa e responsabilità dell'affidatario, per inadempienza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida. Trascorsi 7 giorni dalla suddetta diffida, in assenza di accordo fra le parti, il Comune potrà revocare la affidamento per colpa e responsabilità dell'affidatario.

La revoca della affidamento sarà notificata a mezzo lettera raccomandata A.R. al domicilio dell'affidatario o a mezzo posta elettronica certificata.

In tal caso il contratto di affidamento sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

ART. 29 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) cessione, anche parziale, del contratto;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, prestazione del servizio di erogazione pasti (anche singola), fatte salve le cause di forza maggiore;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) impiego di personale non alle dipendenze dell'affidatario;
- h) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- i) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso alla affidamento;
- j) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- k) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- l) mancato rispetto degli obblighi assunti in sede di gara con la presentazione dell'offerta qualitativa
- m) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

L'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando all'impresa, con Raccomandata A/R o a mezzo di posta elettronica certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

Qualora l'Amministrazione Comunale si avvalga di tale clausola, l'affidatario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

ART. 30 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore ai 15 (quindici) giorni dalla sua

ricezione per inadempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 31 - VICENDE SOGGETTIVE INERENTI L’AFFIDATARIO INCIDENTI SUL RAPPORTO CONTRATTUALE. FALLIMENTO DEL AFFIDATARIO

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'affidatario non hanno singolarmente effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del D.P.C.M. 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D.Lgs. n. 163/2006.

Nei sessanta giorni successivi l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti di cui all'articolo 10-sexies della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti dell'Amministrazione, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Il fallimento dell'affidatario comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, lo scioglimento in forza di legge del contratto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

ART. 32 – FORO COMPETENTE

La risoluzione delle controversie inerenti l'esecuzione del contratto relativo alla presente affidamento, non rimediabili mediante transazione, sarà definita dal Tribunale competente per il territorio di Succivo.

ART. 33 – TRACCIABILITA'

L'affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2012 n 136 e successive modifiche.

Qualora le transazioni finanziarie derivanti dal presente appalto dovessero avvenire, da parte dell'appaltatore, senza avvalersi di sistemi tali da consentire la tracciabilità, ai sensi della legge 136/2010 e successive modifiche, dei relativi flussi finanziari, il contratto verrebbe risolto di diritto, senza necessità di diffida o preavviso, ai sensi dell'art. 3 comma 8, 2° periodo della suddetta legge n. 136/2010. Al fine di consentire allo stesso appaltatore di assolvere all'obbligo di verifica delle clausole contrattuali sancite dal comma 9 dell'art. 3, i soggetti tenuti al rispetto delle regole di tracciabilità, tramite un legale rappresentante o soggetto munito di apposita procura, devono inviare alla stazione

appaltante copia di tutti i contratti sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture.

L'affidatario assume altresì:

- a) l'impegno, ai sensi della legge 136/10, ad indicare il codice IBAN del conto corrente dedicato, in caso di aggiudicazione, al presente appalto e le generalità ed il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sul suddetto conto entro sette giorni dall'accensione ed a comunicare tempestivamente la variazione dei suddetti dati;
- b) l'impegno ad inserire, nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, servizi e forniture derivanti dal presente appalto, a pena di nullità assoluta, apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13.08.2010 n. 136
- c) l'impegno a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo di Caserta della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 34 – ULTERIORI IMPEGNI in CAPO alla DITTA AFFIDATARIA

L'affidatario, altresì, accetta:

- a) che la violazione, da parte dei propri dipendenti o collaboratori coinvolti in concreto nell'attività affidata, degli obblighi comportamentali compatibili sanciti dal codice di comportamento generale di cui al d.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e il codice di comportamento interno di cui alla deliberazione n.50 del 16 dicembre 2013 della Giunta Comunale di Succivo dallo stesso conosciuti comporta la risoluzione o la decadenza del rapporto:
- b) tutte le seguenti clausole di cui all'art. 6 del protocollo di legalità, sottoscritto dal Comune di Succivo con la Prefettura di Caserta nella parte in cui le stesse si rivelano conformi alla normativa vigente:
 - Clausola n°1** – L'impresa aggiudicataria dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto dal Comune con la Prefettura di Caserta, che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.
 - Clausola n°2** - L'impresa aggiudicataria si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).
 - Clausola n°3** – L'impresa aggiudicataria si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

Clausola n°4 - L'impresa aggiudicataria dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/1998, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali di interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola n°5 - L'impresa aggiudicataria dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n°6 - L'impresa aggiudicataria dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

Clausola n°7 - L'impresa aggiudicataria dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, nonché l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto legge 143/1991.

ART. 35 – DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto della affidamento.

ART. 36 - SPESE IMPOSTE E TASSE

Tutte le imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'affidatario.