



# CITTÀ DI FRATTAMAGGIORE

*Provincia di Napoli*

**I SETTORE**

**PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

**A.S. 2015/16, 2016/17, 2017/18**

**Allegato alla determinazione a contrattare n. 334 del 28/09/2015 e successiva rettifica n. 494 del 30/12/2015**

**CIG: 641125924C**

---

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

---

### PARTE I

### CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FORNITURA

#### ARTICOLO 1 : OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha come oggetto l'affidamento del servizio di refezione per le scuole materne statali del Comune di Frattamaggiore. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla somministrazione e alla distribuzione al tavolo di pasti cucinati in legume fresco-caldo con sistema monoporzione in vaschette monouso, con produzione degli stessi nella medesima giornata del consumo, nel rispetto dell'allegata tabella dietetica (Allegato 2), e di tutte le normative igienico sanitarie vigenti che si intendono tutte richiamate, per circa 850 alunni della scuola materna, nonché circa 41 pasti per i docenti delle scuole materne, per cinque giorni settimanali, nel Comune di Frattamaggiore (NA), per gli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018, per complessivi 120.000 pasti annui presunti per il periodo ottobre-giugno. Si precisa che per l'anno scolastico 2015/2016 il servizio è stimato con decorrenza dal mese di marzo 2016 e che il numero dei pasti da fornire complessivamente nel periodo di vigenza dell'appalto è stimato in 310.000.

Le somministrazioni oggetto dell'appalto dovranno essere effettuate per gli anni scolastici previsti, ad esclusione delle festività contemplate dal calendario scolastico e del sabato. Con riferimento al numero dei pasti presuntivi giornalieri sopra riportati, si precisa che gli stessi potranno essere suscettibili di variazione, sia in aumento che in diminuzione, in relazione alle disposizioni dell'Ufficio Scolastico Regionale, circa il numero delle sezioni, ovvero per le fluttuazioni nelle iscrizioni alla refezione scolastica o nella frequenza degli alunni. Resta inteso che il numero complessivo dei pasti oggetto dell'affidamento sarà determinato in ragione del prezzo di aggiudicazione e fino alla concorrenza dell'importo complessivo di €. 1.240.000,00 oltre IVA. per conseguenza anche la durata del servizio sarà determinata in relazione alle effettive esigenze ed agli effettivi pasti erogati fino alla concorrenza dell'importo predetto di €. 1.240.000,00 oltre IVA.

Il numero dei plessi e degli utenti potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore come scioperi, mancata o scarsa erogazione dell'acqua, assenza del personale ausiliario, ecc. o per ogni altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.

I motivi suddetti potranno comportare anche la sospensione della fornitura per più giorni.

L'appaltatore, in tali casi, non potrà richiedere indennità aggiuntive di sorta rispetto al costo prestabilito per singolo pasto effettivamente erogato.

In ogni caso le summenzionate determinazioni non sono motivo per il gestore di giustificato recesso del contratto. I n.4 plessi scolastici destinatari della fornitura, tutti ubicati nel territorio del Comune, sono i seguenti:

- 1) Scuola Materna I° Circolo Didattico "E. Fermi" – Corso Europa
- 2) Scuola Materna II° Circolo Didattico "Mazzini" Via F. A. Giordano
- 3) III Circolo Didattico "Salvo D'Acquisto" Traversa Ianniello
- 4) IV Circolo Didattico "G. Marconi" Via Vittorio Emanuele III

Il Comune di Frattamaggiore, in osservanza della Legge Regionale n. 2 dell'11 febbraio 2003 e della Legge n.123 del 4 luglio 2005, garantisce l'erogazione dei pasti agli alunni e al personale docente con patologie congenite, metaboliche ed allergiche che necessitano di diete speciali.

Il presente Capitolato è stato redatto in conformità alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui all'intesa del 29 aprile 2010 n. 2 della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Conferenza Unificata, recepita dalla Regione Campania con delibera di Giunta Regionale n. 619 del 15.11.2011, nonché dalle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" di cui al decreto n. 169 del 3.7.2009 della Regione Campania.

Il presente capitolato tiene, altresì, conto del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e delle norme della Legge Regionale n. 3 del 27.02.2007 recante la disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania.

La Ditta dovrà provvedere alla fornitura, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente della Scuola materna aventi diritto mediante personale adeguato numericamente a tale necessità ed idoneo sotto il profilo sanitario. I pasti dovranno essere confezionati in idonei contenitori monoporzione atti a garantire nei termini di legge, condizioni di temperatura ed igiene, preparati con prodotti e grammature come da prescrizione dell'ufficio A.S.L. territorialmente competente.

## **ARTICOLO 2 : DURATA DELL'APPALTO ED EFFICACIA DELLE OFFERTE**

La durata presumibile del servizio decorrere dall'anno scolastico 2015/2016 (inizio presunto 1° marzo 2016) ed avrà termine con l'anno scolastico 2017/2018 (presumibilmente 20 giugno 2018), esclusi i periodi di chiusura delle scuole e fatto salvo quanto meglio specificato al precedente art.1

Le offerte saranno immediatamente impegnative per la ditta aggiudicataria, e valide per i successivi 180 gg. decorrenti dall'espletamento della gara, mentre saranno tali per il Comune solo dopo che l'aggiudicazione definitiva ed il conseguente contratto siano esecutivi a norma di legge.

E' prevista la clausola della cessazione anticipata del contratto ad esaurimento dell'importo economico previsto, salvo quanto previsto al precedente art.1 relativamente alla estensione temporale del servizio fino alla concorrenza dell'importo complessivo dell'appalto.

## **ARTICOLO 3: CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

Il servizio sarà aggiudicato previo esperimento di gara pubblica, mediante il sistema della procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art.83 del D. Lgs n. 163/2006, anche in presenza di una sola offerta valida. Non sono ammesse offerte di valore superiore alla base di gara, (quota singolo pasto pari ad €. 3,92 oltre IVA depurato degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e determinati in €. 0,08 per singolo pasto).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione del servizio.

In ogni caso, prima dell'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione potrà disporre sopralluoghi presso la struttura individuata quale sede di produzione dei pasti, per accertarne la rispondenza con quanto offerto e dichiarato dalla Ditta in sede di offerta.

#### **ARTICOLO 4 : FORMA DEL CONTRATTO**

Con la Ditta Aggiudicataria verrà stipulato contratto in forma pubblica amministrativa in ottemperanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. 163/06 decorso il termine di cui al comma 10 dell'art.11 del codice dei Contratti Pubblici, e fatta salva l'acquisizione delle informazioni antimafia da parte della Prefettura competente, con oneri a carico dell'aggiudicataria.

Il contratto di cui sopra conterrà la clausola risolutiva espressa di cui all'art. 3 comma 8 e 9 bis della L. 136/2010, nonché le clausole previste dal Protocollo di Legalità negli appalti pubblici, stipulato con la prefettura di Napoli, recepito ed approvato con D. G. C 176 del 17/9/2007.

#### **ARTICOLO 5 : BASE D'ASTA E VALORE GLOBALE DELL'APPALTO**

Il prezzo unitario posto a base di gara, per ogni singolo pasto è il seguente:

Importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza	€. 3,92
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€. 0,08
Importo totale al netto dell'IVA al 4%	€. 4,00

Tenuto conto della media annua orientativa dei pasti (120.000/anno scolastico), l'importo complessivo dell'appalto è di € 1.240.000,00 + IVA al 4%, che costituisce anche il limite massimo di spesa per il triennio scolastico in esame.

Detto importo ha valore indicativo in dipendenza della durata dell'appalto, della particolare tipologia dell'utenza scolastica (ed in particolare con riferimento all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio a domanda individuale oggetto del presente capitolato, servizio quest'ultimo strettamente correlato alle effettive esigenze organizzative delle Istituzioni scolastiche, derivanti dall'orario curricolare da esse adottato e/o modificato secondo qualsivoglia necessità) nonché della chiusura, soppressione e istituzione delle strutture scolastiche che potessero intervenire nel periodo oggetto della durata dell'appalto.

Pertanto l'aggiudicataria, nel caso di ordinativo di pasti in numero inferiore, anche pari a zero, rispetto alla previsione di fornitura presunta per ciascuno degli istituti scolastici già indicati all'art. 1, non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere, neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto. Del pari l'aggiudicataria, laddove richiesto dall'Amministrazione Comunale, sarà tenuta a fornire quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e comunque nei limiti della capacità produttiva giornaliera del centro di cottura.

Il prezzo di aggiudicazione sarà valido per tutta la durata dell'appalto e sarà soggetto a revisione ISTAT, in riferimento alle variazioni intervenute dell'indice annuale FOI, solo dopo la scadenza del 1° anno di durata del contratto decorrente dalla data di stipulazione, e secondo quanto stabilito all'art.17 del presente capitolato.

#### **ARTICOLO 6 : DIVIETO CESSIONE APPALTO**

Resta vietato alla ditta appaltatrice sotto pena di rescissione "de Jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale di manodopera e/o totale o parziale del servizio oggetto della presente fornitura ai sensi e per gli effetti dell'art.118 comma 1 del codice dei contratti, fatte salve le prescrizioni di cui all'art.116 del medesimo. Si intende per subappalto anche l'uso di centri di cottura di cui non si detiene titolo di proprietà e/o piena disponibilità contrattuale, per tutta la durata dell'appalto o comunque diversi rispetto a quello indicato in sede di formulazione dell'offerta.

## **ARTICOLO 7 : RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONE**

L'impresa aggiudicataria assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezione conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune di Frattamaggiore, a terzi, persone o cose, si intenderà senza eccezioni, a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tal riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Ferma restando la responsabilità dell'appaltatore per danni causati a terzi, in dipendenza dell'esercizio dell'appalto in oggetto, previa stipula di Polizza assicurativa, "Tutti i rischi", lo stesso dovrà provvedere ai sensi dell'art. 129 del D. Lgs. 163/2006 alla copertura assicurativa, a garanzia dei rischi alimentari, che potessero derivare dall'esecuzione del servizio, per un massimale non inferiore a € 8.000.000,00 annui. Tale polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azioni di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi nessuno escluso.

Polizza e documenti assicurativi comprovanti il pagamento del premio dovranno essere consegnati all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

L'esistenza di polizze assicurative non libera l'appaltatore delle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

## **PARTE II**

### **ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DEL GESTORE E CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL SERVIZIO**

## **ARTICOLO 8 : ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Sono a carico del gestore i seguenti oneri particolari:

- a) l'acquisto, il trasporto ed il magazzinaggio delle derrate e dei prodotti occorrenti per la preparazione e la confezione dei pasti.
- b) la fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio, ivi compresi i macchinari per il confezionamento pasti, la posateria, i bicchieri, le salviette e le tovaglette. Il tutto dovrà essere monouso e della migliore qualità, con la dicitura per alimenti.
- c) Il trasporto e la distribuzione presso le scuole dei pasti già suddivisi per singole sezioni, l'apertura delle singole confezioni.
- d) la rigovernatura, a regola d'arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio, le operazioni di sbarazzo e pulizia dei tavoli.
- e) la fornitura, lavaggio e rinnovo degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio.
- f) la fornitura ed il rinnovo della piccola utensileria.
- g) la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dal servizio ed il loro deposito nei cassonetti esterni alle sedi scolastiche, secondo le regole e le modalità stabilite dall'Amministrazione Comunale, nonché il riciclo dei contenitori riutilizzabili per il trasporto dei pasti.
- h) gli eventuali servizi aggiuntivi offerti in sede di gara e valutati ai fini dell'attribuzione di punteggio all'offerta tecnica.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria, rientrando nel costo dell'appalto.

## **ARTICOLO 9 : UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA**

La Ditta affidataria, dovrà provvedere alla realizzazione del servizio avvalendosi del centro di cottura, dichiarato in sede di offerta di cui dovrà detenere la proprietà o piena disponibilità contrattualmente sostenibile, per l'intera durata dell'appalto, corredato ed attrezzato, a norma di legge, con canoni, utenze e ogni altro onere gestionale a suo carico.

Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà, l'Impresa dovrà dimostrare in sede di partecipazione alla gara di averne la piena disponibilità alla data di presentazione dell'offerta e per la durata corrispondente all'intero periodo contrattuale.

La produzione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla **delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.06.2006** e s.m.i. D. G. R. n.228 del 31/05/2011).

Il Centro di cottura dovrà avere obbligatoriamente le seguenti caratteristiche:

- capacità produttiva non inferiore a 3.000 pasti die;
- autorizzazione sanitaria per stoccaggio e produzione di alimenti;
- conformità alle disposizioni dettate dal D. Lgs 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari, con l'impegno di applicare il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) presentato in sede di offerta e di redigere il manuale di corretta prassi igienica in attuazione alle norme in materia
- A garanzia della qualità organolettica dei pasti da fornire è fatto obbligo all'aggiudicatario di recapitare gli stessi presso le scuole destinatarie del servizio entro e non oltre 1 (una) ora dal confezionamento. A tal fine per consentire il controllo del rispetto di consegna, su ciascuna vaschetta monoporzione dovrà essere stampigliata apposita indicazione dell'orario di produzione e contestuale confezionamento della razione alimentare fornita.
- Il tempo di percorrenza per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al Centro di Frattamaggiore (P.zza Umberto I, Casa Comunale), costituirà uno dei criteri di attribuzione di punteggio all'offerta tecnica.

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

Il centro di produzione pasti deve possedere locali o aree distinte:

- Per deposito materie prime non deperibili
- Celle frigorifere o stanze refrigerate con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile

Locali o aree distinte per

- preparazione verdure
- preparazione pesce
- preparazione carni di volatili
- diete speciali
- porzionatura e confezionamento

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

## **ARTICOLO 10 : QUALITÀ E QUANTITÀ DEL VITTO**

L'impresa Appaltatrice si obbliga a somministrare il vitto ai destinatari interessati, secondo le indicazioni riportate nel menù tabelle dietetiche approvate dall'A.S.L. NA2 Nord ed allegate al

presente capitolato, di cui costituiscono parte integrante, salvo diverse indicazioni che il servizio Igiene degli Alimenti della stessa ASLNA2 Nord potrà fornire in corso di contratto.

Le pietanze andranno confezionate, secondo le buone norme di cucina e dei dettami igienico-sanitari, così come previsto dal Decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193, in attuazione della direttiva 2004/41/CE e nel rispetto delle normative UNI EN ISO 9001, rispettando le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente. Deve essere garantita la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il Regolamento CE n.852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 228 del 31/05/2011).

La Ditta appaltatrice deve rispettare quanto indicato dal capo II artt. 3, 4 e 5 del Regolamento CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

La Ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Delibera n. 2163 del 14/12/2007.

La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto od indiretto, fra le derrate in corso di lavorazione, ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, di concerto con il Servizio di Igiene degli Alimenti dell'A.S.L. NA2 Nord, di apportare variazioni al menù (Allegato 1), fermo restando che tali variazioni saranno effettuate con pietanze di analoghe caratteristiche merceologiche e commerciali.

Dovranno inoltre essere previsti:

- a) Un menù per le situazioni di emergenza o condizioni particolari: (gite scolastiche, eventi non programmabili, impossibilità temporanea ad utilizzare la cucina, rottura di strumenti o attrezzature, astensione dal lavoro del personale, con impossibilità di sostituzione) vedi allegato 3
- b) Diete speciali: menù per celiaci, e per intolleranze alimentari e/o per motivi religiosi/culturali, segnalati dall'Ente Committente al Bisogno.

I pasti appena cucinati, secondo il sistema monoporzione, dovranno essere confezionati, con idonei macchinari e nel rispetto di tutte le prescrizioni e buone regole tecniche in materia, a cura e spesa della Ditta, nell'ambito del punto di cottura, in contenitori singoli, col sistema a perdere, rispondenti ai requisiti di legge.

Ognuno di essi dovrà portare un talloncino con impresse le indicazioni di legge, il giorno della preparazione, nome ed indirizzo della ditta fornitrice, peso e tipo di contenuto, come da tabelle menù e Comune destinatario dei pasti. **Sullo stesso dovrà altresì risultare stampigliato l'orario di produzione/confezionamento.**

Non sono ammessi, pertanto, i contenitori multipli in acciaio inox per comunità.

La Ditta dovrà fornire, inoltre, posate, bicchieri, tovaglioli, e tovagliette, col sistema a perdere e recanti la dicitura "per alimenti".

La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti presso le singole scuole depositandoli nei locali all'uopo indicati, predisponendo tutto il necessario per una corretta somministrazione dei pasti, nonché a provvedere con proprio personale a sparecchiare i tavoli e rigovernare a regola d'arte, nonché raccogliere e depositare i rifiuti, consentendo in tal modo il regolare utilizzo dei locali ove gli alunni hanno consumato i pasti.

Il trasporto dovrà avvenire nel più rigoroso rispetto di pulizia ed igiene con idonei contenitori termici che assicurino una dispersione calorica non superiore ai 4°C per ogni ora di permanenza dei pasti confezionati in esso contenuti, rispondenti alle normative sanitarie vigenti, tale da consentire che la temperatura per le pietanze calde all'atto della consegna non sia inferiore a 60°C di calore.

In ogni caso, tra il confezionamento ed il consumo dei cibi deve trascorrere il minor tempo possibile, al fine di garantire l'igienicità, nonché il mantenimento delle qualità nutrizionali e caratteristiche organolettiche. Detto tempo, comunque, non potrà essere superiore ad 1 (una) ora.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, rispondenti alla normativa in vigore, dovranno essere in numero tale da consentire la consegna dei pasti nel minore tempo possibile e comunque non inferiori a due, in ogni caso il numero degli automezzi sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica. Comunque si dovrà garantire che la contemporanea consegna dei pasti, in tutti e n. 4 plessi scolastici, sia effettuata dalle ore 12.00 alle ore 12,30.

La Ditta documenterà al Comune, prima dell'attivazione del servizio, e per ogni anno della durata dell'appalto, di aver provveduto all'assicurazione degli automezzi fornendo l'elenco degli stessi, specificando il relativo numero di targa, e trasmettendo copia autenticata del contratto di assicurazione e/o relativa quietanza in corso di validità, nonché copia dell'autorizzazione prevista dall'art.43 del DPR 327/80.

Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni singola scuola dovranno avvenire con un apposito Documento di Trasporto sul quale dovranno essere **indicate la data, l'ora di consegna, plesso destinatario dei pasti e suddivisione del numero di pasti forniti agli alunni e quelli forniti ai docenti**. Lo stesso sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà una copia; tale sottoscrizione non implicherà accettazione della fornitura, potendo essere questa rifiutata anche successivamente, qualora venga riscontrata non rispondenza ai requisiti previsti dal presente Capitolato d'Appalto.

È, altresì, a carico della Ditta la trasmissione quindicinale al Servizio Politiche Educative di copia delle predette bolle di accompagnamento.

## **ARTICOLO 11 : APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI**

Il gestore è tenuto all'approvvigionamento delle derrate alimentari, che abbiano le caratteristiche specifiche richieste, con prevalenza di prodotti biologici, e con l'avvertenza che gli stessi siano a norma della **Legge Regionale 24 novembre 2001, n.15** corredati dalla prescritta certificazione che i prodotti usati per la ristorazione non sono geneticamente modificati e ad ottemperare a quanto previsto dalla **DGRC n.2163 del 14/12/2007** ad oggetto "**L. 123/2005 art.4 Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari**".

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (scatolame in genere, surgelati, formaggi, sfarinati, prodotti da forno, ecc.) deve essere effettuato con una regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.

L'approvvigionamento di prodotti freschi dovrà avvenire con le seguenti periodicità:

- Pane: giornaliermente
- frutta ed ortaggi: con frequenza minima due volte per settimana
- carni fresche: per quelle affettate il tempo massimo intercorrente fra il porzionamento all'origine e la messa in cottura non deve superare le 24 ore; per gli altri tipi di carni fresche l'approvvigionamento deve avvenire con frequenza minima due volte per settimana
- uova fresche: con frequenza giornaliera.

## **ARTICOLO 12 : CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Le derrate alimentari devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi) all'uopo destinati.

Il gestore deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali, previste a norma di legge, per la conservazione di ogni categoria di alimento, provvedendo che non si interrompa il ciclo del freddo, con l'utilizzo di appositi generatori.

Per eventuali interventi di manutenzione, riparazione e pulizia, ogni apparecchiatura frigorifera dovrà essere svuotata.

Lo svuotamento delle apparecchiature frigorifere, il deposito e la ricollocazione delle derrate alimentari immagazzinate sono a cura, carico e rischio della Ditta Appaltatrice.

Nelle ipotesi che precedono la Ditta sarà tenuta, comunque, a garantire la continuità del servizio giornaliero di cucina.

In caso di avaria delle apparecchiature frigorifere, conseguente alla cattiva utilizzazione delle stesse e nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione dell'energia elettrica nonché di mancato funzionamento del generatore di corrente, che si rivelino igienicamente nocive, in grado di avariare le derrate immagazzinate, la Ditta asporterà immediatamente gli alimenti conservati nelle apparecchiature medesime.

Le derrate così asportate non potranno più essere utilizzate per il servizio di cucina.

L'onere ed il rischio dell'asportazione di cui sopra e della distruzione delle derrate avariate è a carico della Ditta Appaltatrice

La Ditta Appaltatrice si obbliga alla confezione e distribuzione dei pasti, senza interruzione per qualsiasi circostanza.

In nessun caso, quindi, potrà sospendere od interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi motivo di forza maggiore.

In casi di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni che comportino la necessità di un'interruzione del servizio, la Ditta Appaltatrice sarà preavvertita esclusivamente dall'Ufficio Politiche Educative, con preavviso di almeno 24 ore prima e comunque non oltre le ore 17.00 del giorno antecedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dai Dirigenti Scolastici entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione al Servizio Politiche Educative, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare le soluzioni alternative menzionate.

In tutti i casi di scioperi, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

L'emergenza deve essere limitata ad uno o due giorni al massimo.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, la Ditta Appaltatrice dovrà accollarsi i relativi oneri, qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

## **ARTICOLO 13 : NUMERO DEI PASTI GIORNALIERI**

È cura della Ditta informarsi quotidianamente, presso il referente del servizio di refezione designato dal Dirigente Scolastico, **non prima delle ore 9.00 e non oltre le ore 9,30** del numero dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso scolastico di cui all'art.1 telefonicamente e/o preferibilmente a mezzo fax.

La Ditta sarà onerata della trasmissione riepilogativa e distinta per plessi scolastici, delle prenotazioni giornaliere, al Servizio Politiche Educative, a mezzo fax, al n.0818354610 e/o all'indirizzo e-mail [biblioteca@pec.comune.frattamaggiore.na.it](mailto:biblioteca@pec.comune.frattamaggiore.na.it)

Il servizio di refezione comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici, per cui dovranno essere osservate le prescrizioni dettate dalla DGRC n.2163 del 14/12/2007 ad oggetto "L. 123/2005 art.4 Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari", nonché per motivazioni etnico religiose.

A tal fine si rammenta che, come specificato al comma 2, lett. B), dell'art.73 del D. Lgs 196/2003 i dati necessari alla gestione delle diete speciali sono da intendersi dati sensibili, ai sensi della normativa sulla privacy, e da trattare come previsto all'art. 20 del Decreto medesimo.

## **ARTICOLO 14 : CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

L'Appaltatore si assume l'obbligo di conservare presso il centro di cottura due campioni rappresentativi dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e la natura del contenuto e L'Ente per cui si provvede a tale conservazione, di

mantenerli alla temperatura di + 4° C per 72 ore, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezioni o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico – ispettivi ed igienico-sanitari.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

## **ARTICOLO 15 : VIGILANZA SUL SERVIZIO. COLLAUDO E CONTROLLI**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria, attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla vigente normativa di settore.

I controlli igienico sanitari sono di competenza del settore Igiene Pubblica, mentre quelli dietologici e bromatologici spettano al servizio di Igiene degli Alimenti della A.S.L. competente, e saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti idonei.

L'A.S.L., tramite i rispettivi settori incaricati, potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, e/o su indicazione del Comune, l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini e di quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle-menù e merceologiche allegate al presente capitolato, nonché effettuare il controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti, nonché l'osservanza dei dettami previsti dal decreto Legislativo 6 novembre 2007, n.193 .

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare ispezioni anche quotidiane, presso la cucina o sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti, o presso i plessi scolastici.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, il diritto di effettuare controlli sulla funzionalità del servizio e sulla perfetta esecuzione di tutti gli obblighi derivanti alla Ditta dal presente capitolato.

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza, nonché alle persone autorizzate dall'Amministrazione Comunale, tutta la collaborazione necessaria, consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Ditta deve comunicare preventivamente la lista dei fornitori ed eventuali variazioni che potranno intervenire nel corso dell'appalto. Dovrà inoltre conservare ed esibire, a richiesta, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Il Comune si riserva di far sottoporre i prodotti alimentari a verifica da parte dell'ASL, e, qualora accertamenti ispettivi e di laboratorio documentino la non accettabilità del prodotto dal punto di vista igienico, bromatologico, dietetico o organolettico, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente ed unilateralmente il contratto.

Nel corso di tali controlli, l'Autorità Sanitaria potrà effettuare anche prelievi di campioni e analisi e disporre il sequestro, la distruzione e la destinazione ad uso non alimentare delle pietanze non idonee ai sensi delle norme sanitarie in materia, salvo sanzioni penali.

Le derrate o i pasti contestati, in occasione di controlli, dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dalla Ditta, a propria cura e spese, sostenendo anche i costi di eventuali ulteriori analisi e controlli che l'Amministrazione Sanitaria sarà tenuta ad effettuare sui pasti contestati.

In caso di riscontrate difformità da quanto stabilito dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare penali ai sensi e con le modalità illustrate nell'art.18 del presente Capitolato.

## **PARTE III PERSONALE**

## **ARTICOLO 16 : PERSONALE A CARICO DEL GESTORE**

La Ditta Appaltatrice 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 ed anche tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme in materia.

Il personale per motivi di igiene, deve indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dall'art.42 del DPR 327/80.

Il personale dipendente addetto alla lavorazione degli alimenti, ai sensi dell'art.14 della Legge n°283 del 1962 e n° 37 del D.P.R. 327/80 dovrà essere rispondente alla vigente normativa di settore, ed in possesso di libretto di idoneità sanitaria. Inoltre come previsto dal Regolamento 852/2004 CE, e dal relativo piano HCCP, ogni persona che lavora in locali per il trattamento dei prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia ed indossare indumenti adeguati e se del caso, protettivi (guanti monouso).

Lo stesso personale dipendente dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti assicurativi e previdenziali.

La Ditta Appaltatrice si impegna a documentare quanto sopra inviando all'inizio dell'anno scolastico, ed in caso di variazioni, l'elenco del personale impegnato nella realizzazione del servizio nonché copia dei relativi certificati di idoneità sanitaria.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente sono a totale carico dell'appaltatore, che ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune stesso, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo. Questa Amministrazione, quindi, è del tutto estranea ai rapporti economici tra la società appaltatrice del servizio ed i di lei dipendenti o fornitori ed è quindi conseguentemente sollevata da ogni eventuale richiesta di questi ultimi.

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese del settore e gli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto.

In caso di inottemperanza accertata dall'Autorità Municipale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone di appalto o della cauzione senza che l'Appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo a risarcimento dei danni.

La Ditta affidataria del servizio dovrà garantire la tutela eventualmente prevista dal CCNL applicabile in favore dei dipendenti già impiegati per i decorsi anni scolastici per il servizio di refezione scolastica nel Comune di Frattamaggiore.

Inoltre è fatto obbligo alla Ditta di designare un "Responsabile Tecnico / Direttore del servizio" reperibile negli orari di servizio, di adeguata professionalità ed esperienza maturata nel settore (minimo due anni) dimostrabile mediante idonee referenze da indicare in sede di offerta tecnica ed esibire prima del servizio.

L'impresa appaltatrice, all'inizio dell'attività, dovrà far pervenire al Servizio Politiche Educative del Comune, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e l'assegnazione del medesimo al Centro di cottura e alle varie scuole, ed al trasporto dei pasti. Eventuali variazioni, rispetto all'avanti detta comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al predetto Servizio.

L'organico per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello e monte ore, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'impresa aggiudicataria in fase di offerta, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario a seguito dell'incremento del numero dei plessi serviti e di pasti somministrati; in tal caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'impresa aggiudicataria. Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio dovrà essere

immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico della Civica Amministrazione, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio.

Tutto il personale in servizio deve essere munito di apposito cartellino di identificazione riportante il nome e il timbro dell'impresa e le generalità del dipendente.

## **PARTE IV**

### **ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

#### **ARTICOLO 17 : PAGAMENTI**

La Ditta provvederà a fatturare mensilmente al Comune gli importi relativi ai buoni pasto ritirati dalle scuole con fatturazione elettronica al codice ufficio: **QTY840**

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, con allegati i relativi buoni pasto, subito dopo l'ultimo giorno del mese differenziando il numero dei pasti forniti agli alunni da quelli forniti al personale docente.

Ove il Comune non fosse in grado di effettuare in tempo utile il controllo ed approvare il riepilogo presentato, la ditta procederà ugualmente alla fatturazione dei buoni ritirati; in tale ipotesi, eventuali errori saranno rettificati con la fatturazione dei mesi successivi.

I buoni pasto costituiranno titolo per il pagamento delle somme corrispondenti da parte del Comune; spetta, quindi, alla Ditta attivarsi presso le scuole per il recupero dei buoni eventualmente non consegnati.

Il Comune si impegna a liquidare i corrispettivi dovuti alla Ditta, entro 30 gg. dalla data di ricevimento della fattura elettronica al sopra richiamato codice ufficio: QTY840, fatti salvi i controlli di legge.

Eventuali ritardi nel pagamento, dovuti a causa di forza maggiore non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal contratto stipulato.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese, e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso e non, del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

Per la eventuale cessione a terzi di crediti vantati dalla Ditta Appaltatrice per forniture eseguite si applica l'art.117 del D.Lgs. n.163/2006.

Non si darà luogo ad alcun pagamento se la Ditta Appaltatrice non avrà formalizzato tutte le procedure contrattualmente stabilite.

Ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/06, si specifica che i corrispettivi unitari resteranno fissi ed invariabili per il primo anno scolastico di servizio. Successivamente, previa istanza da parte del gestore, gli stessi saranno sottoposti a revisione sulla base delle variazioni degli indici ISTAT, tabelle del costo della vita per famiglie di operai ed impiegati, intervenute rispetto al mese di ottobre dell'anno precedente. La revisione viene operata sulla base di una istruttoria condotta dal responsabile del procedimento sulla base dei dati di cui all'articolo 7, comma 4, lettera c) e comma 5, del D. L.gvo 163/2006.

## **PARTE V**

### **SANZIONI E DECADENZA DALLA FORNITURA**

#### **ARTICOLO 18: SANZIONI PER L'INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI**

La Ditta Appaltatrice sarà passibile delle seguenti penalità, previa contestazione in contraddittorio, nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente Capitolato:

- a) nel caso di fornitura o di impiego di generi alimentari non conformi alla qualità ed alle caratteristiche merceologiche stabilite, sarà irrogata una penale di importo pari a € 1.600,00 ;
- b) nel caso che il peso dei viveri forniti dovesse risultare al controllo di valore inferiore a più del 5% rispetto a quello prescritto, si dovrà applicare una penale pari a € 1.000,00 . Tale controllo verrà effettuato su un campione di 20 pasti, in contraddittorio alla presenza di un addetto della Ditta Appaltatrice;
- c) nel caso che la consegna dovesse essere effettuata con un ritardo superiore ai 30 minuti primi, rispetto al limite fissato nel presente capitolato, sarà irrogata una penale di importo pari a € 1.600,00;
- d) esecuzione menù diversi senza preavviso, comporterà una penale pari ad € 1.500,00
- e) per qualsiasi altra inadempienza, non contemplata nelle precedenti ipotesi, sarà applicata una penale pari a € 250,00.

Nel caso in cui le suddette disfunzioni si ripetessero per più di 5 volte in un mese, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare un'ulteriore penale di € 5.000,00 ed eventualmente riservarsi di rescindere, in danno, il Contratto.

Le sanzioni di cui al presente capitolato, a carico del gestore, saranno applicate dal Dirigente del Settore dal quale dipende il Servizio di Politiche Educative, su richiesta del Responsabile di detto Servizio, con decurtazione sul relativo fatturato all'atto della prima liquidazione utile.

## **ARTICOLO 19 : OSSERVANZA DELLE LEGGI E REGOLAMENTI**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero essere emanati durante la vigenza del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene (Legge 283/62; DPR 327/80; e LR 15/2001) e la sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/2008) e tutte le altre leggi e/o norme comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto attuali e future.

L'Amministrazione dal canto suo notificherà alla ditta aggiudicataria tutte le deliberazioni, ordinanze o altri provvedimenti che comportino variazione della situazione iniziale.

## **ARTICOLO 20 : DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO**

Indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli, l'Amministrazione comunale promuoverà nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto e/o interruzione immotivata dei servizi;
- Ripetute e gravi contravvenzioni ai patti contrattuali, o alle disposizioni di legge o ai regolamenti relativi ai servizi;
- Assenza e irreperibilità del responsabile del servizio per più di tre volte in un mese;
- Fallimento o frode (sarà ritenuta tale anche il mancato rispetto volontario di quanto proposto in sede di offerta);
- In caso di intossicazione alimentare per colpa accertata della ditta aggiudicataria;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art.1453 del codice civile;
- Apertura di procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria;
- Cessione dell'attività ad altri;
- Subappalto;

L'Amministrazione Comunale, dopo formale contestazione, potrà risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo, nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione

dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti ai sensi dell'art.1456 del c.c..

Inoltre, l'Amministrazione Comunale potrà disporre, in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, decadenza della 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 al Dlgs n. 153/2011, nonché in caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L 136/2010.

## **ARTICOLO 21 : TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

La ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n.136 e successive modificazioni ed integrazioni e di tutta la normativa vigente in materia.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del codice CIG. Inoltre, il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario che vengano forniti gli estremi alla Stazione appaltante secondo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal Decreto legge 12 novembre 2010, n.187. Non vi è l'obbligo di accensione di nuovi conti correnti. Può essere utilizzato anche un conto corrente già esistente, del quale è necessario comunicare gli estremi entro sette giorni dall'utilizzo per le operazioni finanziarie; mentre per un nuovo conto il termine è di sette giorni dall'accensione.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

## **ARTICOLO 22: STIPULA DEL CONTRATTO, CAUZIONE DEFINITIVA**

La ditta aggiudicataria alla stipula del contratto è obbligata a costituire, una garanzia fidejussoria (cauzione definitiva) con le modalità e i requisiti previsti dall'art. 113 del D.Lgs. 163/06 e.ss.mm.ii.

La cauzione resterà vincolata sino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Tutte le spese inerenti e consequenziali alla stipula del contratto restano a carico dell'impresa, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

## **ARTICOLO 23 : RINEGOZIAZIONE E RECESSO**

La Stazione appaltante ha diritto, ai sensi dell'art1 del D.L. n. 95/2012, convertito in legge n. 135/2012, di recedere in qualsiasi tempo dal contratto tenuto anche conto dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, previa formale comunicazione all'appaltatore con avviso non inferiore a 15 (quindici) giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni da eseguire, nel caso in cui i parametri delle convenzioni stipulate da CONSIP successivamente alla stipula del contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art.26 c.3 Legge 488/99. Ogni patto contrario alla presente disposizione è nullo.

Trova integrale applicazione quanto previsto dal D.L. n. 95/2012 convertito in legge n.135/2012.

## **ARTICOLO 24 : RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI**

È fatto divieto all'aggiudicatario gestore ed al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività connesse ai servizi oggetto del presente capitolato per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa.

Tutto il personale dovrà garantire riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui viene a conoscenza nel rapporto con gli utenti.

In ordine al procedimento cui si riferisce il presente capitolato, si informa che il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni. Le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara fino alla stipulazione del contratto. Il conferimento dei dati si configura come un onere del concorrente per partecipare alla gara. I soggetti e le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono: il personale interno al Comune che partecipa al procedimento; i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara; ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L.241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Frattamaggiore. Il Responsabile del trattamento è il Dirigente del I Settore Politiche Sociali, Educative, Culturali e Affari generali, Personale del Comune di Frattamaggiore.

La ditta potrà esercitare in qualsiasi momento il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiedere la rettifica, l'aggiornamento, il blocco e la cancellazione, se incompleti, sbagliati o trattati in modo diverso da quanto previsto dalla legge o dal regolamento che disciplinano il procedimento per i quali sono raccolti o con quanto indicato nella presente informativa. Il diritto è fatto valere mediante richiesta presentata al Responsabile del Trattamento.

Il trattamento avviene manualmente e con strumenti informatici. L'ambito di comunicazione e diffusione delle informazioni personali è definito dall'articolo 13 del Codice dei contratti pubblici D.Lgs. 163/2006 e dalle norme in materia di regime di pubblicazione degli atti amministrativi.

#### **ARTICOLO 25 : FORO COMPETENTE**

Resta, inoltre, inteso che il Foro competente è quello del Tribunale di Napoli NORD.

#### **ARTICOLO 26 : NORME GENERALI**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, valgono le norme di legge vigenti.

**Frattamaggiore,**

**Il Dirigente del I Settore  
Avv. Salvatore Farella**