



COMUNE DI CIMITILE

(Provincia di Napoli)

Piazza Conte Filo n° 1 – 80030 CIMITILE (na)

☎ 081 19143141

Fax 081 19143154

P. IVA 01245821218

Cod. Fisc. 00638820639

SITO WEB comune.cimitile.na.it – E-MAIL protocollo@comune.cimitile.na.it

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DELLA REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA
SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE I.A.C.P.- Anno scolastico
2016/2017**

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato speciale d'appalto di seguito denominato CSA, ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola materna ed elementare del plesso I.A.C.P. del Comune di Cimitile.
2. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere erogato agli alunni della scuola, nonché al personale insegnante avente diritto ai sensi delle vigenti disposizioni.
3. Le modalità ed i termini di esecuzione del servizio e le obbligazioni della ditta affidataria sono specificati negli articoli successivi.

Art. 2

DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto si riferisce all'anno scolastico 2016/2017:
- ANNO SCOLASTICO 2016 / 2017 (Ottobre 2016 / Maggio 2017) - giorni presunti 155 per la scuola materna e per la scuola elementare;

TOTALE – giorni presunti: 310


- PREVISIONE DI FORNITURA GIORNALIERA: n° 190 pasti al giorno per la scuola materna; 105 pasti al giorno per la scuola elementare.

2. La decorrenza e la data di fine servizio potrà subire variazioni a seguito di disposizioni dettate esclusivamente dalla stazione appaltante. E' data ampia facoltà all'Amministrazione Comunale di aumentare o ridurre il numero dei pasti giornalieri da fornire, prorogando o riducendo il periodo di somministrazione.

Art. 3

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio di refezione scolastica dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso i sabato e i giorni festivi.
2. Trattandosi di servizio a domanda individuale, il numero degli alunni è soggetto a variazioni quotidiane e, pertanto, la ditta appaltatrice somministrerà i pasti cucinati sulla base del numero degli alunni interessati.
3. Sarà cura della ditta appaltatrice rilevare, con proprio personale nei giorni stabiliti, il numero degli alunni interessati alla refezione e ritirare i relativi ticket mensa.



4. La ditta aggiudicataria è altresì tenuta a fornire gratuitamente n. 2 pasti settimanali per i componenti delle eventuali "Commissioni mensa" se costituite.

5. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di sospendere in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo (scioperi del personale insegnante, mancata o scarsa erogazione dell'acqua potabile, assenza del personale ATA, ecc. o per altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio) la refezione con semplice preavviso non inferiore alle 24 ore, da effettuarsi a mezzo fax, senza che alla ditta aggiudicataria nulla sia riconosciuto, neanche per spese dalla stessa sostenute per porre in essere il servizio (acquisto generi, materiali, assunzione del personale).

6. L'articolazione del servizio consiste nelle attività di:

a) preparazione e cottura dei cibi, con derrate acquistate da parte della ditta appaltatrice, presso idoneo centro cottura individuato dalla ditta affidataria secondo quanto previsto dall'art. 7 del presente capitolato;

b) trasporto dei pasti dal centro di produzione alla sede di refezione, mediante idoneo/i automezzo/i con consegna nella fascia oraria 12,00 – 12,30, fatta salva la facoltà per il Comune di variare giornate ed orari delle forniture, variazioni che, in ogni caso, non determineranno per la ditta appaltatrice la possibilità di richiedere risarcimenti al Comune, né comporteranno variazioni del prezzo unitario della fornitura. Si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari, riducendo altresì al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna, al fine di evitare un inficiamento della qualità organolettica dei cibi.

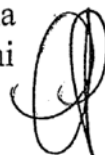
c) porzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti, svolta con personale dipendente della ditta aggiudicataria in numero sufficiente a garantire celerità ed efficienza del servizio medesimo;

d) riassetto e pulizia della sala refezione del plesso scolastico.

e) raccolta e smaltimento giornaliero, a propria cura e spese, dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente.

7. La preparazione dei cibi dovrà essere effettuata nella mattinata stessa della fornitura con l'impiego di alimenti di prima qualità, forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico.

8. I pasti, preparati giornalmente nella maniera tradizionale e nel rispetto delle grammature riportate nella tabella dietetica con relativi menù ricettati rilasciati dal competente servizio dell'ASL NA 4 di Acerra di cui all'allegato "A", dovranno essere forniti al plesso scolastico in contenitori isotermitici multiporzione per la conservazione della temperatura iniziale in relazione alla richiesta giornaliera. I primi



piatti (pasta o riso, minestra in brodo) dovranno essere accompagnati da ulteriori razioni di salse o brodo da aggiungere, come il formaggio da condimento, al momento della effettiva dispensa. Sono tassativamente vietati i cibi precotti.

9. Tutto il materiale necessario (piatti piani e fondi, tovaglie e tovaglioli, posate e bicchieri, e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione) dovrà essere "a perdere" e dovrà essere fornito dalla ditta aggiudicataria.

10. La ditta per ogni pasto, dovrà fornire: acqua minerale naturale.

11. La fornitura dei pasti dovrà essere accompagnata da apposita bolla di consegna o scheda riepilogativa mensile sulla quale dovrà essere indicato, oltre a quanto previsto per legge, la data, l'ora di partenza dalla cucina, l'ora di arrivo al plesso e il quantitativo dei pasti. La bolla sarà firmata per accettazione dall'insegnante di sezione o da altro responsabile all'uopo individuato e farà fede ai fini della determinazione del numero dei pasti da fatturare.

Art. 4

MENU'

1. I menù di cui all'allegato A), vistati dal direttore del SIAN dell'ASL Napoli 3 Sud - Dipartimento di Prevenzione di Pomigliano D'Arco, sono strutturati in quattro settimane alternate, ed indicano le diverse grammature previste per gli utenti.

Art. 5

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

1. Per tutti gli alimenti forniti previsti nella tabella dietetica si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie.
 - a) PASTA: La pasta deve essere di semola di grano duro o di semolato di grano duro. Deve essere indenne da infezioni o parassiti o larve di alcun genere o da muffe o altri agenti infestanti. La pasta deve essere di tipo corto o piccolo.
 - b) RISO: Il riso deve essere brillato o parboiled a grani interi uniformi senza punteggiature nere, perforazioni e rigature.
 - c) OLIO: L'olio usato per la cottura e per il condimento deve essere del tipo extravergine di oliva e vergine di oliva, di ottima qualità; non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.



- d) CARNI BOVINE: Le carni bovine devono provenire da animali di provenienza locale, allevati e macellati in Italia, di età non superiore a 18/20 mesi. La carne deve essere fresca e derivare da tagli del quarto anteriore (spalla, reale, punta e pancia) per tritato.
- e) CARNI AVICUNICOLE: Il petto di tacchino deve essere di prima scelta, privo di grassi e colorito naturale.
- f) PESCE: Il pesce deve essere surgelato privo di parti non commestibili, scelto tra le varietà di filetti di sogliola, platessa o limanda; il trasporto, anche per brevi tratti, deve avvenire con automezzi idonei senza interruzione della catena del freddo.
- g) BASTONCINI DI PESCE IMPANATI: I bastoncini di pesce già porzionati e confezionati devono essere di prima scelta e surgelati e bisogna preferire ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato; il trasporto, anche per brevi tratti, deve avvenire con automezzi idonei senza interruzione della catena del freddo.
- h) UOVA: Le uova devono essere extrafresche, provenienti da allevamenti locali e presentare le caratteristiche peculiari del guscio e del tuorlo. Per la qualità devono essere di categoria "A" con peso L.
- i) LEGUMI: I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei in confezioni. I legumi saranno:

- lenticchie;

- ceci;

f) SURGELATI:

- Piselli extrafini in confezioni;

-Fagiolini in confezioni;

-Spinaci in confezioni;

-Patate in confezioni;

-Carote in confezioni;

-Minestrone in confezioni;

-Ortaggi vari.

m) SCATOLAME:

- fagioli tipo borlotti o cannellini in conserva e privati del liquido di governo;



-piselli extrafini in conserva e privati del liquido di governo.

- Pomodori pelati devono essere naturali, contenuti in scatole, devono essere di colore rosso vivo e con tutte le caratteristiche per i prodotti di prima lavorazione, come per legge;

- Passata di pomodoro in contenitori commerciali.

n) PROSCIUTTO COTTO: Il prosciutto cotto deve essere privo di additivi e polifosfati, deve essere di coscia, di prima qualità, la fetta deve essere compatta rosea, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

o) FORMAGGIO:

-da condimento: deve essere della qualità "Grana padano" e deve essere di prima scelta, con stagionatura di almeno 18 mesi e da grattugiare, preferibilmente, al momento del bisogno ogni giorno;

- da pasto: Stracchino o crescenza, oppure tostine (fette) in confezioni sigillate.

p) MOZZARELLA/FIOR DI LATTE: La mozzarella o il fior di latte deve essere prodotta esclusivamente con latte vaccino intero. Come pezzatura si indicano i bocconcini del peso di 40 gr freschi di giornata e confezionati seconda normativa.

q) BURRO: Il burro deve essere crema di centrifuga con 82% minimo di materia grassa, riportante la denominazione della ditta produttrice e la scadenza.

r) SALE: Il sale deve essere marino di tipo grosso e fino;

s) CETO: L'aceto deve essere di vino bianco in bottiglia;

t) FARINA: La farina deve essere bianca del tipo "00";

u) PANE: Il pane deve essere prodotto con farina "00" e con l'aggiunta di olio nella percentuale minima consentita dalla legge.

Deve essere:

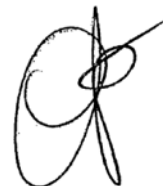
- preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione con lievito naturale e cotto adeguatamente;

-di piccola pezzatura (panino) da gr 50 cadauno, ben lievitato e non rigenerato;

- confezionato in apposita busta per alimenti e trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti.

v) ACQUA: L'acqua deve essere oligominerale naturale non gassata confezionata in bottiglie PET da L 2.

w) FRUTTA: La frutta deve essere:



- di stagione;
- esente da difetti all'epicarpio e alla polpa;
- di prima qualità;
- da calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
- fisiologicamente matura;
- omogenea, uniforme e turgida.

La frutta deve rispondere alle seguenti varietà;

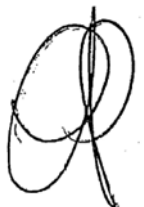
- Mela gialla o rossa;
- Pera abate o Kaiser;
- Banana;
- Arancia "navel" o "tarocco" ;
- Mandarini "clementine";
- Mandaranci;
- Pesche;
- limoni.

x) VERDURA: Le verdure devono essere:

- di stagione e di recente raccolta;
- di prima qualità;
- fisiologicamente matura;
- asciutte, prive di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti tali da alterarne le caratteristiche organolettiche.

In particolare devono essere utilizzati;

- Carote;
- Zucchine;
- Pomodori;
- Lattughe;
- Cicorie;



- Indivie;
- Zucca;
- Fagiolini;
- Cavolfiore;
- Bietole;
- Finocchi;
- Verdure aromatiche: prezzemolo, sedano e basilico freschi;
- Funghi prataioli;
- Spinaci;
- Porro;
- Cipolle bianche;
- Broccoli;
- Pomodori di media pezzatura da insalata;
- Patate di prima qualità, ben pulite di media grandezza;
- Spezie: origano, maggiorana e salvia.

2. E' fatto divieto assoluto di utilizzare di prodotti OGM.

3. La ditta aggiudicataria, dal momento in cui procederà alla preparazione dei pasti, dovrà prelevare giornalmente 50 gr. di ciascun piatto indicato nel menù e conservare tale merce per 72 ore.

4. Ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicazione della natura del contenuto e la giornata di campionamento.

Art. 6

MENU' ALTERNATIVI – PREPARAZIONE PASTI SPECIALI

1. Per la preparazione dei pasti speciali ed in particolare per i bambini affetti da celiachia e da intolleranze alimentari, la ditta aggiudicataria si impegna a fornire, senza ulteriori oneri per la stazione appaltante, un menù alternativo, la cui tabella dietetica sarà elaborata e/o vidimata dal SIAN dell'ASL di



appartenenza, previa richiesta del genitore al Comune, accompagnata dal certificato di intolleranza del Pediatra o di un specialista competente.

2. Altresì dovrà fornire un menù alternativo in presenza di bambini che per motivi religiosi non mangino carne bovina e/o suina. I pasti "speciali" dovranno essere contenuti in una vaschetta monoporzione contrassegnata dal nome e cognome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Art. 7

LOCALI ED IMPIANTI

1. La ditta appaltatrice svolgerà il servizio di refezione scolastica pena l'esclusione dalla gara, utilizzando il centro di cottura individuato dalla ditta stessa, purché ubicato ad una distanza tale da raggiungere la sede scolastica Istituto Comprensivo "F.lli Mercogliano - C. Guadagni" Plesso I.A.C.P. in un tempo massimo di 30 minuti.
2. A tal fine la ditta è tenuta a fornire il dato della distanza del centro di cottura dalla sede scolastica Istituto Comprensivo "F.lli Mercogliano - C. Guadagni" Plesso I.A.C.P. del Comune di Cimitile utilizzando il supporto stradale informatizzato di cui all'indirizzo: www.viamichelin.it con indicazione del tempo di percorrenza sul percorso più breve.
3. Il centro di cottura indicato dalla ditta aggiudicataria, pena esclusione dalla gara, dovrà essere munito dalle relative certificazioni, autorizzazioni sanitarie e quant'altro richiesto dalle leggi e regolamenti vigenti.
4. La ditta aggiudicataria dovrà comunicare, a pena di esclusione dalla gara, se il centro di cottura è in proprietà o locazione, depositando il relativo titolo da cui risulti la proprietà ed il possesso per tutta la durata dell'Appalto nonché la documentazione da cui risulti la superficie.
5. Per centro di cottura è da intendersi esclusivamente il locale o i locali dove viene svolta la preparazione e la cottura dei cibi.
6. I pasti dovranno essere preparati solo presso la cucina indicata dalla ditta affidataria, intendendosi per preparazione l'intera lavorazione, dalla materia prima al prodotto finale.
7. La stessa ditta si costituisce custode e si impegna a mantenere, a propria cura e spese in perfetto stato di conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidategli.



Art. 8

CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

1. I refettori e le attrezzature ivi esistenti saranno consegnate in comodato per tutta la durata dell'appalto alla ditta aggiudicataria nelle condizioni in cui si trovano alla data di attivazione del servizio. Di tali condizioni la ditta assume piena conoscenza tramite visione diretta in sede di sopralluogo obbligatorio, da effettuarsi prima della presentazione dell'istanza di partecipazione alla gara. La consegna degli impianti e delle attrezzature comunali sarà effettuata con verbale da redigere a cura delle parti.
2. Alla scadenza contrattuale verrà redatto il verbale di riconsegna.

Art. 9

PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

1. Il personale adibito al servizio dovrà essere fornito dalla ditta e dovrà essere numericamente adeguato alle esigenze del servizio (cuochi, aiuto cuochi, inservienti, ecc.).
2. Il personale dovrà possedere idonea specializzazione in campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico – sanitari previsti dalle norme in materia.
3. L'inquadramento del personale deve avvenire sulla base del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di settore.
4. A tal proposito la ditta dovrà rilasciare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, una dichiarazione in cui attesti che i dipendenti utilizzati nei lavori di cui al presente capitolato sono assicurati presso l'I.N.A.I.L. a norma di legge.
5. Tutto il personale deve essere dotato di divise da lavoro, cuffie, guanti, tute, mascherine e quant'altro indicato dalla legislazione sanitaria, sia durante la preparazione dei pasti che durante il trasporto e la distribuzione degli stessi.
6. Tutto il personale in servizio presso la cucina dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria, secondo le vigenti disposizioni di legge.
7. Il personale dovrà, altresì, essere munito dell'attestato di formazione per alimentaristi, inerenti il Responsabile dell'industria alimentare, gli addetti di livello di rischio 1 e gli addetti di livello di rischio 2, così come richiesto dal decreto Dirigenziale n. 9 del 13/03/06 dell'A.G.C. n. 19 della Regione Campania.
8. Il personale dovrà mantenere in servizio un contegno corretto verso l'utenza, le autorità, i dipendenti comunali addetti al controllo ed i cittadini.



9. Prime della stipula del contratto, la ditta appaltatrice dovrà comunicare il nominativo del responsabile a cui fare riferimento per ogni e qualsiasi necessità, nonché fornire il recapito telefonico dello stesso, al fine di garantirne l'immediata reperibilità, nonché depositare l'elenco del personale in possesso dell'attestato di formazione di cui al comma 7°.
10. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente, sono a totale carico dell'appaltatore, il quale 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. Questo Ente, quindi è del tutto estraneo ai rapporti economici tra la Società appaltatrice del servizio ed i dipendenti e/o fornitori di quest'ultima ed è quindi sollevato da ogni eventuale richiesta della Società medesima. Non sarà inoltre mai instaurato alcun rapporto di dipendenza e/o subordinazione tra i lavoratori della Ditta aggiudicatrice e il Comune di Cimitile.
11. La ditta appaltatrice è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni contenuti nel presente CSA.

Art. 10

SANIFICAZIONE

1. I prodotti usati per la pulizia di contenitori e stoviglie destinati alla refezione scolastica devono essere esclusivamente privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario.

Art. 11

AUTOCONTROLLO

1. La ditta, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto nel Decreto Legislativo n. 193 del 6 novembre 2007, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo. L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.



Art. 12

CONTROLLI ED ISPEZIONE

1. La Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di controllo dei locali e dei macchinari.
2. Si riserva altresì la più ampia facoltà di controllo sia con riferimento alla qualità dei prodotti forniti che alla relativa quantità, nonché alla qualità e genuinità dei pasti confezionati e distribuiti, anche tramite richiesta di intervento del personale della ASL competente per territorio. Qualora al controllo quantitativo nonché qualitativo, la merce ed i cibi non dovessero risultare in possesso dei requisiti prescritti, l'Amministrazione comunale si riserva di richiedere i danni nella sede competente e con diritto della ditta aggiudicataria di ricevere unicamente i corrispettivi per i pasti fino a quel momento forniti.
3. Gli oneri conseguenti a controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni e quant'altro inerente i prodotti alimentari non conformi sono totalmente a carico della ditta affidataria.

Art. 13

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

1. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato la ditta aggiudicataria s'impegna a provvedere:
 - a) agli oneri per spese registrazione contratto;
 - b) alla stipula per tutta la durata del contratto di polizza assicurativa che garantisca la copertura dei seguenti rischi: Responsabilità civile verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, ed in particolare quelli derivanti da avvelenamento, intossicazioni, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se qui non menzionato. L'importo del massimale non dovrà essere inferiore ad € 1.032.913,79 (ex 2 miliardi).
2. Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, sono considerati terzi anche il Comune:
 - a) a tenere i registri fiscali a norma di legge;
 - b) alla manutenzione delle attrezzature esistenti.
 - c) alla gestione dei rifiuti.



Art. 14

ONERI A CARICO DEL COMUNE

1) Il Comune s'impegna:

- a) alla manutenzione della parte muraria della sala refezioni;
- b) alla fornitura dell'acqua, energia elettrica e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti.

Art. 15

PAGAMENTI

1. La liquidazione avverrà a presentazione di regolare fattura per fornitura mensile secondo i prezzi di aggiudicazione dell'appalto.
2. La fattura dovrà contenere:
 - ◆ il numero dei pasti erogati ad utenti, distinti per scuola Materna e Elementare, e corredata dalla bolla di accompagnamento nonché delle cedole di buono pasto;
 - ◆ il numero dei pasti erogati al personale insegnante distinto per Scuola Materna ed Elementare.
3. La liquidazione delle fatture, regolarmente vistate dal R. U. P., verrà effettuata con determina del Responsabile del Servizio.
4. Vale quanto disposto al successivo art. 25 del Presente Capitolato Speciale.

Art. 16

PENALITA'

1. In caso di mancata erogazione parziale o totale del servizio, senza giustificato motivo, la ditta è soggetta ad una sanzione pecuniaria di € 550,00 giornaliera.
2. Nelle ipotesi di accertata violazione da parte della ditta affidataria di una qualsiasi delle disposizioni del presente Capitolato nonché nelle ipotesi di accertato utilizzo di prodotti non conformi ai requisiti prescritti dalla legge e dal presente Capitolato verrà applicata una penale di € 1,000,00 per ogni violazione.
3. Le penalità di cui ai commi precedenti verranno detratte dagli importi delle fatture ammesse al pagamento, previa comunicazione alla ditta affidataria del servizio.



Art. 17

DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO

1. Indipendentemente dal caso previsto dall'articolo precedente, l'Amministrazione comunale promuoverà nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione a tutela dei propri diritti, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- a) - abbandono dell'appalto e/o interruzione immotivata del servizio;
- b) - n.3 accertamenti di violazione dei patti contrattuali e/o delle disposizioni di legge e/o dei regolamenti relativi al servizio;
- c) - fallimento o frode;
- d) - intossicazione alimentare per colpa accertata della ditta aggiudicataria.

2. Con la risoluzione del contratto, l'Amministrazione appaltante avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di esso, in danno dell'impresa inadempiente.

Art. 18

REVISIONE PREZZI

1. Il prezzo offerto rimane fisso ed invariabile per tutto il periodo della fornitura.

Art. 19

DIVIETO DI CESSIONE IN SUBAPPALTO

1. Resta vietato alla ditta appaltatrice a pena di rescissione "de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto.

Art. 20

OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

1. L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le disposizioni del presente capitolato nonché del bando di gara e, per quanto non previsto, si fa espressamente richiamo all'osservanza di tutte le leggi, i regolamenti ed in genere tutte le disposizioni che riguardano gli appalti e le forniture in genere.

Art. 21

RISERVA A FAVORE DELL'AMMINISTRAZIONE

1. L'Amministrazione si riserva, in corso di contratto, la facoltà di indicare un diverso luogo ove la ditta dovrà fornire i pasti (diverso plesso scolastico), con

il conseguente obbligo dall'appaltatore di accettare ogni variazione, senza modifica delle condizioni di contratto o pretese economiche.

Art. 22

DOMICILIO

1. La ditta aggiudicataria eleggerà il proprio domicilio legale presso la propria sede legale.
2. L'impresa al momento dell'affidamento del servizio dovrà indicare un ufficio di sicuro recapito provvisto di telefono, fax e posta elettronica.

Art. 23

CONTROVERSIE

1. Per le eventuali controversie che dovessero insorgere con la ditta aggiudicataria in sede di esecuzione ed interpretazione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il Tribunale di Nola con esclusione di ogni altro foro alternativo, escludendovi sin da ora, il ricorso all'Arbitrio o all'Ufficio del Conciliatore presso l'Osservatorio Regionale degli Appalti.

Art. 24

PROTOCOLLO DI LEGALITA'

1. Il Comune di Cimitile ha preso atto del "Protocollo di legalità in materia di appalti" sottoscritto con la Prefettura di Napoli il cui testo che qui si intende integralmente riportato e trascritto è pubblicato e prelevabile sul sito internet della Prefettura di Napoli all'indirizzo www.utgnapoli.it.

Art. 25

TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

1. I pagamenti saranno effettuati mediante accredito su apposito conto bancario o postale, acceso presso banche o presso Poste Italiane S.p.A. ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136 del 13/08/2010.
2. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante e, comunque, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi del conto di cui al precedente comma, dedicato anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche, nonché, entro lo stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.
3. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice, pena la nullità assoluta del presente contratto, di osservare, in tutte le operazioni ad esso riferite, le disposizioni in

materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. n. 136 del 13/8/2010.

4. La clausola risolutiva di cui al precedente comma sarà avviata in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o di Poste Italiane S. p. A..
5. Le disposizioni di cui al presente articolo si intendono riferite, e quindi vincolanti, anche per i subcontraenti della filiera dell'appaltatrice a qualsiasi titolo interessati ai lavori di che trattasi.
6. Le citate disposizioni si sostituiscono di diritto alle eventuali clausole difformi del presente Capitolato Speciale di Appalto.

Art. 26

DISPOSIZIONI FINALI

1. Il presente Capitolato Speciale, debitamente sottoscritto, verrà allegato allo stipulando contratto.
2. Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni di leggi vigenti in materia.

