



# Città di Frattamaggiore

Città Metropolitana di Napoli

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA BIO DESTINATO AGLI ALUNNI E AGLI INSEGNANTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI FRATTAMAGGIORE**

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 10/03/2020

CIG: 9929145DA6

Approvato con Determinazione Dirigenziale n. del R.G. n.

## Sommario

<b>PARTE I - INDICAZIONI GENERALI</b> .....	4
ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO .....	4
ART. 2 DURATA DELL'APPALTO .....	5
ART.3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA.....	6
ART. 4 EFFICACIA DELLE OFFERTE.....	6
ART. 5 CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE .....	6
ART. 6 PREZZO POSTO A BASE DELLA GARA .....	7
Art. 7 - DIVIETO CESSIONE APPALTO.....	7
ART. 8 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE. GARANZIE PROVVISORIA E DEFINITIVA.....	8
<b>PARTE II – SPECIFICHE DEL SERVIZIO</b> .....	9
ART. 9 – ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO .....	9
ART. 10 – CENTRO COTTURA.....	10
ART. 11 APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE .....	11
ART. 12 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	15
ART. 13 MENU .....	16
ART. 14 DIETE SPECIALI .....	17
ART. 15 – PRENOTAZIONE DEI PASTI GIORNALIERI.....	18
ART. 16 – PREPARAZIONE DEI PASTI .....	18
ART. 17 CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.....	19
ART. 18 - CONSEGNA DEI PASTI.....	20
ART. 19 - FORNITURA POSATERIA .....	22
ART. 20 - RIFIUTI.....	22
ART. 21 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI.....	22
ART. 22 – VIGILANZA SUL SERVIZIO E CONTROLLI.....	23
<b>PARTE III – PERSONALE</b> .....	24
ART. 23 – CLAUSOLA SOCIALE .....	24
ART. 24 – PERSONALE A CARICO DEL GESTORE.....	24
ART. 25 - DIREZIONE DEL SERVIZIO .....	26
ART. 26 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI.....	26
ART. 27 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI.....	27
ART. 28 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	27
ART. 30 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI	28

ART. 31 - PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA' .....	28
ART. 32 - CONTROLLO DELLA QUALITA' .....	28
<b>PARTE IV</b> .....	28
<b>ONERI INERENTI IL CONTRATTO</b> .....	28
ART. 33 - PREZZO DEL PASTO.....	28
ART. 34 - PAGAMENTI.....	28
<b>PARTE V</b> .....	29
<b>SANZIONI E DECADENZA DALLA FORNITURA</b> .....	29
ART. 35 - PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI.....	29
<b>PARTE VI</b> .....	31
<b>CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO</b> .....	31
ART. 36 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA .....	31
ART. 37 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO.....	32
ART. 38 - FORO COMPETENTE.....	32
ART. 39 - STIPULA DEL CONTRATTO, CAUZIONE DEFINITIVA.....	32
ART. 40 - RINEGOZIAZIONE E RECESSO .....	32
<b>PARTE VII</b> .....	33
<b>NORME FINALI</b> .....	33
ART. 41 – TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	33
ART. 42 - TRATTAMENTI DEI DATI.....	33
ART. 43 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CE .....	34
ART. 44 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME.....	34

## PARTE I - INDICAZIONI GENERALI

### ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica per le scuole materne statali site sul territorio del Comune di Frattamaggiore, dalla preparazione dei pasti al trasporto degli stessi presso le sedi scolastiche interessate e alla somministrazione con proprio personale - Refezione Scolastica Completa di tipo C (cfr. le "Linee di Indirizzo della Regione Campania per la sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva") dei pasti cucinati, per una durata presunta di anni tre, decorrenti dall'A.S. 2023/2024.

Il presente Capitolato è stato redatto in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica", di cui al Decreto del 28 ottobre 2021 del Ministero della Salute, alla Legge Regionale 6 novembre 2018, n. 38 "Disciplina per l'orientamento al consumo dei prodotti di qualità e per l'educazione alimentare nelle scuole.", alle "Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva" approvate con Decreto Dirigenziale n. 140 del 08/04/2021, nonché ai sensi dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM) approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del Mare del 10 marzo 2020.

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 necessitino di diete speciali.

Nello specifico l'appalto consiste:

- nel reperimento, nello stoccaggio e nella conservazione delle derrate alimentari bio e di prima qualità, anche destinati alla preparazione delle diete speciali. Potranno essere richiesti anche alimenti dietetici, su prescrizione medica, anche se non previsti specificamente dal presente capitolato;
- nella preparazione di circa 100.000 pasti caldi per anno scolastico presso un Centro Cottura nella disponibilità della Ditta Aggiudicatrice, in legame fresco-caldo, con sistema monoporzione in vaschetta monouso biodegradabile e compostabile e con il sistema a perdere per i pasti speciali, secondo il menù stabilito insindacabilmente dalla competente Azienda Sanitaria Locale. Il numero dei pasti da fornire complessivamente nel periodo di vigenza dell'appalto è stimato in circa n. 300.000 pasti;
- nel trasporto dei pasti confezionati dal Centro Cottura alle strutture scolastiche;
- nella sanificazione dei piani di appoggio prima dei pasti;
- nella somministrazione dei pasti in monoporzione con proprio personale presso le strutture interessate;
- fornitura di un kit per la consumazione dei pasti per ciascun alunno e docente (posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglette biodegradabili e compostabili e relativo apparecchiamento);
- sparcchiamento del posto e conferimento dei rifiuti ai punti di raccolta allestiti, presso le scuole con relativa differenziazione;

## **ART. 2 DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è stimata in anni 3 (tre) a far tempo dal mese di Gennaio 2024. Le somministrazioni oggetto dell'appalto dovranno essere effettuate presumibilmente per gli anni scolastici 2023/24 – 2024/25 – 2025/26 e parziale 2026/27 per 5 giorni settimanali, da ottobre a giugno, in conformità al calendario scolastico regionale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Con riferimento al numero dei pasti presuntivi giornalieri riportati negli Artt. 1 e 6, 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. 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 o per ogni 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 caso di interruzione del servizio per causa di forza maggiore, ovvero per cause di assoluta ed imprevedibile gravità, non imputabili al Comune, nulla sarà corrisposto all'impresa aggiudicataria per la mancata prestazione. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Impresa Aggiudicataria come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la Ditta aggiudicataria dovranno, di norma in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In ogni caso le summenzionate fattispecie non sono motivo per la Ditta Aggiudicataria di giustificato recesso dal 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 del Centro di Cottura.

Il numero complessivo per singolo pasto oggetto dell'affidamento, in ogni caso, sarà determinato in ragione del prezzo di aggiudicazione per singolo pasto e fino alla concorrenza dell'importo complessivo di euro 1.650.000,00 oltre IVA. Di 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 euro 1.650.000,00 oltre IVA, anche con possibile interessamento del servizio per l'anno o gli anni scolastici successivi a quello stimato come ultimo nel triennio.

Allo stesso modo, è prevista la clausola della cessazione anticipata del contratto laddove dovesse raggiungersi sotto il profilo temporalmente stimato, l'esaurimento dell'importo economico previsto.

Ai sensi dell'art.120 comma 11 del D.lgs. 36/23, il contratto può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

### **ART.3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia, nonché dal relativo personale docente, stimati complessivamente nel numero di 700 utenti/die quale massima richiesta potenziale di erogazione giornaliera.

Tali dati hanno valore puramente indicativo e non costituiscono obbligo per il Comune, per cui l'aggiudicataria non avrà nulla a pretendere qualora il numero dei pasti dovesse risultare inferiore o superiore a quello sopra indicato, ma solo ai fini di valutare la potenzialità di erogazione dei pasti in relazione al fabbisogno.

I n. 4 plessi scolastici destinatari della fornitura, tutti ubicati nel territorio del Comune di Frattamaggiore sono i seguenti:

- 1) I Circolo Didattico "E. Fermi" - Scuola Materna - sito in Corso Europa;
- 2) II Circolo Didattico "Capasso-Mazzini" - Scuola Materna - sito in Via Traversa Mazzini 1;
- 3) III Circolo Didattico "G. Genoino" – Scuola Materna – sito in Via Traversa Ianniello;
- 4) IV Circolo Didattico "G. Marconi" – Scuola Materna – sito in Via Vittorio Emanuele III;

### **ART. 4 EFFICACIA DELLE OFFERTE**

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.

L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto si riserva, se necessario, di chiedere l'immediato avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria, in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

### **ART. 5 CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

Il servizio sarà aggiudicato previo esperimento di gara pubblica, mediante procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, anche in presenza di una sola offerta valida. Non sono ammesse offerte di valore superiore alla base di gara come esplicitato nell'Art. 6 del presente capitolato.

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

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.

## **ART. 6 PREZZO POSTO A BASE DELLA GARA**

Il prezzo unitario posto a base d'asta è il seguente:

Importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza e del costo della manodopera per singolo pasto	€ 3,41
Oneri per la sicurezza non soggetto a ribasso	€ 0,09
Costo manodopera non soggetto a ribasso	€ 2,00
Importo totale al netto dell'IVA al 4%:	€ 5,50

Tenuto conto della media annua orientativa dei pasti (100.000/anno scolastico), l'importo complessivo dell'appalto è di € 1.650.000,00 oltre IVA al 4%, di cui gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso derivanti dal DUVRI, sono pari ad € 27.000,00. Tali importi costituiscono anche il limite massimo di spesa per il triennio scolastico in esame.

Detto valore massimo di spesa costituisce l'importo di affidamento del servizio all'esito dell'espletamento della gara, risultando variabile il prezzo di aggiudicazione del singolo pasto per effetto del ribasso formulato in sede di gara e per conseguenza, il numero complessivo dei pasti da fornire, nonché la durata stessa dell'appalto, connessa questa anche all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, stante il fatto che trattasi di servizio a domanda individuale, nonché della chiusura, della soppressione e/o dell'istituzione delle strutture scolastiche che potrebbero intervenire nel periodo oggetto della durata dell'appalto, secondo quanto specificato nell'Art. 2 del presente capitolato.

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 dall'art. 34 del presente capitolato.

## **Art. 7 - DIVIETO CESSIONE APPALTO**

È ammesso il subappalto in conformità all'art. 119 del D. Lgs. 36/2023. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta, compilando la relativa sezione del DGUE, le parti del servizio che intende subappaltare, secondo quanto previsto dall'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023 in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

L'Affidatario del servizio, in considerazione della sua unitarietà, deve eseguire tutte le prestazioni oggetto dell'appalto (ovvero, preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti, assistenza al pasto con areazione dei locali, pulizia e disinfezione dei tavoli, pre-pasto, differenziazione e raccolta dei rifiuti prodotti), ricorrendo al subappalto esclusivamente per quelle residuali.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 94 del Codice, nonché di requisiti tecnici ed economico-finanziari adeguati ai servizi subappaltati.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 119, comma 3 del Codice. Si precisa che la quota percentuale subappaltabile deve essere contenuta entro il limite massimo del 30% dell'importo complessivo del contratto.

## **ART. 8 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE. GARANZIE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

L'impresa aggiudicataria assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezione conseguenti all'ingerimento da parte degli utenti 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 con massimale non inferiore a euro 10.000.000,00 per sinistro, lo stesso dovrà provvedere ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. n. 36/23 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.

I partecipanti alla gara dovranno produrre, a corredo dell'offerta, idonea garanzia provvisoria, secondo le indicazioni del bando – disciplinare di gara.

Prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva a garanzia degli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, nella misura e con le modalità sancite dall'art. 117 del D.lgs. 36/2023.

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione abbia dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Tutte le spese, imposte tasse e pubblicazioni, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed 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 della Ditta Aggiudicataria.



Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

## **PARTE II – SPECIFICHE DEL SERVIZIO**

### **ART. 9 – ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO**

Le prestazioni sono, in via indicativa ma non esaustiva, le seguenti:

- reperimento, trasporto, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti occorrenti per la preparazione e la confezione dei pasti;
- mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie previste per legge e conformi alla vigente normativa in materia;
- la fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio, ivi compreso i macchinari per il confezionamento dei pasti;
- il confezionamento dei pasti in vaschette monouso biodegradabili e compostabili;
- la fornitura di posateria, bicchieri, salviette e tovagliette monouso biodegradabili e compostabili;
- ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate;
- il trasporto e la distribuzione presso le scuole dei pasti già suddivisi per singole sezioni;
- nella sanificazione dei piani di appoggio prima dei pasti;
- nella somministrazione dei pasti in monoporzione con proprio personale presso le strutture interessate;
- l'apertura delle singole confezioni;
- lo sbucciamento della frutta e/o la somministrazione di spremute;
- la rigovernatura, a regola d'arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio;
- le operazioni di sbarazzo;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta indicati dalle scuole;
- il riciclo dei contenitori riutilizzabili;
- la fornitura, il lavaggio e il rinnovo degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio;
- la fornitura ed il rinnovo della piccola utensileria;
- gli eventuali servizi aggiuntivi offerti in sede di gara e valutati ai fini dell'attribuzione del punteggio nell'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.

Resta fermo l'obbligo, per la ditta aggiudicataria, del rispetto delle norme a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori e dei soggetti con cui gli stessi entrano in contatto nell'espletamento del servizio.

## **ART. 10 – CENTRO COTTURA**

La Ditta affidataria dovrà provvedere alla realizzazione del servizio avvalendosi di un centro cottura, dichiarato in sede di offerta, di cui dovrà detenere la proprietà o la 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 o già nella sua disponibilità, l'Impresa dovrà attestare in sede di presentazione dell'offerta, ai sensi del DPR n.445/00 l'impegno a dotarsene tempestivamente in caso di aggiudicazione, indicandone l'ubicazione.

La positiva verifica di quanto dichiarato in sede di offerta, relativamente al centro cottura costituisce condizione di stipulazione del contratto di appalto.

La produzione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Il Centro di cottura dovrà avere obbligatoriamente le seguenti caratteristiche:

- capacità produttiva non inferiore a 2.000 pasti al giorno;
- 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;
- essere in possesso di valutazione di conformità delle proprie misure dei sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto alle norme UNI EN ISO 22005 – Rintracciabilità di filiera;
- 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 ora dal confezionamento. Il tempo di percorrenza dovrà essere stato calcolato con il sito via Michelin (opzione percorso più rapido con esclusione dell'elemento traffico) dal Centro Cottura a ciascun plesso scolastico da servire, consentendo la determinazione del tempo medio di consegna dei pasti fra il Centro di Cottura e tutti i plessi. 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 (vedi Art. 17 del presente Capitolato);

Il centro di cottura deve possedere locali o aree distinte:

- per il deposito di materie prime non deperibili;
- per il deposito di alimenti biologici;
- celle frigorifere o stanze refrigerate con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile;
- per preparazione verdure;
- per preparazione pesce;
- per la preparazione carni di volatili;
- per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali
- per la preparazione e il confezionamento dei pasti destinati alle diete speciali;
- per la porzionatura e il 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)

I locali del centro cottura inoltre devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (l'ampiezza dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente e alle varietà del menù adottato);
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori o altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti e/o animali striscianti;
- il più possibile ridurre i rischi di contaminazione microbica nel centro di cottura tramite la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni.

#### **ART. 11 APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE**

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta Appaltatrice dovranno essere rispondenti a quanto previsto dall'articolo 5.3.1 del Dm Ambiente del 25/07/2011 e dal DIM n. 14771 del 18/12/29017.

Il Comune di Frattamaggiore promuove l'utilizzo di prodotti locali e comunque a "filiera corta".

Si considerano locali le derrate prodotte in un raggio di 150 km dal Municipio di Frattamaggiore.

L'impiego di prodotti provenienti da un areale non distante dal luogo di consumo è voluto per contrastare l'inquinamento atmosferico dovuto ai gas inquinanti emessi dai mezzi di trasporto.

Tutti i prodotti impiegati dovranno corrispondere ai seguenti principi fondamentali:

- No OGM;
- Qualità Superiore;
- Sicurezza alimentare;
- Rispetto dell'ambiente;
- Benessere degli animali;
- Trasparenza/tracciabilità a tutti i livelli.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere, qualora lo reputi necessario, qualsiasi documentazione o certificazione sanitaria, anche non obbligatoria, sui prodotti utilizzati. Il mancato adempimento a tali richieste sarà di per sé motivo di revoca dell'affidamento.

I prodotti in magazzino dovranno avere all'utilizzo una vita residua non superiore al 70%.

La vita residua del Prodotto viene determinata come segue:

-  $Vita\ residua = \frac{data\ termino\ del\ tmc}{data\ di\ conse\ gnax\ data\ termino\ del\ tmc} - data\ di\ produzione \times 100$   
ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio 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: frequenza giornaliera;
- Frutta e Ortaggi: con frequenza minima due volte a settimana;
- Carni fresche: per quelle affettate il tempo massimo intercorrente tra 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 alla settimana;
- Uova fresche: frequenza giornaliera.

È tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

**Il Comune di Frattamaggiore, in base al D.M. 14771 del 18.12.2017, intende avvalersi del requisito di Mensa Scolastica Bio.**

Il Comune di Frattamaggiore promuove inoltre l'impiego di prodotti tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento, nonché di quelli provenienti dal circuito del commercio equo e solidale (Risoluzione del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI) approvata il 6 luglio 2006).

I prodotti da agricoltura biologica specificatamente richiesti, sono:

frutta: ogni volta che è presente in menù, alternando le varie tipologie secondo la stagionalità e fornendone almeno tre tipi diversi nella settimana.

verdure e ortaggi: ogni volta che tali derrate sono presenti nel menù e secondo la stagionalità;

carni rosse;

carni bianche;

legumi e cereali;

pasta e riso;

pomodori trasformati quali pelati e polpa;

uova in guscio (sono da escludere prodotti liquidi e/o in polvere pastorizzati);

olio extravergine di oliva;

succhi di frutta;

formaggi;

latte;

**La Ditta aggiudicataria è tenuta in ogni caso a rispettare i quantitativi di biologico e le misure per la gestione dei prodotti e la preparazione dei pasti richiesti nel DIM 14771/17 e nello specifico:**

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 70%;
- uova, latte, yogurt e succhi di frutta: 100%;
- prodotti caseari (escl. yogurt): 30%

espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi e per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), da prodotti Igp, Dop e Stg e da prodotti tipici e tradizionali.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne: 50%

in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (Ce) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti Igp e Dop e da prodotti tipici e tradizionali.

Le carni impiegate devono quindi provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.

- Pesce: 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (Ce) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC — Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce dovrà provenire da pesca locale (pesce fresco mar Tirreno) e/o acquacoltura locale (Mar Tirreno), compatibilmente con la stagionalità e presenza del prodotto ittico; solo in caso di sostituzione del pesce fresco si potrà utilizzare il prodotto surgelato ma intero e non ricomposto.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

Nel caso in cui l'ortofrutta fresca bio non fosse disponibile sul mercato, a causa di eventi atmosferici particolari, la Ditta aggiudicataria dovrà proporre la sostituzione nel menù giornaliero con altra ottenuti con tecniche di lotta integrata.

La mancata reperibilità dell'ortofrutta bio prevista nel menù giornaliero deve essere debitamente documentata da parte della Ditta aggiudicataria tramite dichiarazione del fornitore riguardante la scarsità e/o l'assenza del prodotto di quella tipologia.

Non potranno essere previsti alimenti insaccati. Non sono permessi i prodotti a base di glutammato monosodico come dadi, gli estratti per brodo, ecc.

Gli alimenti biologici dovranno essere stoccati e gestiti separatamente dagli altri nel rispetto di quanto previsto dal suddetto decreto. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che

operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (Ce) n.834/2007 e (Ce) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia Msc (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

I prodotti Igp, Dop e Stg si intendono come riportati nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento Ce n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (Ce) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (Ce) n. 509/2006). I prodotti tipici e tradizionali, si intendono quelli compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma Uni 11233:2009.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Tutti i prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (Ce) n. 882/2004 ed alla norma europea En 45011 o alla guida Iso/Cei 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

La Ditta dovrà 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".

Le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la preparazione/distribuzione dei pasti, dovranno essere in ogni caso di 1° qualità sia dal punto di vista merceologico che igienico, e dovranno rispettare tutte le normative vigenti.

Per Fornitore si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri cottura, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

La Ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione, su richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare. In caso di impossibilità dimostrata di utilizzo anche dei prodotti ottenuti con tecniche di lotta integrata, potrà essere autorizzata la sostituzione con prodotti provenienti dall'agricoltura tradizionale privilegiando quella di provenienza regionale.

Nella fase di approvvigionamento, si devono prevedere gli imballaggi riutilizzabili o facilmente riciclabili (cassette di legno o cartone per l'ortofrutta, vetro verde per l'olio, confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti).

La Ditta Aggiudicataria è inoltre tenuta a fornire all'Ente appaltante, qualora l'Ente stesso lo richieda, tutti i documenti relativi ai prodotti biologici acquistati e non (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere l'eventuale recupero di contributi dell'Unione Europea, nazionali e regionali).

L'aggiudicataria, entro 15 gg dall'inizio del servizio, dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera Iso 22005:2007. In appositi rapporti trimestrali, la Ditta aggiudicataria, relazionerà ordine al rispetto di quanto sopra, nel periodo considerato e dichiarerà, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

## **ART. 12 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

Il gestore deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche degli impianti di refrigerazione 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 Aggiudicataria.

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 aggiudicataria.

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

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

## ART. 13 MENU

I pasti dovranno essere prodotti in base ai menù giornalieri predisposti nelle tabelle dietetiche approvate dall'A.S.L. NA2 Nord ed allegate al presente capitolato (Allegato 2), di cui costituiscono parte integrante, salvo diverse indicazioni che il Servizio Igiene degli Alimenti della stessa A.S.L. NA2 Nord potrà fornire in corso di contratto.

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Il menu per tutte le utenze scolastiche è il seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta di stagione;
- acqua in bottigliette.

I menu sono articolati in almeno quattro settimane e suddivisi in due cicli stagionali: autunno-inverno e primavera-estate.

Ogni Menu è corredato dalle relative grammature e dalle ricette.

Dovranno inoltre essere previsti:

a) Un menù per le situazioni di emergenza o condizioni particolari: (gite scolastiche, eventi non programmabili, astensione dal lavoro del personale con impossibilità di sostituzione), che sia previsto anche per tutti coloro che seguono una dieta speciale;

b) Diete speciali: menu per celiaci, per intolleranze alimentari e/o per motivi religiosi e culturali;

c) In particolari casi e limitatamente a motivate problematiche di salute, l'appaltatore deve garantire un'alternativa di dieta "in bianco" al menù del giorno.

L'Impresa aggiudicataria ha l'onere di predisporre almeno una volta l'anno, entro il primo trimestre scolastico, un opuscolo atto ad informare le famiglie sul menù scolastico. La distribuzione di detto opuscolo sarà effettuato in collaborazione con le strutture scolastiche.

I menù non sono modificabili.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- Interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- Avaria improvvisa delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Viene indicato un tipo di menù per le situazioni di emergenza, adattabile alle diverse circostanze:



- Pane (80 g)
- Prosciutto (100 g)
- Formaggio (70 g)
- Frutta in confezione;
- Bottiglietta d'acqua.

In nessun caso, quindi, la Ditta potrà sospendere od interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi motivo di forza maggiore. È fatto salvo l'utilizzo di un eventuale secondo centro cottura in disponibilità della Ditta, dichiarato in sede di gara e valutabile alla voce miglorie del servizio dell'offerta tecnica.

Eventuali variazioni dovranno essere richieste alla Amministrazione Comunale, previa autorizzazione.

Nessuna variazione può essere comunque apportata dall'Impresa appaltatrice senza specifica autorizzazione scritta dal Comune. Qualsiasi variazione e/o sostituzione di alimenti immotivata, arbitraria e non concordata comporterà l'applicazione di penali. (Art. 35 punto 3 del presente Capitolato)

#### **ART. 14 DIETE SPECIALI**

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere formulate da personale altamente qualificato della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale, la produzione e la somministrazione di un menù compatibile con le scelte religiose. In caso di menù etico religiosi l'Amministrazione Comunale fornirà la debita comunicazione alla Ditta Aggiudicataria.

Gli utenti soggetti ad intolleranze, allergie alimentari o che devono rispettare indicazioni mediche nell'alimentazione dovranno presentare un certificato del medico curante o di una struttura pubblica. Il certificato medico riferito alle diete sanitarie sarà fornito dall'utente all'Amministrazione Comunale che lo trasmetterà alla Ditta Aggiudicataria.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e i prodotti che hanno specificato in etichetta che possono essere assunti da celiaci.

Per la preparazione dei pasti per diete speciali sanitarie si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature tassativamente separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

L'Amministrazione Comunale segnala all'inizio di ogni anno scolastico, prima dell'avvio del servizio, i nominativi dei bambini per i quali le famiglie hanno richiesto una dieta speciale, con l'indicazione della scuola e della tipologia di dieta richiesta. Nel caso in cui tali richieste vengano presentate durante l'anno scolastico, la fornitura del pasto dieta deve essere garantita dal giorno successivo alla comunicazione alla Ditta Aggiudicataria da parte dell'Amministrazione Comunale.

## **ART. 15 – PRENOTAZIONE DEI PASTI GIORNALIERI**

È cura della Ditta Aggiudicataria 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. 3 del presente Capitolato, telefonicamente o a mezzo mail.

È fatta salva l'eventuale adozione di procedure elettroniche per la prenotazione dei pasti che l'Amministrazione Comunale potrà effettuare nel corso dell'appalto e che saranno successivamente regolate con apposita intesa.

## **ART. 16 – PREPARAZIONE DEI PASTI**

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo).

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.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- tutti i prodotti congelati e surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e/o acquistata già porzionata e confezionata all'origine in sottovuoto;
- la carne trita deve essere macinata in giornata e/o acquistata già tal quale, confezionata all'origine in sottovuoto;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi, se non confezionati all'origine in sottovuoto, devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;
- l'impresa dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

La Ditta Aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto fra le derrate, in corso di lavorazione, ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte. La Ditta Aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune entro 10 giorni dall'inizio del servizio.

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.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per le diete speciali, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

## **ART. 17 CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

I pasti appena cucinati, distintamente per il primo, il secondo e il contorno, devono essere confezionati in vaschette monorazione termoriscaldate monouso per alimenti.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure per il mantenimento termico delle pietanze.

Tutte le operazioni di invaschettamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23/8/82 n. 777 DM 21/03/73 e sue modifiche ed integrazioni; D.lgs. 27.01.92, n. 108, Reg. CE n. 1935/04).

Le vaschette devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la loro conformità a tale norma.

Ciascuna vaschetta deve essere contrassegnata da un'etichetta applicata nella parte superiore con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo;
- denominazione della pietanza contenuta;
- data e ora di preparazione;
- nome della scuola classe e sezione;
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione dieta speciale contenuta;

Per alcune diete differenziate potrebbe essere necessario prevedere contenitori secondo le esigenze certificate per differenti allergie.

Tutte le vaschette una volta confezionate devono essere inserite in contenitori isotermitici idonei a mantenere le temperature previste dalla legge, idonee per la sicurezza microbiologica, fino al momento del consumo. I contenitori utilizzati devono essere costituiti in polipropilene lavabili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica. Gli stessi dovranno essere ritirati quotidianamente ad espletamento del servizio.

Particolari accorgimenti dovranno essere adottati nel trasporto del pane per evitare contaminazioni con i prodotti destinati a diete speciali.

È fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie che non siano in materiale biodegradabile avviabile al compostaggio.

## **ART. 18 - CONSEGNA DEI PASTI**

Oltre che l'approvvigionamento delle derrate, la cottura e la confezione dei pasti anche il trasporto, la consegna e la distribuzione agli istituti scolastici saranno effettuate da personale dipendente della ditta aggiudicataria.

La Ditta dovrà preparare le consegne ed effettuare il trasporto in conformità a quanto segue:

- le temperature del mezzo di trasporto dovranno essere adeguate alla merce da consegnare, come specificato dall'art. 51 D.P.R. 327/80 e s.m.i.;
- i mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del d.lgs. n. 155 del 26.05.97 e s.m.i.;
- i mezzi di trasporto dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile.
- dovrà essere assolutamente evitata la promiscuità di carico con altre sostanze;
- in particolare, per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, positiva o negativa, gli automezzi dovranno essere dotati di idonee attrezzature.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a provvedere con regolarità alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il proprio piano di autocontrollo.

Fra il termine del confezionamento dei pasti e la consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 ora. Il limite di 1 ora pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto, pertanto, il tempo di percorrenza all'ultimo edificio scolastico raggiunto, non deve essere superiore ad 1 ora.

L'Impresa aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza;

Il progetto offerta deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

La consegna dei pasti avverrà dalle ore 12,00 alle ore 12,30.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme consentite di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idoneo a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti nei precedenti commi e comunque non inferiore a n. 2 automezzi;

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, il plesso destinatario dei pasti 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.

È altresì, a carico della Ditta la trasmissione quindicinale al Servizio Politiche Educative della copia delle predette bolle di accompagnamento, nonché la trasmissione mensile dei ticket raccolti presso l'utenza, fatta salva l'adozione di procedure elettroniche durante il corso dell'appalto, da parte dell'Amministrazione Comunale per la distribuzione degli stessi.

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno; le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di 65° o presentino problemi di mancato rispetto al menù, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma la stazione appaltante provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 35.

Entro la data indicata nella comunicazione di aggiudicazione dell'appalto, la Ditta Aggiudicataria trasmetterà all'Amministrazione Comunale copia dei libretti di circolazione degli automezzi da impiegare, pena la revoca dell'aggiudicazione. La Ditta, inoltre, contestualmente e per ogni anno della durata dell'appalto, documenterà all'Amministrazione Comunale 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 dagli artt. 43 e ss. Del D.P.R. 327/80.

## **ART. 19 - FORNITURA POSATERIA**

Per ciascun bambino la ditta dovrà provvedere alla fornitura di:

- n.1 bicchiere monouso in materiale biodegradabile e compostabile;
- tris di posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile opportunamente confezionato;
- tovaglioli monouso (in ragione di due per pasto) in carta riciclata, biodegradabili al 100%;
- n. 1 tovaglietta monouso in carta riciclata biodegradabile al 100%;
- bicchieri, tris di posate e tovaglioli monouso in materiale biodegradabile e compostabile per i docenti.

Tale materiale dovrà essere integro e idoneo per l'utilizzo.

Inoltre, il personale refezionista dovrà avere con sé, messo a disposizione dalla Ditta, piccola utensileria per l'apertura delle vaschette monouso e per la sbucciatura della frutta.

## **ART. 20 - RIFIUTI**

La Ditta oltre a predisporre tutto il necessario per una corretta somministrazione dei pasti, dovrà provvedere con proprio personale a sparecchiare i tavoli, nonché a raccogliere e depositare i rifiuti, consentendo il regolare utilizzo dei locali dove gli alunni hanno consumato i pasti. Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti come disposto dal Settore Ambiente secondo il piano integrato dei rifiuti e convogliati, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro), ad esclusione di quelli già predisposti dall'Amministrazione Comunale, deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori gli Istituti scolastici, da parte della Ditta.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

## **ART. 21 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

L'appaltatore si assume l'obbligo di conservare presso il Centro 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.

I campioni devono essere raccolti al termine del ciclo di preparazione, devono essere rappresentativi di ogni produzione e devono essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 200 g);

- un campione deve essere conservato tra 0 e 4 °C per 72 ore dal momento della preparazione;
- un campione deve essere conservato a - 18°C per 72 ore dal momento della preparazione.

Essi devono essere messi 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.

## **ART. 22 – VIGILANZA SUL SERVIZIO E CONTROLLI**

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 disporre, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio/e/o su indicazione del Comune, l'ispezione delle attrezzature, dei locali e dei 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 l'osservanza dei dettami previsti dal D.lgs. 6 Novembre 2007, n. 193.

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 materie, salvo sanzioni penali.

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Cottura, tramite tecnici incaricati, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali.

È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro Cottura di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dalla Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, comunque denominati, idoneo vestiario (camici, e copricapo monouso), da indossare durante la visita al Centro; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori autorizzati non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria.

Il personale dell'Impresa Aggiudicataria non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici. La Ditta è tenuta a fornire 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.

È facoltà del Comune disporre controlli sensoriali, al fine di verificare gli standard dei prodotti; essi dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa Aggiudicataria o dai tecnici incaricati dal Comune.

È facoltà del Comune disporre accertamenti analitici, tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.lgs. 123/1993 e successive modificazioni.

I tecnici del Comune ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

È facoltà del Comune disporre ispezioni sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti o presso i plessi scolastici.

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al “blocco dei prodotti alimentari”. In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta “in attesa di accertamento”.

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa Aggiudicataria; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per le analisi verranno addebitate alla Impresa Aggiudicataria.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

Le derrate o i pasti contestati, in occasione di controlli, dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dalla Ditta, a proprie cure 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. 35 del presente Capitolato.

## **PARTE III – PERSONALE**

### **ART. 23 – CLAUSOLA SOCIALE**

La Ditta aggiudicataria 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.

### **ART. 24 – PERSONALE A CARICO DEL GESTORE**

La condotta effettiva dei servizi prima indicati deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta Aggiudicataria, che sia idoneo ed adeguato numericamente per la preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, aiuto cuochi, autisti, inservienti, refezionisti ecc.) e, pertanto, la Ditta 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 D.P.R. 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 852/04 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. Inoltre il personale addetto alla fase della preparazione, del confezionamento e della distribuzione/somministrazione dei pasti speciali dovrà conseguire l'attestato di formazione e/o aggiornamento ai sensi della Delibera di Giunta Regione Campania n. 1211 del 23/09/2005 e della Delibera di Giunta Regione Campania n. 2163 del 14 dicembre 2007.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta Aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e ss.mm.

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

La Ditta Aggiudicataria si impegna a documentare quanto sopra, inviando all'inizio dell'anno scolastico, ed in caso di variazioni, l'elenco del personale impiegato 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 è responsabile, in solido con il Comune.

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 ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme dovute in ragione dell'appalto o la cauzione senza che l'Appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo a risarcimento dei danni.

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.

La Ditta Aggiudicataria, 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 ai Centri 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 dalla Ditta 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 con altro di stessa qualifica esperienza e professionalità., senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta Aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La Ditta Aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

#### **ART. 25 - DIREZIONE DEL SERVIZIO**

La Ditta aggiudicataria dovrà avere in organico un Direttore del servizio, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno biennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa Aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune

La Ditta aggiudicataria dovrà avere in organico anche un nutrizionista e un cuoco di riferimento o capocuoco. Queste figure potranno essere contattate dall'Amministrazione Comunale in merito ai diversi aspetti del servizio. I loro nominativi dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione.

Nel caso in cui le suddette figure risultassero assenti per motivazioni adeguatamente giustificate, La Ditta aggiudicataria dovrà immediatamente sostituire le stesse con personale di pari competenza e mansione e darne comunicazione all'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 26 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L'Impresa aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente e a tal fine al Capitolato d'appalto, di cui ne forma parte integrante, è allegato il D.U.V.R.I. previsto dal D.lgs. n.81/2008 a cui si fa espresso rinvio.

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa Aggiudicataria deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa Aggiudicataria. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

L'Amministrazione Comunale nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa Aggiudicataria delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo di aggiudicazione, stimato per il periodo rimanente alla scadenza dell'appalto.

#### **ART. 27 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

L'Impresa aggiudicataria deve inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto dell'appalto le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Collettivo di Lavoro Nazionale e locali.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati Contratti Collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti vincoli obbligano l'Impresa aggiudicataria, anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'adempimento di tali obblighi in caso di A.T.I. RTI/consorzi è in capo a ciascuna delle imprese facenti parte del raggruppamento, e anche per ogni mandante.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti da C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

#### **ART. 28 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

È fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'Impresa Aggiudicataria deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento previsto dal D.Lgs n.81/2008 per il datore di lavoro, tenendolo a disposizione.

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

La Ditta Aggiudicataria deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

#### **ART. 29 - NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO**

L'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.Lgs n.81/2008.

## **ART. 30 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

## **ART. 31 - PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ**

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa Aggiudicataria, per via telefonica e confermati per iscritto entro 15 (quindici) giorni successivi.

Entro 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la Ditta Aggiudicataria deve fornire le giustificazioni. In caso in cui non fornisca motivate giustificazioni, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato, nei successivi 15 (quindici) giorni che provvederà a trattenere, senza alcuna altra formalità, sulla successiva liquidazione per le prestazioni rese.

## **ART. 32 - CONTROLLO DELLA QUALITÀ**

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

# **PARTE IV ONERI INERENTI IL CONTRATTO**

## **ART. 33 - PREZZO DEL PASTO**

Con riferimento al quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'Impresa Aggiudicataria tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

## **ART. 34 - PAGAMENTI**

La Ditta Aggiudicataria provvederà a fatturare mensilmente al Comune gli importi relativi ai buoni pasto ritirati dalle scuole, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, 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 (sono fatte salve diverse procedure dovute all'eventuale adozione di piattaforme elettroniche di gestione dei buoni pasti da parte

dell'Amministrazione in corso d'opera), subito dopo l'ultimo giorno del mese, differenziando il numero dei pasti forniti agli alunni da quelli forniti al personale docente.

Per consentire i dovuti controlli, la Ditta Aggiudicataria procederà ad emettere fattura non prima del 16° giorno del mese successivo alla fornitura.

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. Pertanto, in caso di discrepanze tra quanto dichiarato nel documento di trasporto e i buoni pasto consegnati, il Comune pagherà solo ed esclusivamente quanto dovuto come attestato dai buoni pasto.

Il Comune si impegna a liquidare i corrispettivi dovuti alla Ditta entro 30 gg dalla data di ricevimento della fattura elettronica, fatti salvi i controlli di legge.

Eventuali ritardi nel pagamento, dovuti a cause 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. 204 del Dlgs 36/2023.

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

Ai sensi del D. Lgs 36/23, 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 e 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'art. 60 del D. Lgs 36/23.

## **PARTE V SANZIONI E DECADENZA DALLA FORNITURA**

### **ART. 35 - PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI**

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare per ogni evento, le seguenti penalità:

## 1. *Standard merceologici.*

- 1.1. Da €. 500,00 (euro cinquecento) a € 2.000,00 (euro duemila) per “Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche”
- 1.2. Da €.500,00 (euro cinquecento) a € 2.000,00 (euro duemila) per “Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia”.
- 1.3. Da €. 500,00 (euro cinquecento) a € 2.000,00 (euro duemila) per “etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia.

Per il perpetrarsi per più di quattro volte di infrazioni di cui ai punti precedenti si provvederà alla rescissione automatica del contratto.

## 2. *Quantità*

- 2.1 €. 1000,00 (euro mille) per “Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati”
- 2.2 €. 5.000,00 (euro cinquemila) per “Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni Singolo plesso scolastico
- 2.3 €. 2000,00 (euro duemila) per “Totale mancata consegna di una portata. presso ogni Singolo plesso scolastico”
- 2.4 €. 1000,00 (euro mille) per “Mancata consegna di eventuali pasti destinati alle diete speciali personalizzate”
- 2.5 €1000,00 (euro mille) per “Mancata consegna di materiale a perdere”.
- 2.6 € 1000,00 (euro mille) per “Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione”.

Per il perpetrarsi per più di tre volte di infrazioni di cui ai punti precedenti si provvederà alla rescissione automatica del contratto.

## 3. *Rispetto del menù.*

- 3.1 Da € 2.000,00 (euro duemila) ad € 4.000,00 (euro quattromila) per mancato rispetto del menù, senza preventiva autorizzazione;

## 4. *Igienico-sanitari.*

- 4.1. da € 500,00 (euro cinquecento) ad € 10.000,00 (euro diecimila) per “Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici”.
- 4.2. da € 1.000,00 (euro mille) ad € 10.000,00 (euro diecimila) per “Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti”.
- 4.3. da € 500,00 (euro cinquecento) ad €5.000,00 (euro cinquemila) per “Inadeguata Igiene delle attrezzature e utensili”.
- 4.4. da € 500,00 (euro cinquecento) ad € 5.000,00(euro cinquemila) per “Inadeguata igiene degli automezzi”.
- 4.5. € 1.000,00 (euro mille) per “Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica”.
- 4.6. da € 500,00 (euro cinquecento) ad € 5.000,00 (euro cinquemila) per “Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Cottura”
- 4.7. da € 500,00 (euro cinquecento) a € 10.000,00 (euro diecimila) per “Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente”.

- 4.8. da € 500,00 (euro cinquecento) ad € 5.000,00 (euro cinquemila) per “Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente”.
- 4.9. da €. 500,00 (euro cinquecento) a € 5.000,00 (euro cinquemila) per “Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti”.
- 4.10. da €. 500,00 (euro cinquecento) a € 5.000,00 (euro cinquemila) per “Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti”.

Per il perpetrarsi di infrazioni più di tre volte dei punti da 4.1 a 4.10 si provvederà alla rescissione automatica del contratto.

### ***Tempistica.***

- 5.1. da €. 500,00 (euro cinquecento) a € 5.000,00 (euro cinquemila) per “Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto”, per ciascun plesso servito.
- 5.2. da €. 250,00 (euro duecentocinquanta) a € 1000,00 (euro mille) per “Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente”.

Per il perpetrarsi per più di quattro volte di infrazioni di cui ai punti precedenti si provvederà alla rescissione automatica del contratto.

Il totale delle penali applicate nel corso della durata dell'appalto non potrà superare il 10% del totale del contratto, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

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

## **PARTE VI CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **ART. 36 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale espressa le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) impiego di personale non dipendente dall'Impresa Aggiudicataria;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria.
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle Caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e s.m.i.;

- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) sub-appalto totale o parziale del servizio;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di P.E.C., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

### **ART. 37 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**

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 D.lgs. n. 153/11, nonché in caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/10.

### **ART. 38 - FORO COMPETENTE**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente è quello del Tribunale di Napoli NORD.

### **ART. 39 - STIPULA DEL CONTRATTO, CAUZIONE DEFINITIVA**

La Ditta Aggiudicataria alla stipula del contratto è obbligata a costituire, una cauzione definitiva con le modalità ed i requisiti previsti dall'art. 106 del D.lgs.36/23.

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

Tutte le spese inerenti e conseguenziali alla stipula del contratto restano a carico dell'impresa, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'amministrazione comunale.

### **ART. 40 - RINEGOZIAZIONE E RECESSO**

La Stazione appaltante ha diritto, ai sensi dell'art. 1 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 modifica proposta da CONSIP 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.

## **PARTE VII NORME FINALI**

### **ART. 41 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

La Ditta Appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 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 9929145DA6. 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'art. 3, comma 3, della Legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal D.L. 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 7 gg dall'utilizzo per le operazioni finanziarie; mentre per un nuovo conto il termine è di 7 gg. dall'accensione.

### **ART. 42 - TRATTAMENTI DEI DATI**

È fatto divieto all'Aggiudicatario, ed al proprio 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 avverrà nel rispetto delle norme D.lgs. 196/2003 e ss. mm e ii. 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. 241/90 e ss. mm. ed ii.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Frattamaggiore. Il Responsabile del Trattamento è il Dirigente del I Settore AA.GG., Politiche educative, Personale e Advocatura 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 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'art. 19 del codice dei contratti pubblici D.lgs. 36/23 e dalle norme in materia di regime di pubblicazione degli atti amministrativi.

#### **ART. 43 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CE**

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale i documenti necessari per l'applicazione del Reg. (CE) 657/08, così come modificato dal Reg. (CE) 966/09, riguardante i contributi CE sui prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi nelle mense scolastiche. In particolare l'Impresa aggiudicataria deve trasmettere, a richiesta dell'Amministrazione:

- i registri di carico e scarico dei prodotti lattiero-caseari distribuiti esclusivamente agli allievi;
- le fatture di acquisto quietanzate dei prodotti lattiero-caseari destinati all'utenza scolastica;
- ogni altro documento su richiesta dell'Amministrazione.

#### **ART. 44 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegati:

- All.1 DUVRI;
- All.2 Menu e tabelle dietetiche;