



COMUNE DI TRECASE

Città Metropolitana di Napoli

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI 2018/2021



Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il Comune di Trecase affida in appalto a terzi, per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021, il servizio mensa - preparazione dei pasti, compreso l'approvvigionamento dei viveri, pulizia dei locali, degli arredi e delle stoviglie, trasporto e distribuzione pasti - per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia, delle scuole primarie che esercitano il tempo pieno - per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.

2. I plessi scolastici e i dati del servizio mensa sono i seguenti:

- **Istituto Comprensivo sede "Via C. Cattaneo n.35"**

Scuola dell'infanzia 12 classi

Scuola Primaria 2 classi

- **Istituto Comprensivo sede "Via S. Staibano"**

Scuola Primaria 4 classi

- **Istituto Comprensivo sede "Via Vesuvio"**

(edificio attualmente in ristrutturazione)

3. Il numero dei pasti complessivamente da erogare nel periodo 21/01/2019 – 31/05/2021 viene stimato in complessivi n. 4000 pasti al mese (media) per gli alunni della scuola dell'infanzia e delle scuole primarie (che svolgono il tempo pieno) e per il personale docente e non docente delle medesime scuole.

L'importo complessivo dell'appalto, calcolato in ragione dei pasti da erogare, è pari ad € **336.000,00**, di cui € 334.770,00 per servizi soggetti a ribasso ed € 1.230,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

4. Il numero dei pasti, delle sezioni o classi e il numero degli alunni e del personale docente e non docente che usufruisce dei pasti è fornito a titolo puramente indicativo e può variare, in più o in meno, per la durata dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato.

5. Il servizio deve essere svolto senza aggravio di costi per l'Amministrazione Comunale anche a fronte di:

- a) cambiamenti nella distribuzione dei pasti legati alla didattica o ad una nuova redistribuzione degli utenti nelle sedi;
- b) variazione dell'orario di consumazione dei pasti;
- c) variazione dei siti di svolgimento del servizio.

6. Prima dell'inizio dell'appalto l'Amministrazione comunale fornirà alla ditta l'elenco del personale docente e non docente autorizzato a fruire del servizio mensa.

Art. 2 – Durata dell'appalto

1. L'appalto avrà durata per il periodo 21 gennaio 2019 e fino al 31 maggio 2021. La data di inizio effettivo sarà comunicata alla ditta aggiudicataria con preavviso di 5 giorni. La ditta dovrà accettare incondizionatamente di iniziare e concludere il servizio alle date indicate dall'Amministrazione comunale.

2. Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Art.3 – Criterio di aggiudicazione

Il servizio verrà affidato mediante procedura aperta, si procederà all'aggiudicazione, anche in presenza di una sola offerta valida.

La gara verrà aggiudicata ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.L.vo 18/04/2016 n. 50, in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Non sono ammesse offerte in aumento e nel caso di offerte uguali si procederà in via immediata al sorteggio.

Nel caso di presentazione di una sola offerta si aggiudicherà l'appalto all'unico offerente, se in possesso dei requisiti previsti.

Art. 4 – Modalità di espletamento del servizio.

1. La preparazione dei pasti, in legume fresco-caldo, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata dall'appaltatore, il quale dovrà avere in proprietà, possesso oppure disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura pasti da utilizzare per la gestione del servizio, ad una distanza massima di 50 km dal Municipio di Trecase.

Il predetto sito deve essere ubicato ad una distanza massima di 50 km, secondo le tabelle fornite dall' ACI.

2. L'Appaltatore dovrà fornire alla stazione appaltante, prima della stipula del contratto, la documentazione attestante il soddisfacimento di tutti i requisiti di legge inerenti la struttura (SCIA Sanitaria, certificazioni degli impianti, adempimenti relativi alla normativa antincendio e sicurezza sul lavoro, adempimenti relativi alla normativa ambientale, etc) tale da dimostrare che la stessa può legittimamente produrre il numero di pasti previsti da progetto.

3. Le materie prime utilizzate dovranno essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione, curando di privilegiare i prodotti tipici del territorio. La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato - acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare - sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità. E' vietato l'uso di cibi precotti e di alimenti congelati. E' tassativamente vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti. La ditta è obbligata al rispetto di quanto previsto dal REG.CE 852/2004, in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva. Il personale della ditta dovrà essere informato ed istruito sul piano HACCP adottato per lo svolgimento del servizio.

4. La ditta dovrà tenere a disposizione del Comune la documentazione attestante la conformità delle materie prime rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, nelle tabelle dietetiche e quanto dichiarato nell'offerta.

Le derrate fornite dall'I.A. devono presentare le caratteristiche merceologiche stabilite *nell'Allegato 1 – Tabelle Merceologiche*. In Particolare, è tassativamente vietato l'uso di derrate contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Su richiesta dell'A.C., la ditta appaltatrice deve consegnare le certificazioni di qualità (certificazioni del prodotto, del sistema etc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito del Reg. CE 178/02, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato e/o dalla vigente legislazione.

5. I pasti appena cucinati devono essere allestiti in contenitori gastronomici in acciaio con coperchio a tenuta ermetica. Il trasporto dei piatti caldi deve avvenire esclusivamente in contenitori isotermitici in polipropilene (o analogo materiale) con insuflaggio di vapore. Il trasporto dei piatti freddi (e

gelato) deve avvenire esclusivamente in contenitori isotermici in polipropilene (o analogo materiale) con impiego di piastre eutettiche.

Le diete speciali, i pasti per celiaci e i pasti per soggetti allergici, devono essere allestite in piatti monoporzione termo sigillati dato il concreto pericolo che una diversa modalità di allestimento può comportare rischio di contaminazione da allergeni.

Tali piatti monoporzione, contraddistinti da talloncino con colore diverso, devono contenere le seguenti indicazioni:

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

Il trasporto di pane e frutta che non richiedono temperatura controllata deve essere effettuato in contenitori in acciaio con coperchio posti all'interno di contenitori di trasporto in polipropilene o di altro materiale sanificabile e resistente all'usura.

Non è ammesso l'impiego di contenitori isotermici in polistirolo o di altro materiale facilmente usurabile o di difficile sanificazione. In ogni caso i contenitori isotermici debbono avere superfici integre e facilmente sanificabili.

6. I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di automezzi, che dovranno possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnati alle scuole fino all'ingresso del punto di consumazione. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di detersivi e/o derrate. Il numero degli automezzi deve risultare sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva consegna degli stessi per la somministrazione, agli orari stabiliti, presso tutte le scuole interessate al servizio.

7. Gli alimenti caldi devono essere consegnati ai terminali di servizio a $T > 60^{\circ}\text{C}$. I piatti freddi cotti, i salumi e i latticini, gli yogurt devono essere consegnati ai terminali di servizio a $T < 10^{\circ}\text{C}$.

Non è ammesso il riscaldamento/riattivazione degli alimenti cotti caldi, che devono mantenere temperatura > 60 fino al momento della consegna al terminale di servizio. L'Appaltatore è responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, secondo la normativa vigente.

8. La ditta è tenuta a fornire, tutti i giorni e in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, apposita tovaglietta da apporre sul piano di consumazione del pasto, posate, stoviglie, bicchieri, tovaglioli, tutti col sistema a perdere e in materiale atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti (vassoi, carrelli portavivande, ecc).

9. La ditta dovrà mettere a disposizione le buste occorrenti al ritiro dei rifiuti secondo le tipologie differenziate adottate dal Comune di Trecase. In particolare dovrà effettuare sempre la raccolta in base alle tipologie previste e depositare i rifiuti negli appositi contenitori.

Art. 5 – Tabelle dietetiche e diete speciali

1. La preparazione dei pasti deve avvenire in conformità all'*Allegato 3 – Menù* approvato dal Servizio

di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL competente. Eventuali modifiche delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente capitolato e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alle stesse tabelle dietetiche si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti, di cui all'*Allegato 2 – Grammature*, previste dalla ASL in relazione all'età degli alunni. Il Menù da somministrare è strutturato di norma come segue:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- frutta di stagione o yogurt monoporzione;
- pane comune (pane speciale per i casi di intolleranze alimentari);
- acqua minerale naturale in bottiglie sigillate (1litro ogni 4 bambini).

Il peso degli alimenti si intende a crudo e al netto degli scarti di lavorazione.

Il menù deve osservare il criterio della stagionalità.

2. Presso ogni scuola dovrà essere affisso il menù in vigore e il pasto del giorno.

3. L'impresa dovrà predisporre una tabella nella quale dovranno essere indicate le grammature a cotto di ogni singolo piatto previsto nel menù, considerando le variazioni di peso dipendenti da diversi tipi di preparazione e cottura. Una copia della tabella dovrà essere disponibile per la consultazione presso il plesso scolastico.

4. L'impresa dovrà rispettare le tabelle dietetiche, *Allegato 3 – Menu*, allegate al presente capitolato e dovrà predisporre ulteriore menù per il periodo primaverile. Resta impregiudicata la facoltà della ditta aggiudicataria di proporre, in qualsiasi periodo dell'anno scolastico, delle tabelle dietetiche migliorative rispetto a quella esistente. Resta ovviamente inteso che tali tabelle dovranno essere accettate dall'Amministrazione comunale ed approvate dall'ASL.

5. La ditta aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificazione medica alle Direzioni Scolastiche o direttamente all'Ufficio pubblica istruzione del Comune. Potrà inoltre essere richiesta, con autocertificazione di un responsabile del minore, l'applicazione di particolari tabelle correlate all'appartenenza etnico-religiosa degli alunni o alla pratica di specifici regimi dietetici (ad esempio vegetariani). In ogni caso non potrà essere richiesta alla ditta la fornitura di generi alimentari di non normale utilizzo nei menù ordinari. Tutte le diete speciali devono ricevere l'approvazione dell'Azienda ASL.

6. La ditta si impegna, inoltre, a rendere giornalmente disponibile, dietro semplice richiesta e senza necessità di certificazione medica, diete in bianco. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da verdura cruda o lessa, da una porzione di prosciutto cotto o crudo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore, oltre frutta di stagione e pane. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni 3, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

7. In caso di necessità potrà essere richiesto, con preavviso di almeno 24 ore, la preparazione di un certo numero di "cestini freddi".

8. Variazioni al menù potranno essere temporaneamente consentite solo nel caso di imprevista interruzione delle fonti energetiche, guasti gravi e imprevedibili agli impianti produttivi, altri eventi

imprevisti non dipendenti da incuria o negligenza della ditta.

9. In caso di astensione dal lavoro per sciopero del personale della ditta aggiudicataria, tale da pregiudicare la normale preparazione dei pasti, l'Amministrazione comunale dovrà essere preavvisata con un anticipo di almeno 24 ore. In tale situazione la ditta si impegna a garantire un servizio sostitutivo (tipo "cestini freddi") da concordarsi tra le parti.

Art. 6 – Somministrazione dei pasti

1. La somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente e non docente vanno effettuati presso i plessi scolastici e con differenti modalità. Il pasto per la Scuola dell'infanzia va servito alle ore 12,00, quello per la Scuola Primaria alle ore 13,00.

2. L'orario di somministrazione dei pasti potrà subire, nel corso del servizio, delle variazioni. La ditta resterà obbligata, se necessario, ad effettuare, con particolare riferimento alle scuole primarie, l'erogazione dei pasti in diversi turni.

3. La ditta appaltatrice, per ogni plesso di distribuzione, emetterà bolla di consegna recante l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, distinti tra alunni, docenti e non docenti, e dell'ora di consegna. La bolla dovrà essere firmata per ricezione dal dirigente scolastico o da suo delegato o incaricato.

4. Nei singoli plessi scolastici il personale della ditta dovrà provvedere a:

- a) allestimento dei tavoli, apposizione delle tovagliette e di posate e stoviglie usa e getta e di quant'altro risulti necessario per la regolare esecuzione del servizio;
- b) somministrazione dei pasti multiporzione;
- c) consegna dei contenitori monoporzione, per diete speciali, per celiaci e per soggetti allergici e loro sistemazione sui tavoli;
- d) assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti e in particolar modo per la somministrazione dell'acqua per la preparazione della frutta, ecc.;
- e) collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;
- f) ritiro dei contenitori e di tutti i residui dei pasti;
- g) nel caso di due turni-mensa il personale della ditta dovrà effettuare tempestivamente le pulizie di massima tra un turno e l'altro, rendendo comunque idoneo il locale da un punto di vista igienico sanitario;
- h) pulizia dei tavoli e dei locali.
- j) conferimento dei rifiuti previa differenziazione della frazione secca, organica, plastica, vetro e lattine presso i contenitori o sacchi posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.

5. Resta a carico della ditta l'onere di fornire tutto il materiale e l'attrezzatura necessaria per la pulizia dei locali (detersivi, stracci, scope, ecc.).

6. Il personale della ditta avrà accesso alla scuola da circa mezz'ora prima dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti fino al termine delle operazioni di pulizia.

7. La ditta aggiudicataria dovrà in ogni caso adottare tutte le misure necessarie, a norma dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 2073/2005 in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione degli alimenti nella ristorazione collettiva.

Art. 7 – Buono pasto elettronico

1. L'A.C. si avvale del sistema di gestione elettronico di acquisto ticket mensa e gestione elettronica delle prenotazioni sperimentato nei precedenti anni scolastici e fornito dalla ditta Telemoney. Il sistema prevede:

- la presentazione dell'istanza di accesso al servizio presso l'ufficio comunale preposto;
- registrazione al server ed invio degli estremi per l'identificazione dell'utente;
- accreditamento al sistema mediante login ed username collegandosi al sito: www.telemoney.it.

In tale modalità i genitori avranno accesso diretto, in modalità "cloud" attraverso un qualsiasi browser internet, alla scheda individuale dell'alunno consentendone la gestione delle prenotazioni dei pasti o il loro annullamento in tempo reale. Le stesse funzioni possono essere eseguite mediante una APP (application) da scaricare sullo smartphone;

2. La ditta che gestisce il servizio mensa, nel rispetto della privacy, avrà accesso diretto alla banca dati delle prenotazioni rilevandone la quantità, le diete personalizzate e il luogo della fornitura. In tal modo avrà un controllo immediato delle prenotazioni dei pasti e potrà gestire con efficienza gli approvvigionamenti.

3. Le Segreterie scolastiche, e per esse gli insegnanti incaricati per plesso e/o per piano, avranno accesso diretto alla stessa banca dati ed eserciteranno ulteriore controllo indispensabile per garantire il corretto funzionamento del servizio e per evitare eventuali sprechi.

Art 8 – Eventuali modifiche alla fornitura

1. L'amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche della scuola) sia nei prodotti e generi alimentari o tabelle dietetiche e relativi menù, previa autorizzazione dell'ASL Napoli 3 Sud come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.

2. L'Amministrazione comunale, inoltre, potrà richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

3. In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, l'eventuale differenza del prezzo sarà determinata dalle parti consensualmente sulla base dei costi esposti e riconosciuti.

Art. 9 – Personale

1. Il personale impiegato nella preparazione, nella distribuzione e nella somministrazione dei pasti (cuochi, addetto mensa, ecc.) dovrà essere munito di apposito attestato per alimentaristi. Il personale dovrà essere sottoposto, periodicamente, a visita medica, come previsto dalle leggi e dai regolamenti in vigore. E' onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro del proprio personale (camici, guanti, mascherine, cappellini, cuffie, ecc.). E' onere dell'Appaltatore controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale durante le fasi di lavoro. Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza alla ditta aggiudicataria.

2. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore il trasferimento del personale addetto alla Mensa che, per comprovati motivi, non si dimostri idoneo al servizio da

effettuare. In tal caso, l'appaltatore provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

3. Il valore minimo di riferimento per il rapporto fra numero di addetti alla somministrazione e numero di utenti presenti è pari a 1/35.

4. Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali e integrativi di lavoro che disciplinano il settore.

5. Prima dell'inizio del servizio e, all'inizio di ogni anno scolastico, l'appaltatore dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, con le corrispondenti qualifiche.

6. In conseguenza del presente appalto nessun rapporto di lavoro di carattere continuativo o dipendente si instaura tra l'Amministrazione comunale di Trecase e gli addetti al servizio.

Art. 10– Referente della ditta

1. La ditta avrà l'obbligo, prima dell'avvio dell'appalto, di comunicare per iscritto il nominativo del proprio referente, sempre reperibile telefonicamente, a cui possano far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali o scolastici.

Art. 11 – Compensi

1. Il compenso per la gestione del servizio è comprensivo di ogni onere dovuto per l'espletamento di tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal presente capitolato e di tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria.

2. Il pagamento del corrispettivo, così come determinato, per costo unitario di pasto, all'atto dell'offerta presentata dalla ditta, verrà effettuato sulla base di fatture mensili posticipate in considerazione del numero delle presenze giornaliere accertate. L'accertamento delle presenze risulterà dal numero dei pasti inseriti nelle bolle di trasporto allegata alla fattura e verificate mediante l'accesso al sistema informatizzato di gestione presenze e pasti. Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato entro trenta giorni dalla presentazione della fattura.

3. All'atto del pagamento l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi sua prestazione dal Comune per il servizio medesimo, senza aver diritto a nuovi maggiori compensi.

4. Il compenso pattuito rimane fisso e inalterabile per tutta la durata dell'appalto.

5. La sospensione del servizio mensa, nelle giornate di normale fruizione scolastica, determinata per qualsiasi motivazione dall'Amministrazione comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione provveda a darne idoneo preavviso all'appaltatore almeno dal giorno precedente.

Art. 12 - Controlli

1. L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti, a seconda delle competenze, sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'Azienda ASL, e sia dalla *Commissione di Valutazione*

del Servizio di Mensa Scolastica formalmente costituita, così come disposto dalla Delibera di Consiglio Comunale n. 37/2018. L'Amministrazione avrà cura di comunicare preventivamente alla ditta il nominativo dei componenti la commissione di vigilanza e i compiti di cui sono investiti.

2. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli :

- sulle caratteristiche strutturali dei locali e delle attrezzature del centro cottura
- sullo stato di manutenzione di locali, attrezzature e impianti
- sulle procedure di manutenzione
- sulle caratteristiche merceologiche e di origine delle materie prime
- sull'organizzazione della catena di fornitura
- sulle caratteristiche merceologiche delle derrate
- sulla tracciabilità e origine delle derrate
- sul buono stato di conservazione delle derrate
- sulla qualità, quantità e procedure di confezionamento e trasporto dei pasti
- sull'igiene generale dei locali e la pulizia delle attrezzature impiegate
- sui requisiti sanitari del personale addetto alla preparazione delle vivande.
- sul rispetto dei requisiti definiti in autocontrollo dal Piano HACCP predisposto dall'Appaltatore
- sul rispetto dei requisiti di manipolazione e conservazione degli alimenti stabiliti da capitolato
- sul rispetto del piano dei trasporti
- sulle risorse impegnate nel servizio e relativa formazione ed abilitazione professionale

3. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura.

4. L'Appaltatore è tenuto a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto somministrato nel giorno.

Le preparazioni che compongono il pasto vanno poste singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto – data di produzione" conservate in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore o a temperatura di -18°C per 72 o più ore.

L'appaltatore ha inoltre l'obbligo di mantenere per almeno 72 ore copia dell'etichetta di ciascun ingrediente impiegato nella produzione del pasto.

I campioni relativi ai pasti somministrato di venerdì dovranno essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 13 – Subappalto

1. E' ammesso il subappalto in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D.lgs. 50/2016.

Art. 14 – Responsabilità ed Assicurazioni

1. Qualsiasi mancanza agli obblighi previsti dal presente capitolato sarà accertata dal responsabile del servizio mensa comunale e/o dalle commissioni di valutazione del servizio mensa scolastica, a seguito di verifica diretta o in base alle risultanze dei controlli ufficiali effettuati dagli organi competenti.

2. L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritti di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

3. L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo l'I.A. si impegna a consegnare all'A.C., prima della stipula del contratto, su richiesta dell'A.C., una polizza RCT stipulata con primaria compagnia di assicurazioni, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti, con un massimale non inferiore ad euro 2.500.000,00 per sinistro blocco unico ed euro 500.000,00 per persona.

4. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, come individuati dal presente capitolato, durante l'esecuzione del servizio.

L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di garantire l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni, danni arrecati a terzi, persone o cose o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

5. Il sopra citato contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare subiti dagli utenti nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

6. Copia delle polizze assicurative sopra descritte, dovrà essere consegnata all'A.C. al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporterà la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 15 – Penalità

1. L'Amministrazione comunale a tutela del rispetto delle norme contenute nel presente capitolato si riserva l'applicazione delle seguenti penalità:

Detenzione di derrate deperibili scadute, avariate o comunque in cattivo stato di conservazione o altra grave violazione di norme igieniche o del piano HACCP che possono comportare rischio effettivo per la sicurezza alimentare.	<u>1.000€ per ogni infrazione.</u> La penale è raddoppiata per recidive nello stesso anno scolastico. La penale è quadruplicata per la seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico.
Detenzione di prodotto con TMC superato, mancato rispetto delle procedure operative stabilite nel piano HACCP, brevi interruzioni della catena del freddo/caldo o altre non conformità di processo che non comportino rischio immediato e grave per la sicurezza alimentare.	<u>150 € per ogni infrazione</u> penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico
Consegna a terminale di servizio di prodotto alimentare pronto all'uso, infestato, alterato, contaminato da corpi estranei o comunque non idoneo al consumo umano (anche se non dannoso).	<u>500 € per ogni infrazione</u> La penale è raddoppiata per recidiva nello stesso anno scolastico. La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico.
Acquisto o detenzione o uso di derrata alimentare contaminata all'origine, dannosa o potenzialmente dannosa per la salute umana.	<u>1000 € per ogni infrazione</u> La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nel corso dell'appalto. La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nel corso dell'appalto.
Mancato rispetto dei requisiti minimi di tracciabilità.	<u>500 € per ogni infrazione</u> La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nel corso dell'anno scolastico.

	La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nel corso dell'appalto.
Mancato rispetto dei tempi stabiliti tra fine preparazione e cottura.	<u>150 € per ogni infrazione</u> La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico. La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico.
Mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi.	<u>150 € per ogni infrazione maggiorata a 500 € per ritardi superiore a 10 minuti.</u> La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico. La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico.
Consegna di pasti in numero inferiore a quello ordinato.	<u>300 € per ogni infrazione</u> La penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico. La penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico.
Ritardo nella predisposizione dei menu personalizzati per diete speciali.	15 € per ogni giorno di ritardo per ogni utente.
Mancata consegna dieta speciale.	500 € per ogni infrazione La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico. La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico.
Errata consegna dieta speciale	<u>500 € per ogni infrazione</u> (dieta non sanitaria) <u>2000 € per ogni infrazione</u> (dieta sanitaria) La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico. La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico.
Impiego non autorizzato di derrate con caratteristiche merceologiche difformi ai requisiti del capitolato o dell'offerta migliorativa. (incluso il mancato utilizzo di prodotti Bio/Pat/Dop minimi obbligatori).	<u>300€ per ogni infrazione</u> <u>1500 € per uso non autorizzato di derrate gelo</u> La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico. La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico.
Variazione non autorizzata delle grammature.	<u>300 € per ogni infrazione</u> La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico.
Ostruzione alle azioni di controllo della stazione appaltante.	€ 1000 per ogni volta che viene impedita o ostruita l'azione di controllo della stazione appaltante presso i

	centri cottura, gli automezzi di trasporto pasti o presso gli operatori di filiera indicati nell'offerta migliorativa
Ogni altra violazione dei vincoli del capitolato o dei requisiti normativi riscontrata dagli organi di controllo della stazione appaltante o da organi di controllo ufficiale.	<p><u>200 € per ciascuna non conformità che non ha determinato un effetto diretto sulla qualità del servizio.</u></p> <p><u>500 € per ciascuna non conformità che ha determinato un effetto diretto sulla qualità del servizio, ma senza comportare un disservizio percepito dall'utenza.</u></p> <p><u>1000€ per ciascuna non conformità che ha determinato disservizio percepito dall'utenza.</u></p> <p><u>2000€ per ciascuna non conformità potenziale causa di rischio per la sicurezza del servizio</u> (sicurezza igienica o sicurezza sul lavoro)</p> <p>La penale è raddoppiata in caso di recidiva della medesima non conformità nello stesso anno scolastico.</p> <p>La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico nello stesso anno scolastico.</p>

2. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o questi non fossero addirittura forniti, le penali potranno essere raddoppiate. Il Comune si riserva, in ogni caso, la possibilità di richiedere l'erogazione di piatti alternativi.

3. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

4. Le inadempienze sono contestate, anche a mezzo fax e/o pec, alla ditta appaltatrice che potrà presentare le proprie giustificazioni entro cinque giorni dal ricevimento della contestazione.

5. Le sanzioni a carico della ditta appaltatrice inadempiente saranno applicate con decurtazione sulle fatture ammesse in pagamento. L'Amministrazione, oltre al diritto di riscuotere le penalità, ha anche facoltà di rivalersi dei danni eventualmente subiti detraendo le somme dai corrispettivi mensili dovuti alla ditta.

Art. 16 - Risoluzione del contratto

1. Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. le seguenti ipotesi:
 - a) mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
 - b) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
 - c) quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
 - d) in caso di inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, nonché mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - e) messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività;
 - f) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura;

- g) casi di intossicazioni alimentari;
 - h) interruzione non motivata del servizio;
 - i) comminazione di n° 4 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico;
2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
 3. Nei casi di decadenza o risoluzione anticipata del contratto il Gestore perde l'intera cauzione, fermo restando il diritto del Comune a richiedere il risarcimento per eventuali danni subiti.
 4. Resta infine stabilito che in caso di rescissione del contratto, per qualsiasi motivo, l'Amministrazione appaltante procederà all'incameramento della cauzione definitiva.

Art. 17 - Controversie

1. Tutte le controversie che dovessero insorgere tra il Comune e la Ditta aggiudicataria, in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa tra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice ordinario.

Il Foro competente è quello di Torre Annunziata. E' escluso l'arbitrato.

Art. 18 – Spese contrattuali

1. Qualsiasi spesa inerente la stipulazione del contratto d'appalto rimarrà a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 19 – Osservanza di norme

1. Per quanto non è previsto dal presente capitolato si rimanda alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia, con particolare riferimento alle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari atte a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti e alle norme in materia di igiene e sicurezza sul luogo di lavoro.

2. L'operatore economico aggiudicatario è tenuto all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto. Si ricorda in particolare che l'Appaltatore è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008. A tale fine dovrà fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza (alla luce anche delle eventuali modifiche o migliorie organizzative proposte) ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale scolastico e di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente, di concerto con le singole istituzioni scolastiche.

Art. 20 – Allegati

- *Allegato 1 - Tabelle merceologiche;*
- *Allegato 2- Grammaturre;*
- *Allegato 3 - Menu approvato;*
- *Allegato 4 - Quadro Economico Generale*
- *Allegato 5 - Griglia di valutazione dell'offerta tecnica.*