

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**  
**DEL COMUNE DI MARIGLIANELLA**  
**PER GLI ANNI SCOLASTICI 2016/2017 E 2017/2018**

CIG 678852540C

**ART. 1**  
**OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato di appalto disciplina il contratto per il servizio di mensa scolastica, consistente nella preparazione e distribuzione giornaliera di pasti fresco- caldi agli alunni, nonchè agli insegnanti ed al personale ATA della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "G. Carducci", ubicato nel Comune di Mariglianella (NA), per gli anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018.

Gli obiettivi da garantire in tutte le fasi organizzative del servizio sono : un servizio adeguato alle esigenze nutrizionali dei piccoli utenti e la sicurezza igienica dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve possedere una potenzialità produttiva adeguata al numero giornaliero dei pasti di cui all'art. 3 del presente capitolato.

I pasti dovranno essere preparati nella stessa mattinata della distribuzione, sulla base delle tabelle dietetiche, comprensive delle grammature e dei menù settimanali, e, comunque, complete di primo piatto, secondo, contorno, pane, frutta ed acqua in bottiglie da 33 cl., predisposte dal Dipartimento di Prevenzione – S.I.A.N. ex NA/4 , Unità Operativa di Igiene della Nutrizione dell'ASLNapoli3Sud.

**Dette tabelle sono consultabili presso l'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Mariglianella e saranno consegnate all'impresa che risulterà aggiudicataria del servizio.**

Eventuali scostamenti dal menù previsto devono essere comunicati tempestivamente al committente ed alla scuola, adeguatamente motivati dal gestore ed accettati dal committente in accordo con la scuola.

In osservanza della Legge Regionale n. 2 dell'11 febbraio 2003 e della Legge n. 123 del 4 luglio 2005, viene garantita l'erogazione dei pasti agli alunni ed al personale scolastico con patologie congenite, metaboliche ed allergiche, debitamente accertate e certificate dall'ASL competente per territorio, che necessitino di diete speciali secondo le indicazioni fornite dalla stessa ASL.

Deve essere, inoltre, garantita l'adeguata sostituzione di alimenti correlata a ragioni etico-religiose o culturali, a semplice richiesta dei genitori, senza necessità di certificazione medica.

E', inoltre, a carico della ditta aggiudicataria :

- fornitura di bottiglia da 33 cl. di acqua minerale naturale;
- apparecchiatura del posto di ristoro, con consegna ad ogni alunno del proprio vassoio, tovaglietta, posate, bicchiere e tovagliolo, tutto monouso, biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002;
- rimozione dei rifiuti, con raccolta in sacchetti forniti dalla ditta;
- riassetto, pulizia e lavaggio del pavimento del refettorio, nonché pulizia e sanificazione dei tavoli con detersivo e disinfettanti forniti dalla ditta aggiudicataria e dotati di etichetta Ecolabel, il marchio europeo di Qualità Ecologica.

Il presente capitolato è stato redatto in conformità alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui all'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, stipulata in sede di conferenza Unificata in data 29.04.2010, recepita dalla Regione Campania con DGRC n. 619 del 15.11.2011, nonché alle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" di cui al decreto n. 169 del 03.07.2009 della Regione Campania.

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

L'appalto avrà la durata di due anni scolastici, precisamente 2016/ 2017 e 2017/2018, salvo proroga tecnica per un massimo di mesi 6 a decorrere dalla scadenza dell' appalto e su motivata richiesta della stazione appaltante

Il servizio avrà inizio il 1<sup>a</sup> ottobre e termine il 31 maggio di ogni anno scolastico e dovrà svolgersi su gg. 5 a settimana, con esclusione del sabato, secondo il calendario scolastico deliberato annualmente dalle Autorità competenti.

## **ART.3 AMMONTARE DELL'APPALTO**

Si prevede l'erogazione di una media giornaliera di **n. 115 pasti per circa 170 giorni per ogni anno scolastico**, pari a **n. 19.550 pasti per ogni anno scolastico e complessivi n. 39.100 per i due anni scolastici.**

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è **di € 3,80**, anche per pasti dietetici, comprensivo di alimenti, personale, spese varie ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi, per un importo complessivo presumibile della fornitura ed oneri previsti dall'appalto pari ad **€ 148.580,00, oltre IVA al 4% (€ 154.523,20 compresa IVA )**.

Detto importo ha valore puramente indicativo, atteso che la tipologia del servizio è strettamente correlata alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, nonché alla richiesta dell'utenza di avvalersi del servizio stesso, atteso che trattasi di servizio a domanda individuale.

Pertanto, la ditta aggiudicataria, nel caso di ordinativo di numero di pasti inferiore a quello indicato in linea di massima non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di mancato utile o di risoluzione del contratto.

Le stesse condizioni si intendono applicate anche per quantitativi di pasti superiori a quelli prestabiliti come media giornaliera e/o mensile e la ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano e ad applicare lo stesso prezzo di aggiudicazione.

I dati relativi al numero dei pasti hanno carattere indicativo e non costituiscono obbligo per il Comune, in quanto il numero di pasti da fornire sarà precisato e comunicato giorno per giorno sulla base del numero effettivo degli utenti presenti, sia alunni che insegnanti.

I tabulati delle presenze, compilati dall'Istituto Comprensivo, verranno mensilmente confrontati con il numero dei pasti erogati dalla ditta appaltatrice come indicati nelle fatture di riferimento.

Eventuali variazioni od interruzioni del servizio, di durata superiore a n.1 (uno) giorno, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto per motivi connessi all'attività scolastica o per cause al momento non determinabili, saranno comunicati alla ditta aggiudicataria almeno 24 ore prima della fornitura.

**ART. 4**  
**EFFETTI OBBLIGATORI DEL CONTRATTO**

Il contratto stipulato in base al presente capitolato è immediatamente vincolante per l'impresa aggiudicataria, mentre per l'Amministrazione lo sarà solo dopo l'esecutività degli atti amministrativi e dopo gli accertamenti previsti dalla normativa.

**ART. 5**  
**CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016. E' ammesso il subappalto nei limiti consentiti dalla legge, previa autorizzazione della stazione appaltante

**ART. 6**  
**CONSEGNA DELLA FORNITURA**

La richiesta del numero giornaliero dei pasti da fornire, calcolato per gli alunni sulla base dei tagliandi consegnati dagli interessati, deve essere inoltrata a mezzo fax alla ditta fornitrice mediante comunicazione scritta a firma del Dirigente Scolastico su modello all'uopo predisposto, nel quale va indicato il numero degli alunni distinti per classe e sezione, il numero dei docenti e del personale ATA, nonché il numero delle diete speciali.

Il quantitativo dei pasti da fornire deve essere comunicato alla ditta appaltatrice entro le h. 9,15 di ogni giorno o, comunque, secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio.

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria procedere alla fornitura di pasti preparati e non richiesti dal Dirigente Scolastico ovvero disdetti dagli stessi entro le h. 9,45 dello stesso giorno ovvero di pasti in eccesso, ossia non corrispondenti al numero di cui all'ordinativo.

Eventuali variazioni od interruzioni del servizio per motivi connessi all'attività scolastica o per cause non predeterminabili saranno comunicati tempestivamente dal Dirigente Scolastico alla ditta aggiudicataria.

Per scioperi del personale delle scuole e degli alunni, nel caso in cui la comunicazione dello sciopero sarà stata fatta con almeno 24 ore di preavviso, non verrà riconosciuto alcun compenso alla Ditta fornitrice.

Nel caso in cui la comunicazione di sciopero sarà effettuata prima delle 9,30, verrà invece riconosciuto un compenso del 30%; oltre tale orario sarà riconosciuto il 70% del prezzo del pasto (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero) per i costi fissi di manodopera e spese varie, cui la ditta deve far fronte.

La stazione appaltante si riserva il diritto di modificare le modalità di attestazione degli aventi diritto al servizio mensa.

**ART. 7**  
**LOCALI ED ATTREZZATURE**

I locali adibiti a centro di cottura devono essere ubicati sul territorio comunale oppure ad una distanza dallo stesso non superiore a Km. 20 ( venti ), al fine di ridurre al minimo l'intervallo di tempo fra la preparazione e la distribuzione dei pasti.

La produzione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti devono avvenire in locali idonei, dotati di Autorizzazione Sanitaria ai sensi del previgente art.2 della L. 283/1962 o di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.06.2006) e devono possedere i requisiti previsti dal citato Regolamento e dal D.P.R. 327 del 26.03.1980 per quanto compatibile e/o sovrapponibile.

Per quanto riguarda l'area destinata alla preparazione delle diete speciali si fa riferimento alla delibera della Regione Campania n. 1211 del 23.09.2005 (protocolli alimentari e requisiti minimi per la preparazione dei pasti speciali).

I locali, altresì, devono essere a norma ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro) e s.m.i. .

I locali dovranno essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto, dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe, con pavimenti e pareti facilmente lavabili e disinfettabili.

Per un ciclo di preparazione da un minimo di 100 e fino a 200 pasti al giorno si parametrizza per l'area destinata alla produzione dei pasti mq. 1 a pasto, per complessivi 100-200 mq. di area di produzione.

In tutto il centro di produzione deve essere assicurata una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non deve comunque alterare i colori .

Ogni sistema di illuminazione posto al di sopra delle derrate alimentari, in qualsiasi fase della preparazione, deve essere protetto in modo da impedire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura oppure devono essere impiegate lampade antideflagranti.

I centri di produzione dei pasti devono possedere locali distinti per :

- deposito materie prime non deperibili, attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con banchi sollevati da terra di almeno cm. 15;
- preparazione e cottura alimenti;
- deposito prodotti finiti;
- deposito prodotti non destinati all'alimentazione, quali prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature.

Nel locale destinato alla preparazione degli alimenti devono essere previste zone diverse per la preparazione di carni, pesce, verdure, cottura, preparazione diete speciali, porzionatura e confezionamento degli alimenti.

Per i servizi annessi ai locali di preparazione devono essere previsti una zona lavaggio pentolame, una zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, una zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto.

Nella struttura dovranno essere presenti impianti frigoriferi sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere, consentendo temperature differenziate per la conservazione dei vari prodotti alimentari ,così come prescritto dalla legge, ed in particolare per la conservazione dei prodotti congelati, delle carni e pollami, della frutta e altro, al fine di evitare contaminazioni crociate.

Detti locali devono essere forniti di arredi ed attrezzature idonee per le specifiche preparazioni, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché resistenti alla corrosione, funzionanti e regolari .

La ditta stessa deve provvedere a sostituire od integrare a proprie spese le attrezzature occorrenti e ne curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria a proprie spese, pianificando gli interventi di manutenzione al fine di garantire la piena efficienza e la prevenzione di inconvenienti.

I locali devono essere dotati di un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni , dotati di erogatore di acqua a comando non manuale, ma a gomito o a pedale.

Gli utensili e le attrezzature destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente, adeguati alla capacità produttiva ed al ciclo di produzione e tenuti in condizione di massima igiene.

Pertanto, è necessario che :

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- le attrezzature per la preparazione e cottura, come per esempio pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, devono consentire l'intero ciclo produttivo in maniera continua e per la mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;
- la fase di porzionatura ed invaschettamento deve avvenire nel più breve tempo possibile, per cui le invaschettatrici devono essere in numero e capacità oraria congrue rispetto al numero dei pasti da fornire nel rispetto dei tempi e delle temperature di conservazione.

Tutti gli utensili e le attrezzature ,dopo l'utilizzo , devono essere opportunamente disinfettati con l'impiego di soluzioni detergenti sanificanti e, prima dell'utilizzo ,dovranno essere abbondantemente lavati con acqua potabile.

I prodotto detergenti e sanificanti devono essere conformi alla normativa vigente.

Il personale dovrà usufruire di appositi spogliatoi sufficientemente ampi, ben illuminati e ventilati, in numero adeguato al numero degli addetti, provvisti di armadietti in numero adeguato agli addetti, a doppio scomparto per la separazione tra gli indumenti da lavoro e gli indumenti personali.

I servizi igienici ,in numero sufficiente in rapporto al personale utilizzato ,dovranno essere distinti per sesso, dotati di porta a chiusura ermetica, di lavamani con acqua corrente calda e fredda e con comando non manuale, ma a gomito o a pedale, di distributori di sapone liquido e di asciugamani elettrici o comunque monouso.

## **ART. 8 QUALITA' E PREPARAZIONE DEI PASTI**

La fornitura di che trattasi dovrà presentare, secondo le disposizioni di legge vigenti in materia, tutte le caratteristiche ritenute essenziali per dichiararsi "ottima" e dovrà, altresì, possedere tutti i requisiti stabiliti dalle vigenti norme in materia per l'accettazione.

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei generi alimentari crudi da impiegare per la preparazione di pasti devono essere tali da fare designare i prodotti di prima qualità e non devono contenere organismi geneticamente modificati.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di mantenimento del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti.

La preparazione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione della contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n. 852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II – artt. 3, 4 e 5 – del Reg. CE n. 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

L'approvvigionamento delle derrate è a carico della ditta fornitrice, che, entro gg. 30 dalla data di inizio del servizio, deve fornire ed aggiornare, in caso di variazione, l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, il certificato di provenienza delle carni, le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati contenenti l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (**la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto**), di carni congelate, di carne premacinata, anche se conservata sottovuoto.

La ditta aggiudicatrice dovrà utilizzare prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di pesticidi o di sistemi di coltivazioni forzate relativamente a frutta e ortaggi, che dovranno essere "di stagione".

E' necessario osservare l'alternanza stagionale dei prodotti freschi e nazionali, atteso che la stessa ha un'importante valenza educativa, nutrizionale ed ambientale e costituisce un notevole risparmio di risorse economiche.

Utilizzare sempre sale iodato, da aggiungere comunque con moderazione alle pietanze.

Il pane non deve essere addizionato di grassi e deve essere a basso contenuto di sale.

Tutte le operazioni inerenti la preparazione dei pasti devono svolgersi secondo le vigenti norme igienico – sanitarie e tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità nutrizionale ed igienica.

I cibi non devono essere precotti.

Le verdure, da servire sempre cotte, dovranno cuocere in poca acqua e per un tempo limitato al fine di mantenerne inalterato il colore e ridurre il più possibile le perdite dei principi nutritivi.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata.

E' fatto divieto di :

- ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
- utilizzo di dadi o prodotti similari contenenti o meno glutammato di sodio. Va utilizzato esclusivamente il brodo vegetale preparato con verdure fresche o surgelate;
- utilizzo di pentole ed attrezzature in alluminio;
- riutilizzo di contenitori per alimenti.

Per la cottura di tutti i cibi vanno utilizzate solo pentole ed attrezzature in acciaio inox e/o vetro.

E' opportuno differenziare i tempi di preparazione delle varie pietanze per evitare la contaminazione crociata.

Nella preparazione dei pasti si dovrà evitare ogni occasione di contatto diretto tra le derrate in corso di lavorazione ancora crude e quelle in corso di cottura ovvero già cotte.

Le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti dovranno essere custodite separatamente dalle altre in possesso della ditta al fine di consentire i dovuti controlli e **i cibi destinati a questo Ente dovranno essere preparati separatamente dagli altri.**

La lavorazione della carne fresca dovrà avvenire in un apposito locale climatizzato affinché la temperatura dell'ambiente non superi i limiti per la corretta conservazione del materiale, separato dagli altri, provvisto di tavolo con copertura in marmo, in acciaio inox o in materiale plastico a norma.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere fresca ed integra, deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

I pasti devono, quindi, essere consegnati presso i locali di refezione a cura e con idonei mezzi della ditta aggiudicataria, nei giorni e nelle ore stabiliti e nelle esatte quantità, qualità e tipologia precisate nelle tabelle dietetiche e nel relativo menù approvato dal servizio competente dell'Asl di riferimento, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura idonea.

L'intervallo cottura-consumo non deve superare un'ora per pasta e riso e deve essere ridotto il più possibile anche per gli altri piatti.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme in materia di igiene, durante la preparazione e la confezione dei pasti, nonché alla perfetta pulizia dell'ambiente di lavoro, sottoponendo alla fine di ogni giornata lavorativa, i macchinari, le attrezzature e gli utensili alle operazioni di lavaggio con detergente e successiva disinfezione con prodotti idonei, cui dovrà seguire un ulteriore lavaggio, atto a rimuovere ogni possibile residuo di disinfettante usato.

Qualora si rilevi il mancato adempimento di quanto prescritto, gli organi competenti provvederanno a sospendere la fornitura.

La ditta ha l'obbligo di prestarsi, in ogni tempo, alle prove alle quali l'Amministrazione intendesse sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare od impiegate per gli stessi.

**Le tabelle dietetiche ed il menù**, predisposti dal Dipartimento di Prevenzione S.I.A.N. dell'ASL Napoli 3 Sud, sono fissi e la ditta non potrà apportarvi alcuna modifica.

Solo in casi eccezionali e per contingenti necessità, su richiesta scritta adeguatamente motivata della ditta, inviata a mezzo fax all'Amministrazione Comunale, previa autorizzazione dell'ASL di competenza e del Dirigente del competente servizio comunale, sono consentite modifiche, fermo restando che gli alimenti sostituiti devono essere fra quelli previsti espressamente nelle tabelle dietetiche e che il prezzo dell'appalto rimane invariato.

La distribuzione dei pasti, il ritiro delle vaschette, la pulizia del locale adibito a refezione sono a carico della ditta aggiudicataria.

## **ART. 9 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO**

La ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore (Regolamento CE 852/2004 e Reg. CE 2073/2005), a predisporre, attuare e mantenere, a proprie spese, per il servizio di cui trattasi, procedure permanenti di autocontrollo dell'igiene degli alimenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points- analisi del pericolo e punti critici di controllo) .

Detto sistema è uno strumento operativo per l'analisi dei rischi che caratterizzano il processo produttivo degli alimenti, al fine di garantirne la salubrità e la sicurezza, consentendo un monitoraggio costante della produzione.

La ditta deve garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti soddisfino i requisiti di igiene fissati nel Regolamento CE 852/2004.

La ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per i soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato con DGRC n. 2163 del 14.12.2007.

La ditta aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione Comunale, all'atto della sottoscrizione del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.

In particolare, la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e la qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo da garantire gli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione.

Al fine di individuare più celermente le cause di infezioni e intossicazioni alimentari, la ditta dovrà conservare presso il centro cottura un campione rappresentativo dei pasti del giorno ed, in particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Il campione, in quantità sufficiente, dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione e dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi, riportanti un'etichetta con l'indicazione dell'ora e del giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

Parte integrante del piano di autocontrollo sono gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine ed il refettorio scolastico, che devono essere appropriati.

Tale piano deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti utilizzati, le attrezzature e gli ausili adottati.

## ART. 10 CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

I pasti appena cucinati dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in vaschette termosaldate monouso, rispondenti ai requisiti di legge, nelle grammature previste dalle tabelle dietetiche.

Il personale addetto alla porzionatura degli alimenti deve essere adeguatamente formato sulle grammature previste dalle tabelle dietetiche e distribuire gli alimenti nelle vaschette monouso con utensili appropriati : mestoli, palette o schiumarole devono avere la capacità appropriata atta a garantire la porzione idonea con una sola presa.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento e a mettere in atto le procedure idonee al 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.

Nel pasto trasportato la temperatura deve essere mantenuta oltre i 65° C per evitare una crescita microbica indesiderata e pericolosa.

**Non essendo presenti nel luogo di consumo dei pasti attrezzature per il rinvenimento o riscaldamento dei pasti, il sistema da adottare al fine di rispettare tutte le condizioni igienico-sanitarie ed organolettiche del pasto trasportato è quello del legume fresco-caldo : i cibi caldi vengono mantenuti ad una temperatura al di sopra dei +65°C dal momento della cottura fino al consumo, mentre i piatti freddi sono conservati al di sotto dei +10°C.**

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti, D.P.R. 23.08.1982 n. 777 e succ. decreti relativi al recepimento di direttive CEE, nonché D.M. 22.07.1998 n. 338)

Ogni vaschetta deve essere contrassegnata con un talloncino adesivo recante impresse le indicazioni di seguito elencate:

- nome, indirizzo e ragione sociale della ditta produttrice
- nome della pietanza ivi contenuta
- dicitura "conforme per peso e composizione alla tabella dietetica di riferimento"
- data di preparazione
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate :

- nome, indirizzo e ragione sociale della ditta produttrice
- 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 individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione della dieta speciale contenuta e l'indicazione della patologia
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

Le vaschette monodose contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere allocate in appositi contenitori termici al fine di assicurare le temperature indicate dall'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 e garantire il mantenimento dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. Detti contenitori devono essere igienicamente idonei e, quindi, o sanificabili o monouso ; sono esclusi i contenitori termici in polistirolo.



La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali L'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese relative, ivi comprese quelle di esecuzione, saranno a carico della ditta medesima.

La ditta, altresì, per rispettare le finalità di cui al D.Lgs. n. 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori, deve consegnare, presso il terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

La ditta è tenuta a consegnare per ogni utente un kit monouso, costituito da forchetta, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo di carta dotato di certificazione Ecolabel (Reg. Comunitario 66/2010 o di altra etichetta ecologica certificata, e tovaglietta per il piano di consumazione del pasto.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono recare la dicitura "per alimenti" e rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti ( D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti, D.P.R. 23.08.1982 n. 77, successivi decreti di recepimento delle direttive CEE nonché D.M. 22.07.1998 n. 338).

## **ART. 11 TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e, di conseguenza, lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendone anche la qualità organolettica.

Per il trasporto dei pasti è necessario utilizzare contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate all'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 e di rispettare le specifiche temperature.

Al fine di evitare lo stazionamento dei pasti caldi, alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso la scuola, con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei, rispondenti ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e che siano registrati ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta Regionale Campania n. 797 del 16.06.2006).

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati almeno settimanalmente e, comunque, ogniqualvolta risulti necessario dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata degli alimenti trasportati.

Il mezzo di trasporto dovrà risultare di sufficiente capienza in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva distribuzione dei pasti presso la scuola, che dovrà aver luogo dalle ore 11,45 alle ore 12.15, nei giorni dal lunedì al venerdì, salvo diverse indicazioni fornite dalla scuola .

Alla consegna dei pasti, la ditta dovrà fornire alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali, elenco necessario al referente mensa o suo delegato per verificare, al momento della consegna, la conformità dei pasti per numero e tipologia.

Detto elenco dovrà essere redatto in duplice copia, di cui una sarà consegnata alla scuola che provvederà a trasmetterla al Comune e l'altra resterà agli atti della ditta.

Durante lo svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Gli operatori della ditta appaltatrice dovranno provvedere alla rimozione dei rifiuti dopo la consumazione dei pasti.

Nello svolgimento della prestazione, il personale della ditta appaltatrice dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con gli utenti del servizio, osservando scrupolosamente le prescrizioni contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) allegato sub "D" al bando di gara.

## **ART. 12 PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA**

L'esecuzione del contratto deve essere affidata a personale alle dipendenze della ditta.

Il Responsabile operativo aziendale del contratto, in possesso di esperienza e professionalità adeguata e con delega aziendale, è tenuto ad attuare un programma di formazione per consentire al personale di risultare qualificato per gli incarichi specifici.

Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione ed alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti, al fine di garantire una elevata qualità del servizio.

**Tutto il personale impegnato nel servizio di ristorazione deve essere in possesso dell'attestato di formazione secondo quanto previsto dal Decreto Dirigenziale della Regione Campania n. 46 del 23.02.2005, che prevede un percorso formativo differenziato in base alla mansione lavorativa svolta.**

Detto percorso di formazione specifica dovrà essere documentato ai sensi dell'autocontrollo.

**Gli operatori addetti alla produzione di pasti speciali dovranno possedere la certificazione dell'ASL attestante la partecipazione al corso di formazione-informazione ai sensi della D.G.R.C. 2163 del 14.12.2007.**

Ogni operatore deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario, costituito da idonei copricapo, camici e grembiuli bianchi, idonee calzature e di quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e dovrà svolgere sempre i servizi per i quali è stato formato.

Inoltre, è richiesto l'uso di mascherine da parte di cuochi e di mascherine e guanti da parte degli addetti al confezionamento dei pasti.

Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento identificativo dell'unità lavorativa (denominazione della ditta, nonché nome e qualifica del dipendente).

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio.

Per un ciclo di preparazione da un minimo di 100 e fino a 200 pasti al giorno si parametra per la produzione dei pasti un monte ore di 16/24 ore per il personale addetto.

Il mantenere in servizio personale sprovvisto dei requisiti di cui sopra comporta l'applicazione di una sanzione pecuniaria per ogni dipendente sprovvisto.

Il personale tutto deve essere inquadrato, retribuito ed assicurato nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali contro gli infortuni sul lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti da ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

La ditta dovrà, inoltre, osservare le norme vigenti in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro e di igiene del lavoro.

**Ai sensi del D. Lgs. 4 marzo 2014, n. 39, che nel D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313 ha inserito l'art. 25 bis, la ditta aggiudicataria è obbligata a richiedere il certificato penale del casellario giudiziale, previsto dall'art. 25 del citato D.P.R., prima di impiegare al lavoro le persone per lo svolgimento di attività professionali che comportino contatti diretti e regolari con minori.**

**Tanto al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli artt. 600 bis, 600 ter, 600 quater, 600 quinquies e 609 undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.**

**L'inadempimento a tale obbligo, ai sensi dell'art. 25 bis del citato D.P.R., comporta per il datore di lavoro il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da € 10.000,00 a € 15.000,00.**

A semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, la ditta dovrà, in ogni momento, dimostrare di aver adempiuto a tutti gli obblighi di legge.

Il personale utilizzato per la preparazione e la consegna dei pasti presso la scuola deve, inoltre, essere assicurato dalla ditta sia per eventuali infortuni che per responsabilità civile verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio ed in ragione dello stesso, intendendosi di fatto l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti all'instaurazione di una eventuale lite.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale ed aggiornare in caso di variazioni:

- il nominativo ed il relativo recapito telefonico del responsabile operativo aziendale del contratto, che deve controllare la distribuzione dei pasti, intervenire immediatamente nel caso di urgenze o disservizi, tenere i rapporti con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune e le Autorità Scolastiche;
- l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la presenza di n. 2 refezioniste al momento della distribuzione dei pasti, al fine di consentire che tale distribuzione avvenga in un tempo massimo di 10 minuti per il mantenimento ottimale della temperatura degli stessi.

La ditta dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo alla constatazione dell'assenza.

Il personale tutto dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.

La ditta dovrà, inoltre, essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68/1999.

### **ART. 13**

#### **DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

Il personale del servizio comunale competente e/o di polizia municipale potrà effettuare periodici controlli nei locali adibiti alla produzione dei pasti e nei magazzini dei fornitori nonché controlli della merce e dei mezzi e delle modalità di trasporto, anche a mezzo di analisi da parte del Servizio di Igiene dell'ASL competente, con addebito delle spese relative a carico della ditta aggiudicatrice .

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli da parte del Nucleo antisofisticazione (NAS) .

Per consentire le operazioni di controllo, nel rispetto delle norme igieniche vigenti, la ditta appaltatrice dovrà fornire al personale che deve effettuare i controlli camici, cuffie e mascherine monouso.

Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o a sostituire le derrate.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la ditta appaltatrice dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti accertate dai competenti uffici comunali saranno sanzionate, con l'applicazione da parte del Responsabile del servizio competente, delle penalità conseguenti.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

## ART. 14 RUOLI E RESPONSABILITA'

La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

Gli attori protagonisti coinvolti nella ristorazione scolastica sono :

- Ente committente (Comune)
- Gestore del servizio di ristorazione
- Azienda Sanitaria Locale
- Utenza (bambini e loro familiari)
- Istituzione scolastica

La cooperazione delle competenze specifiche è determinante nell'ottica di un graduale ma progressivo miglioramento delle abitudini alimentari dei bambini e, possibilmente, delle loro famiglie.

Una efficace comunicazione fra gli interlocutori istituzionali e le famiglie è fondamentale per la promozione di sinergie che possono rivelarsi estremamente proficue se coordinate in un progetto comune di promozione della salute.

L'attività dell'A.S.L., nello specifico del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), si esplica in:

- sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti con la predisposizione delle tabelle dietetiche ;
- attività di vigilanza e controllo in conformità con la normativa vigente;
- controlli (ispezioni, verifiche, audit), che tengano conto delle caratteristiche dei prodotti e dell'igiene della produzione, formazione igienico-sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo, ecc.;
- educazione alimentare.

Al Comune competono :

- elaborazione del capitolato per l'appalto del servizio e controlli sull'esecuzione dello stesso;
- sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, con controllo sulla qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, rispetto delle porzioni, buona organizzazione e conduzione del servizio, accettazione del pasto.

Alla ditta che gestisce il servizio competono:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali;
- offerta di prodotti-pasti nella logica di un sistema di qualità;
- formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.

Il ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e l'ASL deve essere svolto dalla **Commissione mensa scolastica**, cui spetta il compito di riportare i suggerimenti ed i reclami provenienti dall'utenza stessa, di collaborare nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte, partecipare ai progetti di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla scuola.

Le funzioni di detta Commissione vengono definite da un apposito Regolamento, redatto dal Comune, che ne fissi le linee di intervento e definisca i rapporti tra la Commissione stessa e gli Enti Istituzionali coinvolti.

Il corpo docente che assiste al pasto deve essere coinvolto nei progetti/ interventi per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino e delle famiglie.

## **ART. 15 VARIANTI AL CONTRATTO**

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

La stazione appaltante può introdurre variazioni al contratto nei seguenti casi :

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause imprevedute e imprevedibili, accertate dal responsabile del procedimento, o per l'intervenuta possibilità di utilizzare tecnologie o prodotti non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del concorrente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti della qualità delle prestazioni eseguite.

La ditta esecutrice ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni al servizio di carattere non sostanziale, che non comportino maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante.

## **ART. 16 SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI**

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dalla normativa e dal presente capitolato, l'Amministrazione invierà, con lettera raccomandata A/R, formale diffida con descrizione motivata delle contestazioni addebitate e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate.

Alla ditta aggiudicataria sono concessi 8 (otto) giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e pertinente comporterà l'applicazione delle penali stabilite.

Per le infrazioni agli obblighi contrattuali o per reclami dell'utenza e, comunque, nei casi di seguito indicati, saranno erogate le penalità nella seguente misura :

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche stabilite nel presente capitolato : 0.50 a pasto
- nel caso in cui il peso del prodotto minorazione già confezionato dovesse risultare inferiore del 10% a quello stabilito : 0,50 a pasto ;
- nel caso di sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menù del giorno con altre, senza la preventiva autorizzazione del Responsabile del servizio comunale competente, ancorché previste dalla tabella dietetica : 0,50 a pasto ;
- la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche solo di una delle pietanze o di quant'altro prescritto dalle tabelle dietetiche : € 50,00;
- la mancata consegna o l'errata preparazione delle diete speciali : € 100,00 ;
- la mancata osservanza delle norme in materia di igiene : € 100,00.

Per qualsiasi altra inadempienza non contemplata nelle precedenti ipotesi , il responsabile del servizio competente ha la facoltà di quantificare , di volta in volta, la penale da applicare in misura giornaliera, correlata all'entità dell'inadempienza stessa e, comunque, complessivamente non superiore al 10%, quale limite giornaliero, del valore contrattuale.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese, le penalità verranno raddoppiate.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

La comminazione di cinque sanzioni pecuniarie darà facoltà all'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto per grave negligenza o inadempienza dell'appaltatore.

Il pagamento delle penalità conseguenti all'applicazione delle sanzioni di cui al presente Capitolato dovrà essere effettuato mediante l'emissione di specifiche note di credito da parte della ditta oppure

l'Amministrazione potrà procedere al recupero della penale anche mediante trattenuta sulla garanzia definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi.

#### **ART. 17**

### **OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in materia di prevenzione antinfortunistica e di sicurezza e protezione dei lavoratori, in applicazione delle norme di legge contenute nel D.Lgs. n. 81/2008.

L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela antinfortunistica degli addetti al servizio di cui al presente capitolato.

Dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

E' fatto carico alla stessa di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

La ditta aggiudicataria è sempre direttamente responsabile, sia sotto il profilo civile che penale, di tutti i danni a persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause di qualunque natura ad essa imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun compenso da parte dell'Amministrazione.

L' Impresa, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza R.C. verso terzi, intendendo l'Amministrazione Comunale "terzi" a tutti gli effetti, relativa alla somministrazione degli alimenti prodotti a copertura anche dei danni di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con massimale catastrofe minimo di Euro 1.000.000 (un milione) e di Euro 100.000 (centomila) per persona.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all' Amministrazione Comunale al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà, altresì, essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Tutte le spese, imposte e tasse, 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.

L'appaltatore assume direttamente a proprio esclusivo carico le liti connesse al servizio che dovessero insorgere contro il Comune e delle spese relative.

#### **ART. 18**

### **IPOTESI DI RISOLUZIONE E DECADENZA DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il verificarsi di inadempimenti che comportino l'applicazione delle penalità di cui al precedente articolo 15 si ripetesse nel tempo e/o fossero tali da rendere insoddisfacente il servizio.

Per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione del servizio, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato, anche senza la preventiva

applicazione delle penalità, previa contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata A.R. alla ditta aggiudicataria, con l'indicazione di un termine per le relative giustificazioni.

Oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento, le seguenti ipotesi :

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto
- quando l'impresa si renda colpevole di frodi
- mancata osservanza del divieto di subappalto e impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice
- inosservanza per i dipendenti delle leggi vigenti sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenza, nonché mancata applicazione dei contratti collettivi
- messa in liquidazione
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura
- casi di grave intossicazione alimentare
- interruzione non motivata del servizio
- ulteriore inadempienza della ditta appaltatrice dopo la comminazione di n. 5 sanzioni pecuniarie.

La risoluzione del contratto avverrà di diritto nel caso di fallimento dell'impresa appaltatrice.

In tutte le suddette ipotesi di risoluzione, l'Amministrazione Comunale provvederà ad incamerare l'intero importo della cauzione, fatto salvo il risarcimento per il maggiore danno subito.

L'Amministrazione comunale di riserva, inoltre, la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere il risarcimento danni o compensi di sorta.

Inoltre, L'Amministrazione Comunale, qualora risultino a carico dell'aggiudicataria cause di divieto, sospensione o decadenza di cui al D.Lgs. 490/1994, potrà disporre in qualsiasi momento la decadenza dell'appalto, senza formalità di sorta e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire.

## **ART. 19 REVISIONE PREZZI**

La revisione del prezzo non potrà operare prima del decorso del primo anno di contratto, non ha efficacia retroattiva, nel senso che potrà riguardare solo i corrispettivi relativi al servizio reso successivamente alla richiesta di revisione, e deve essere concordata tra le parti, su istanza adeguatamente motivata della parte interessata, a seguito di apposita istruttoria condotta sulla base di una rilevazione degli aumenti dei prezzi di beni e servizi.

La variazione del prezzo sarà applicata, qualora ne ricorrano i presupposti debitamente accertati dall'Amministrazione, partendo dal prezzo di aggiudicazione.

Detta revisione in aumento del corrispettivo ha il fine di evitare che, rimanendo fisso il corrispettivo per tutta la durata dell'appalto, l'impresa aggiudicataria possa compensare gli incrementi dei costi con una riduzione dello standard qualitativo del servizio.

L'aggiudicataria non potrà pretendere sovrapprezzi o indennità di alcun genere sia per l'aumento del costo dei prodotti e delle derrate alimentari sia per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

**ART. 20**  
**PAGAMENTI**

Al termine di ogni mese il gestore presenta le relative fatture, corredata dalle richieste giornaliere dei pasti sottoscritte dal Dirigente Scolastico.

Per ciascuna fattura emessa, sarà liquidato esclusivamente l'importo relativo al numero di pasti erogati, sia agli alunni che agli insegnanti, verificati sulla base delle comunicazioni dell'Istituto Comprensivo.

Le fatture saranno liquidate, a mezzo bonifico bancario, entro 30 giorni dalla data di ricevimento, fatti salvi ritardi giustificati, previa apposizione del visto di congruità ed effettuazione della fornitura da parte del Responsabile del Servizio e previa acquisizione del DURC.

**ART. 21**  
**DEFINIZIONE DELLE VERTENZE**

Competente alla risoluzione delle controversie è il Foro di Nola.

Il ricorso al Giudice Ordinario non esimerà l'appaltatore dal dare corso all'esecuzione dell'ordinativo e dall'ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato.

**ART. 22**  
**NORMA DI RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa rinvio al Codice Civile ed alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici.

Il Responsabile del Servizio AA.GG.  
Dott. Francesco Principato

LETTO E SOTTOSCRITTO PER ACCETTAZIONE

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

Luogo e data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_