



# **Comune di Agerola**

Città Metropolitana di Napoli

-----

## **SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA DEL TERRITORIO COMUNALE**

### **CAPITOLATO D'ONERI**

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

1. Oggetto dell'appalto è la preparazione e la fornitura dei pasti da somministrare agli alunni delle scuole statali dell'infanzia del Comune di Agerola, al personale, docente e non, avente diritto al pasto e quanti specificamente autorizzati.
2. Il servizio comprende l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura (con legume caldo, cioè il giorno stesso della loro consumazione), il trasferimento dei pasti previamente sigillati in appositi contenitori monouso ed il relativo trasporto, con veicoli autorizzati, dal centro di cottura ai plessi scolastici di destinazione.
3. Il servizio è reso secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente capitolato, nei relativi allegati, negli altri documenti di gara e nelle eventuali azioni migliorative proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta.
4. Le prestazioni sono rese con assunzione di rischio e completa esecuzione dell'obbligazione da parte dell'appaltatrice.

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

1. Il servizio deve essere eseguito per il periodo di frequenza delle attività scolastiche per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 (indicativamente, e comunque secondo le indicazioni dell'Istituzione scolastica, nel periodo inizio ottobre – fine maggio di ciascun anno).
2. L'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto al termine di ciascuna delle annualità indicate senza che la ditta abbia nulla a pretendere a qualsiasi titolo, con preavviso di giorni 30 (trenta).
3. Ai sensi dell'art. 63, comma 5, D. Lgs. 50/2016, l'Amministrazione si riserva di disporre alla scadenza contrattuale, la ripetizione del servizio di cui al presente appalto al medesimo aggiudicatario per ulteriori tre anni (a.s. 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025) e alle medesime condizioni del contratto scaduto, a seguito di specifiche valutazioni che tengano conto del preminente interesse pubblico, del regolare svolgimento del servizio secondo i criteri di qualità richiesti e dell'assenza di contestazioni rilevanti nei confronti dell'aggiudicatario. Di tale facoltà si terrà conto per la determinazione del valore globale dell'appalto ai fini dell'applicazione delle soglie di cui all'articolo 35, comma 1, D. Lgs. 50/2016.
4. La prestazione del servizio è resa tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato. In considerazione della particolare tipologia di utenza, e della conseguente rilevanza del servizio oggetto di affidamento, che non può subire interruzioni senza un grave danno all'interesse pubblico, l'Amministrazione si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula, nei casi previsti dalla legge, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla società aggiudicataria di cinque giorni; in tal caso quest'ultima si impegna a rispettare tutte le norme previste dal presente capitolato.

5. Ai sensi del comma 11, art. 106 del Codice Appalti, alla scadenza, la durata del contratto potrà essere prorogata dall'amministrazione aggiudicatrice per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di gara per l'individuazione di un nuovo contraente. Detta proroga non dà luogo ad un nuovo contratto ma determina l'ultrattività degli effetti del contratto già stipulato (mero differimento temporale del contratto venuto a scadenza). In caso di proroga del contratto di appalto, come definita al periodo precedente, l'aggiudicatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto scaduto agli stessi prezzi, patti e condizioni ovvero a prezzi, patti e condizioni più favorevoli per l'amministrazione aggiudicatrice secondo la normativa vigente al momento dell'adozione del provvedimento di proroga della durata del contratto.
6. Si applica al presente appalto quanto prescrive il D.L. n. 95 del 6 luglio 2012, all'art. 1, comma 13, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle eventuali convenzioni stipulate da CONSIP siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato. Qualora l'Impresa non consenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999 n. 488, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione con preavviso non inferiore a quindici giorni, e previo pagamento delle prestazioni eseguite.

### **ART. 3 - CONDIZIONI DI AMMISSIONE**

1. Le condizioni per l'ammissione alla gara sono le seguenti:
- a) Possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
  - b) Iscrizione dell'operatore alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato della Provincia in cui ha sede, per la categoria oggetto dell'appalto con attivazione specifica per le tipologie richieste, o ai registri di cui all'art. 83 e citati nell'allegato XVI. Se Cooperativa o Consorzio fra Cooperative di nazionalità italiana, iscrizione nell'apposito registro Prefettizio o rispettivamente nello schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro;
  - c) Aver conseguito, nell'ultimo triennio approvato, un fatturato globale di impresa di importo complessivo almeno pari ad 1,5 volte l'importo posto a base di appalto. La richiesta di tale requisito è motivata con la complessità, la natura e le caratteristiche dell'appalto;
  - d) Dichiarazione bancaria rilasciata da istituto di credito attestante che la società concorrente è solida ed ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità;
  - e) Avere eseguito, negli ultimi tre anni, **servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto** per un importo complessivo non inferiore a quello posto a base di gara;
  - f) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001-2008 per il servizio di gestione mense, con indicazione della data di prima emissione;
  - g) Avere la disponibilità al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura autorizzato e idoneo a garantire quantitativamente e qualitativamente l'oggetto del servizio illustrato nel capitolato d'oneri, da impiegarsi per la fornitura dei pasti oggetto del presente appalto;
  - h) Possesso del manuale di qualità ed autocontrollo secondo il metodo HACCP, riferito al medesimo centro di cottura.

### **ART. 4 - CARATTERISTICHE E MODALITA' DEL SERVIZIO**

1. I pasti devono rispondere alle caratteristiche, qualitative e quantitative, definite dal competente Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Asl Napoli 3 Sud, mediante le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato sotto la lettera A), nonché a quelle riportate nelle vigenti "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica", approvate con Decreto Dirigenziale della Regione Campania n. 169 del 03.07.2009, il cui capitolo 4 "Qualità nutrizionali e caratteristiche merceologiche degli alimenti" si riporta in allegato al presente capitolato sotto la lettera B). Variazioni al menù potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale e/o dall'Istituto Comprensivo, sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione per singole stagioni) che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza. L'iniziativa per la variazione di menù è consentita alla appaltatrice solo nei seguenti casi:
- a) in caso di sciopero;
  - b) per cause di forza maggiore;

c) blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'A.C. in conformità a quanto disposto dal presente capitolato.

Per l'ipotesi di cui al punto a) l'appaltatore sarà obbligato a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con l'Istituto Comprensivo. Per le ipotesi di cui ai punti b) e c) lo stesso si impegna ad erogare un menù alternativo la cui composizione sarà concordata con l'Istituto Comprensivo, che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola. Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C. e all'Istituto Comprensivo. In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la ditta verrà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale dell'appaltatrice, alla quale resta l'obbligo di preparare un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Scuola del Comune e con l'Istituto Comprensivo.

Qualora per motivi di urgenza nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata, la ditta è tenuta a concordare la variazione con l'Ufficio Scuola e con l'Istituto Comprensivo, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. Devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco, diete speciali e pranzo al sacco per gite scolastiche, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera delle Scuole. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

L'Impresa dovrà garantire - alla medesime condizioni di costo in vigore per la dieta standard - la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici sotto evidenziati:

**Diete in bianco** - direttamente ordinate, senza formale istanza del Comune di Agerola, al centro di produzione pasti entro le ore 9.30/10.00. Tale tipologia di dieta non può essere protratta per più di tre giorni, salvo prescrizione medica. Alle richieste di erogazione di diete in bianco si applica la struttura dei menù allegati al presente capitolato, con le quantità previste dalle relative tabelle dietetiche e sostituzioni.

**Diete per motivi di salute** - per i bambini che necessitano di diete particolari a causa di disturbi permanenti o transitori, allergie, incompatibilità (sempre e comunque certificate dal medico curante), nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici, elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati con congruo anticipo all'Impresa, per il tramite dell'Ufficio Scuola del Comune.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata, con l'indicazione dei dati del destinatario e della scuola di appartenenza. Anche per detti pasti deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

L'appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione di pasti o diete speciali compatibili con le scelte religiose (ad esempio diete islamiche e/o indiane) o per motivi ideologici (ad esempio vegetariani o vegani).

Pertanto, ove sia necessario un regime alimentare particolare per motivi di salute, etici o religiosi deve essere garantita la preparazione di appositi pasti secondo le seguenti modalità:

- diete per motivi di salute (allergie/intolleranze alimentari, incompatibilità e patologie croniche: sempre certificate dal medico curante): previa presentazione di certificato al momento dell'iscrizione, o comunque all'insorgere del problema; la richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy;
- diete per motivi etici o religiosi: previa presentazione di richiesta all'inizio dell'anno scolastico all'Istituzione scolastica ovvero all'Ufficio Scuola del Comune, dove verranno elencati gli alimenti da escludere dalla dieta; la richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy.

Le richieste devono essere rinnovate all'inizio di ogni anno scolastico, unitamente ai relativi certificati medici (ad eccezione che dei soggetti celiaci, diabetici e portatori di altre patologie rare per i quali non è necessario il rinnovo annuale). Si precisa che non si dovranno diffondere le informazioni legate agli utenti sempre in ossequio alle disposizioni in materia di protezione dei dati personali.

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili

diversificati a seconda del tipo di patologia. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione con coperchio e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. Ogni dieta speciale deve essere quindi "personalizzata" in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione comunale.

2. I pasti, a seguito della loro preparazione, **che deve essere effettuata in giornata**, devono essere sigillati in appositi contenitori monouso, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Sanità, i quali assicurino la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, durante il trasporto sino alle sedi di distribuzione, con agenti batterici e virali di qualunque specie, nonché assicurino al tempo stesso il mantenimento, sino al momento della consegna, della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore a quello previsto dalla legge.
3. **I contenitori del pasto completo devono avere le seguenti caratteristiche:**
  - a) vaschetta monocomparto monouso di cm. 16x16x3,3h per circa 480 cc., per il primo piatto;
  - b) vaschetta bicomparto monouso di cm. 16x27x3,3h per secondo piatto di carni o fior di latte e contorno;
  - c) vaschetta monocomparto monouso di cm. 16x27x3,3h per secondo piatto di pesce;
  - d) vaschetta monocomparto monouso di cm. 16x16x3,3h per contorno al piatto di pesce;L'eventuale utilizzo di contenitori di diverse dimensioni dovrà essere previamente concordato con l'Amministrazione comunale che dovrà autorizzarne l'utilizzo in sostituzione di quelli innanzi previsti.
4. I suddetti contenitori devono essere aggraffabili o saldabili; devono avere una resistenza alla temperatura compresa in un range da -27 a +85 C° e devono rispondere ai requisiti contenuti nella vigente normativa, in particolare devono essere costituiti da materiale che non ceda sostanze dannose ai cibi, che non alteri le loro proprietà organolettiche e che sia assolutamente atossico ed ecologico.
5. **Con riferimento all'ordinanza sindacale n. 57 del 30.05.2019 ed alle delibere di Giunta Comunale n. 51 del 10.05.2019 e n. 72 del 28.06.2019 con le quali è stata disposta l'adesione del Comune di Agerola alla campagna denominata Plastic Free, è fatto divieto alla ditta appaltatrice di utilizzare nello svolgimento del servizio e per la somministrazione dei pasti "materiale monouso" di tipo plastico non biodegradabile e non compostabile.**
6. Le confezioni preparate devono recare l'etichetta con la specifica del contenuto, gli ingredienti usati per la preparazione e le quantità; devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e insudiciamenti.
7. Tutti i prodotti forniti devono essere pienamente conformi, per quanto riguarda la loro produzione, confezionamento, etichettatura, trasporto e conservazione, alla vigente normativa in materia che qui si intende completamente richiamata.
8. I prodotti da consumare devono avere le caratteristiche merceologiche e le qualità nutrizionali riportate nelle vigenti "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica", approvate con Decreto Dirigenziale della Regione Campania n. 169 del 03.07.2009, il cui capitolo 4 "Qualità nutrizionali e caratteristiche merceologiche degli alimenti" è riportato in allegato al presente capitolato sotto la lettera B). Dette linee guida si intenderanno automaticamente integrate o sostituite da eventuali disposizioni di nuova emanazione e/o aggiornamento.
9. Le derrate alimentari impiegate dovranno essere di prima qualità e di prima scelta. Le caratteristiche merceologiche delle suddette derrate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche previste nelle tabelle merceologiche degli alimenti. E' tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici, così come è vietata ogni forma di riciclo dei cibi

preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi destinati all'utenza scolastica dovranno essere preparati in giornata.

10. L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

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

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La Ditta è tenuta a conservare presso il centro di cottura la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

11. Gli alimenti che compongono i pasti dovranno essere completi di condimenti e quanto altro occorre per rendere graditi i cibi.

Per i condimenti a crudo di pietanze, verdure, sughi, piatti cotti o preparazione di salse si dovrà usare esclusivamente olio extra vergine di oliva (acidità max 1%), salve le ipotesi in cui le tabelle dietetiche prevedano l'utilizzo di diversi condimenti.

12. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, nel periodo di durata dell'appalto, sottoporre a revisione le tabelle merceologiche, integrando le indicazioni ivi riportate, aggiungendo o eliminando alcuni prodotti in relazione a motivate esigenze dell'utenza. Di ogni eventuale modifica verrà data tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice che sarà tenuta al rispetto delle nuove disposizioni.

13. L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di appalto - la facoltà di apportare modifiche alle tipologie dei pasti, ai menù, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero delle mense terminali (e quindi del numero di mense da rifornire), in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore.

14. Il numero effettivo dei pasti da fornire in ogni plesso verrà giornalmente comunicato alla ditta aggiudicataria entro le ore 09.30/10.00 dal personale scolastico all'uopo incaricato, con le modalità ritenute più idonee e tra gli stessi convenute (fax, telefono, mail, pec). In tale ordinativo saranno inseriti anche i pasti destinati ad alunni che fruiscono di diete speciali e/o etico-religiose, agli insegnanti e al personale ATA.

La Ditta dovrà assicurare i pasti per l'effettiva presenza giornaliera, senza che nulla abbia a pretendere dal Comune per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi.

15. **Il prezzo unitario a base di gara per singolo pasto è fissato in € 3,20 oltre IVA al 4%, di cui € 3,19 Iva esclusa assoggettabili a ribasso ed € 0,01 per oneri interferenziali ex art. 26 D. Lgs. 81/2008 non soggetti a ribasso (cfr. DUVRI).** Nel prezzo unitario di un pasto (impegnativo e vincolante) si considerano interamente compensati tutti i servizi, le derrate, la prestazione del proprio personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il prezzo del pasto è unico. Agli effetti di cui all'art. 106 comma 1 del D. Lgs. 50/2016, la revisione prezzi è operata con un'istruttoria condotta dal Responsabile del Settore Affari Generali nel rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 1, comma 511, della legge 28 dicembre 2015, n. 208. La revisione del prezzo potrà essere applicata a partire dal secondo anno, su istanza motivata dell'affidatario e, dopo apposita istruttoria, da concordare in contraddittorio tra le parti

medesime. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata al Comune, mediante raccomandata A/R o modalità equivalente, allegando la documentazione dimostrativa, prima del 31 luglio per valere dall'anno scolastico successivo. La mancata richiesta, entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti. La revisione prezzi sarà effettuata previa verifica degli indici Istat di variazione dei prezzi al consumo dell'ultimo anno.

La revisione dei prezzi viene effettuata solo qualora si verifichi un aumento dei citati indici Istat superiore all'10% (dieci per cento) ed in misura pari all'eccedenza di detta percentuale.

16. Il pagamento dei corrispettivi dell'appalto avverrà con cadenza bimestrale posticipata, entro 30 giorni dalla presentazione della relativa documentazione fiscale corredata dalle bolle di accompagnamento dei pasti, debitamente controfirmate da un addetto dell'Istituto Comprensivo, e dai buoni pasto a carico degli utenti.
17. Il numero presunto dei pasti annuo è calcolato su una media di n. 19.000 pasti (bambini e adulti). Le variazioni in aumento o in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del numero presunto, non danno titolo all'appaltatore per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto procapite; all'appaltatore verrà pertanto corrisposto il compenso corrispondente al numero di pasti realmente erogati, qualunque ne sia il numero.
18. Resta a carico dell'appaltatore accertare quotidianamente il numero degli alunni che usufruiscono del servizio; in caso di interruzione dell'attività didattica, anche non programmata, l'appaltatore riceverà comunicazione e sospenderà il servizio per il periodo indicato senza nulla a pretendere.
19. L'appaltatore che recede dal contratto, sia pure per effetto del sopravvenire delle variazioni di cui al secondo periodo del comma 17, è tenuto a versare alla parte committente, contestualmente al deposito agli atti dell'Ente contraente della dichiarazione di recesso, una penale pecuniaria pari ad 1/10 (un decimo) del valore delle prestazioni al prezzo di aggiudicazione, che residuano sino alla scadenza del termine finale del contratto, tenendo conto del numero dei pasti come stimati al medesimo comma 17.
20. Le spese per il trasporto e la consegna dei pasti nei locali delle mense scolastiche dislocate su tutto il territorio Comunale, sono a carico della ditta aggiudicataria che dovrà provvedervi con proprio personale.
21. I locali delle mense scolastiche da rifornire sono dislocati nei plessi di seguito riportati, ubicati ai seguenti indirizzi e coordinate geografiche in WGS-84:
  - Plesso scolastico "Martin Luther King", Via Casalone, 1 – frazione Bomerano  
Lat 40°, 628 – Lon 14°, 541;
  - Plesso scolastico "Salvatore di Giacomo", Via Case Lauritano, 1 – frazione Pianillo  
Lat 40°, 642 – Lon 14°, 544;
  - Plesso scolastico "Maria Boschetti Alberti", Via Case Amatruda – frazione Campora  
Lat 40°, 640 – Lon 14°, 552;
  - Plesso scolastico "Dante Alighieri", Via A. Coppola, 127 – frazione S. Lazzaro  
Lat 40°, 628 – Lon 14°, 564.
22. L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con il proprio personale. Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio del responsabile sanitario, dovrà essere sospeso o sostituito. Tutti gli obblighi e gli oneri retributivi, assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.
23. Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'Appaltatore dovrà avere la disponibilità, alla data di presentazione della domanda, di un idoneo centro di cottura ove verranno preparati i pasti da distribuire nelle varie mense scolastiche. Entro la data di inizio

dell'attività, la ditta dovrà presentare relativamente ai locali del centro di cottura la documentazione concernente il rispetto della normativa di cui al D. Lgs. 155/97 (HACCP) e al D. Lgs. 81/2008 (sicurezza sul lavoro) e s.m.i., esibendo altresì la documentazione concernente l'idoneità igienico-sanitaria e l'autorizzazione amministrativa. Qualora tale requisito non sia adeguatamente dimostrato, il Comune dichiarerà la decadenza dall'aggiudicazione o, se sopravvenuta alla stipula, la risoluzione del contratto d'appalto e l'assegnazione ad altra ditta, utilizzando ove possibile, la graduatoria già costituita e ponendo comunque a carico della ditta inadempiente tutte le maggiori spese derivanti e/o sopravvenute.

24. L'Appaltatore dovrà garantire la continuità del servizio; a tal fine dovrà prevedere procedure alternative di gestione del servizio ove si determini l'eccezionale indisponibilità temporanea del centro di cottura.

#### **ART. 5 - TRASPORTO DEI PASTI**

1. Alla fase di preparazione dei pasti deve seguire rapidamente quella di trasporto degli stessi ai singoli plessi con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti prescritti dalla vigente normativa.
2. Il trasporto deve essere effettuato in maniera da rispettare i principi delle tecnologie del "legame fresco-caldo" secondo cui i cibi caldi devono mantenere la temperatura al di sopra dei +65°C dal momento della cottura fino alla somministrazione, mentre i piatti freddi devono essere conservati al di sotto dei +15°C.
3. Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore ai 40 (quaranta) minuti. Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo per garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.
4. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti, tali da assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa d'insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali; a tale finalità, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.
5. I mezzi da utilizzare per il servizio dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e, per quelli aventi celle frigorifere, gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.
6. I mezzi adibiti al trasporto dovranno avere le autorizzazioni sanitarie necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente. Dette autorizzazioni, a cura della ditta aggiudicataria, devono essere prodotte in originale o in copia conforme e consegnate prima della sottoscrizione del contratto.
7. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati, al fine di evitare insudiciamento, almeno una volta la settimana.
8. I mezzi dovranno recare la scritta esterna "Trasporto pasti" e ben visibile la denominazione sociale della ditta aggiudicataria. Non è consentito l'utilizzo di automezzi "anonimi". Nel caso di utilizzo di automezzi "anonimi", a ogni controllo, e per ogni singolo automezzo "anonimo" rinvenuto, la ditta aggiudicataria sarà soggetta a una sanzione di € 50,00 (cinquanta).
9. I pasti vanno consegnati tra le ore 12,00 e le ore 12,30, o comunque nel diverso arco temporale comunicato dal Responsabile dell'ufficio Scuola del Comune sulla base delle indicazioni all'uopo fornite dal Dirigente Scolastico.
10. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà fornire:
  - a) l'elenco degli automezzi utilizzati, con indicazione del modello e della targa e con dichiarazione che gli stessi possiedano le caratteristiche indicate dal presente articolo;
  - b) copia del libretto di circolazione, dal quale si dovrà rilevare l'uso specifico dell'automezzo;

c) copia delle polizze assicurative degli automezzi utilizzati.

11. Qualsiasi variazione d'utilizzo degli automezzi o mutazione delle relative polizze assicurative, dovrà essere tempestivamente comunicata, con formale atto, al Responsabile dell'ufficio Scuola.
12. La Ditta deve consegnare i pasti nei plessi scolastici, anche in caso di gravi imprevisti (chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.). All'uopo la Ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni, tale da assicurare comunque la consegna entro 30 minuti rispetto all'ora normalmente prevista per l'inizio della somministrazione.

## **ART. 6 – DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE**

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30.04.1962 ed al suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal D. Lgs. n. 193 del 2007 e da tutta la normativa comunitaria e nazionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, che si intende qui espressamente richiamata.
2. La Ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo igienico per il centro di cottura ed i mezzi adibiti al trasporto, elaborato secondo i principi contenuti nel D.Lgs. n. 193/07 e dal regolamento locale d'igiene, per tutti i processi (trasporto, conservazione, manipolazione, confezionamento, ecc.) e i prodotti realizzati; detto piano contenente una chiara identificazione delle responsabilità e delle mansioni, dovrà essere messo a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per eventuali controlli di conformità, se richiesto.
3. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica.
4. Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento.
5. La Ditta libera il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. n. 193/07.
6. La Ditta deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa. I locali del centro di cottura, compresi magazzini e ripostigli, devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente Capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione straordinaria e del controllo per conto del Comune e per i soggetti da questo espressamente autorizzati.
7. Gli ambienti del centro di cottura (cucina-bagni-magazzini/deposito) dovranno essere tenuti costantemente puliti e al riparo da mosche, scarafaggi e animali in genere. Al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature impiegate dovranno essere pulite da ogni residuo. In particolare, dovrà essere curata la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli e i contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.
8. La Ditta provvederà altresì giornalmente alla disinfezione dei macchinari, maniglie di porte, celle, manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimentati; essa dovrà inoltre provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura. I rifiuti dovranno essere raccolti nel rispetto della vigente disciplina comunale, prevedendo la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

## **ART. 7 - PERSONALE**

1. La Ditta aggiudicataria si obbliga a rispettare e far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12.06.1990 n. 146 e s.m.i. "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali...". Nessun risarcimento potrà essere richiesto dalla Ditta aggiudicataria per l'eventuale sospensione del servizio mensa in conseguenza della sospensione delle attività scolastiche per sciopero, a condizione che l'ufficio Scuola del Comune o il Dirigente Scolastico ne abbiano dato comunicazione alla Ditta. Gli scioperi non programmati del personale scolastico e/o della Ditta, dovranno essere comunicati a vicenda, entro e non oltre le ore 9,30 del giorno interessato. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.
2. Le operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, ecc. saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della ditta. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato, deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione ed inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione.
3. Il Responsabile del centro di cottura è tenuto ad attuare un programma di formazione per consentire al personale di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adottate nella struttura di produzione. Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione e alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione e consegna dei pasti richiesti.
4. Detto personale deve essere munito di attestato di formazione rilasciato ai sensi della vigente normativa e deve essere munito di libretto sanitario aggiornato e dei requisiti igienico-sanitari personali. Il Responsabile dell'ufficio scuola del Comune, in ogni momento, potrà chiedere l'esibizione dei libretti sanitari, allo scopo di accertare la regolarità degli stessi.
5. Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e del monte ore lavorativo settimanale di ciascun dipendente; qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto al Comune.
6. Il personale dovrà, a cura della ditta aggiudicataria, essere inquadrato nei corrispondenti livelli o categoria contrattuale nazionale di lavoro che disciplina il settore, e la ditta medesima è tenuta al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale.
7. Il personale dovrà essere assicurato, dalla ditta aggiudicataria, da cui dipende, sia per eventuali infortuni che dovessero capitare e ciò non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, ma anche per responsabilità civili verso terzi a copertura d'ogni rischio. L'amministrazione comunale sarà esclusa, a qualsiasi titolo, da ogni giudizio e da eventuale rivalsa di tutte le spese conseguenti all'eventuale instaurazione della lite.
8. La ditta aggiudicataria è obbligata a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro e di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia. La ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia d'assunzione di personale, d'assicurazione obbligatoria verso gli infortuni e in materia assistenziale e previdenziale.
9. La ditta aggiudicataria è unica responsabile d'ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli istituti previdenziali e assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente e, comunque, con la sottoscrizione del contratto d'appalto, s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza il Comune di Agerola.
10. La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà indicare, con apposita comunicazione:

- l'ubicazione e il recapito telefonico e di fax di un proprio punto di coordinamento al quale, in caso di necessità, l'amministrazione appaltante possa fare riferimento;
  - la/e figure professionali impiegate in tale punto di coordinamento che tempestivamente dovranno intervenire ogni qualvolta l'amministrazione comunale, nella persona del Responsabile dell'ufficio Scuola del Comune, ne faccia richiesta.
11. I dipendenti della ditta aggiudicataria, in ogni rapporto con l'amministrazione e con le scuole, devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.
12. La ditta aggiudicataria deve, in particolare, curare che il proprio personale, in tutte le fasi di lavorazione e trasporto:
- sia munito di tessera di riconoscimento, corredata da fotografia e contenente le generalità complete del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, tenuta sempre ben visibile;
  - sia dotato, a cura e spese della ditta aggiudicataria, di un'adeguata uniforme di lavoro, di colore chiaro, del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua, tassativamente, nell'espletamento delle proprie funzioni, tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, trasporto degli alimenti e per i lavori di pulizia;
  - sia munito di copricapo che contenga la capigliatura, e di mascherina protettiva e di guanti monouso e curi adeguatamente la propria igiene personale, prestando molta attenzione all'igiene delle mani e del vestiario;
  - non usi smalto sulle unghie e non indossi braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione;
  - segnali subito agli organi competenti e al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
  - non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
  - mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione del quale abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio.
13. La ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

#### **ART. 8 – INDICAZIONI OPERATIVE E REQUISITI FONDAMENTALI**

1. Di seguito si riportano talune indicazioni operative e requisiti merceologici da rispettare nello svolgimento del servizio, fatte salve le diverse indicazioni contenute nell'allegato B) al presente capitolato "Qualità nutrizionali e caratteristiche merceologiche degli alimenti":
- Legumi secchi: ammollo per 12 ore con 2 ricambi d'acqua; nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
  - I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0/+4°C.
  - Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle patate precotte.
  - La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui vengono consumate o il giorno precedente il consumo.
  - La carne trita deve essere macinata in giornata.
  - Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente la cottura.
  - Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
  - Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
  - Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti refrigerati.
  - Le verdure per i contorni devono essere cotte preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
  - Non devono essere mai congelate materie prime acquistate fresche;
  - Non devono essere utilizzati preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
  - La maggior parte del condimento deve essere utilizzata a freddo a termine di cottura;

- Deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva, salve le ipotesi in cui le tabelle dietetiche prevedano l'utilizzo di diversi condimenti;
- Deve essere usato con moderazione il sale, comunque sempre iodato;
- Il pane non deve essere addizionato di grassi e deve essere a ridotto contenuto di sale;
- Deve servirsi frutta di stagione di almeno 3 tipi diversi nell'arco della settimana;
- Il pane e la frutta devono essere confezionati singolarmente e trasportati in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio;
- Non devono essere utilizzati dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- Devono essere utilizzati guanti monouso in fase di preparazione;
- E' vietato il riutilizzo di alimenti avanzati;
- Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro e, comunque, conformi alla norma;
- Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

#### **ART. 9 – CONTROLLI SULL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO – COMMISSIONE MENSA**

1. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di eseguire, in qualsiasi momento, senza preavviso alcuno e con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso il centro di produzione pasti e i plessi scolastici ove sono veicolati i cibi, per verificare la rispondenza del servizio, fornito dalla ditta aggiudicataria, alle prescrizioni contrattuali derivanti dal presente capitolato d'oneri. A tal fine è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di consentire l'accesso, in qualsiasi momento, al centro cottura di Funzionari del Comune e/o personale all'uopo incaricato.
2. Gli organismi preposti al controllo sono:
  - U.O. di Prevenzione Collettiva della ASL competente per il territorio;
  - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento ASL competente per il territorio;
  - Personale tecnico dipendente o all'uopo nominato dall'Amministrazione comunale;
  - Commissione Mensa di cui al successivo comma 6;
  - Altri organismi e/o soggetti all'uopo competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore.
3. Ogni ispezione o controllo deve svolgersi senza interferenze con lo svolgimento del servizio, e di contro la Ditta garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche.
4. La Ditta è tenuta a mettere a disposizione dei componenti gli organi di controllo idoneo vestiario (camici, copriscarpe e copricapi monouso) da indossare durante la visita del centro di cottura; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.
5. Il controllo potrà essere effettuato anche dalla **Commissione Mensa**, organo consultivo dell'Amministrazione Comunale in materia di refezione scolastica, costituito da due insegnanti e quattro genitori. La Commissione Mensa viene eletta entro due mesi dall'inizio dell'anno scolastico e la sua composizione deve essere comunicata all'Amministrazione Comunale. Fino all'insediamento della nuova commissione, continua ad operare quella del precedente anno scolastico. Nella prima seduta la Commissione provvede ad eleggere, tra i rappresentanti dei genitori, un presidente ed un segretario e a calendarizzare le sue attività. Alle sue riunioni partecipano, quando ritenuto necessario, il Sindaco, l'Assessore competente ed un dipendente del servizio comunale interessato o loro delegati e possono partecipare, su invito, eventuali professionisti incaricati dall'Ente, altri genitori o insegnanti, rappresentanti della ditta appaltatrice del servizio. La Commissione si riunisce con frequenza almeno bimestrale e le sue sedute sono valide con la presenza di almeno la metà più uno dei componenti. Le riunioni devono essere verbalizzate e copia del verbale deve essere trasmessa all'Istituto Comprensivo, al Consiglio d'Istituto e all'Amministrazione Comunale. La Commissione ha un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, di consulenza e di monitoraggio sull'andamento e le modalità di erogazione del servizio. Essa rappresenta:

- l'organo di controllo in rappresentanza dell'utenza;
- l'organo consultivo dell'Amministrazione Comunale;
- l'organo a cui il Consiglio di Istituto delega le proprie competenze in materia di ristorazione scolastica.

La Commissione ha i seguenti compiti:

- verificare la corretta attuazione degli impegni contrattuali assunti dalla ditta appaltatrice del servizio;
- raccogliere le valutazioni sui cibi e sul servizio espresse dai suoi componenti;
- effettuare sopralluoghi presso il luogo di preparazione e confezionamento dei pasti;
- organizzare riunioni periodiche, anche con rappresentanti dell'Amministrazione Comunale e dell'Impresa, per trattare le problematiche legate al servizio di ristorazione;
- promuovere iniziative di diffusione di una cultura dell'alimentazione come mezzo di prevenzione e componente fondamentale per una migliore qualità della vita.

La Commissione Mensa potrà esercitare, nell'orario della refezione scolastica, la propria attività di controllo, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'Autorità Scolastica e con l'ufficio comunale competente.

Le eventuali rilevanti inadempienze contrattuali e le anomalie di particolare gravità riscontrate nell'espletamento del servizio verranno segnalate per iscritto all'Ente.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze dell'Impresa e l'attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

I dipendenti dell'Impresa sono tenuti a fornire tutta la collaborazione necessaria e i chiarimenti richiesti.

#### **ART. 10 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI E CAMPIONATURE**

1. I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.

- a) **I controlli a vista del servizio:** a titolo esemplificativo si indicano come oggetto del controllo:
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche allegate (da verificarsi su una media di 5 porzioni sottratte del peso degli involucri).
  - Controllo del rispetto delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari secondo quanto previsto nelle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica", vigenti e di nuova emanazione e/o aggiornamento;
  - Modalità di valutazione dei fornitori;
  - Modalità di controllo al ricevimento delle derrate acquistate;
  - Controllo delle modalità di stoccaggio della merce;
  - Controllo della temperatura di servizio delle celle;
  - Controllo della data di scadenza dei prodotti;
  - Controllo delle modalità di lavorazione delle derrate;
  - Controllo delle modalità e delle temperature di cottura;
  - Controllo delle modalità e delle temperature di veicolazione e distribuzione dei pasti alle scuole;
  - Controllo del funzionamento degli impianti;
  - Verifica dello stato igienico degli impianti e delle attrezzature, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
  - Verifica dello stato igienico dei locali del centro di cottura, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
  - Controllo dello stato igienico della zona esterna circostante i locali medesimi, con segnalazione all'autorità sanitaria competente;
  - Verifica del comportamento e dello stato igienico degli addetti;
  - Verifica della presentazione e della gradibilità delle pietanze;
  - Controllo delle modalità di sanificazione;
  - Controllo delle registrazioni derivanti dall'applicazione del sistema di autocontrollo.
- Il Comune si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.
- b) **I controlli sensoriali** riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta o dai tecnici incaricati dal Comune. E' inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal Menù.

- c) **Gli accertamenti analitici** sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L., sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dal Comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune, particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.
2. I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate. I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Il Comune provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta; qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta saranno addebitate le spese di analisi. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

#### **ART. 11 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI**

1. L'appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte assicurazioni sanitarie. In ogni caso la ditta dovrà indicare (per iscritto, prima dell'inizio del servizio), specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile dell'Industria alimentare che provvederà all'assunzione di responsabilità secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico dell'Impresa. Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune, alle Scuole o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti. **Per i rischi di responsabilità civile verso terzi ovvero verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio, e comunque non inferiore a:**

- **RCT - € 5.000.000,00 per sinistro**
- **RCO - € 2.500.000,00 per sinistro.**

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro-evento, per ogni anno assicurativo. La ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro i cinque giorni successivi l'inizio dell'esecuzione stessa.

In assenza di tale documento, il contratto non potrà essere stipulato.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. Ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

2. La ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio al servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della società appaltatrice e avere qualifica professionale idonea. Dello stesso dovrà essere presentato, prima dell'avvio al servizio, un completo curriculum professionale e il relativo mansionario. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C.; pertanto, lo stesso deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo l'appaltatrice dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

## **ART. 12 – INADEMPIENZE E PENALITÀ – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. I vizi e le difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative, nonché rispetto alle modalità della fornitura, già legittimano il rifiuto della consegna dei pasti da parte dell'incaricato scolastico, quando la difformità sia riscontrabile per effetto dell'esame visivo o tattile od olfattivo o degustativo dell'oggetto della fornitura.
2. Il ritardo nella consegna dei pasti rispetto all'orario determinato dalle competenti autorità scolastiche legittima l'amministrazione ad applicare in danno dell'appaltatore, mediante ritenuta sul corrispettivo d'appalto, la penale pecuniaria di € 100,00 per ogni quarto d'ora di ritardo verificatosi in ciascun plesso, accertato in base all'attestazione del dirigente scolastico.
3. In ogni caso, l'accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude l'azione della parte committente per la contestazione dei vizi, delle difformità e dei ritardi accertati anche successivamente al momento della consegna.
4. Il Comune, a tutela delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, per fatti, atti e comportamenti qualificati come inadempimenti e di seguito classificati, che non siano stati causati da situazioni imprevedibili, si riserva di applicare le seguenti penalità fino a:
  - € 300,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
  - € 300,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dalla Ditta;
  - € 300,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle norme igieniche sugli alimenti;
  - € 300,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità Amministrativa e Giudiziaria;
  - € 200,00 per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti;
  - € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igieniche ambientali;
  - € 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
  - € 200,00 per mancata consegna agli incaricati del Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
  - € 100,00 per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
5. Per qualsiasi altra inadempienza, ad es. pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a "puntino", presenza di ossa, lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza) che ne determinino il non gradimento, sarà applicata una penale da € 50,00 a € 200,00 a discrezione del Comune.
6. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile dei pasti forniti. L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.
7. Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora la Ditta per qualsiasi causa durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, il Comune potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità della Ditta inadempiente, senza che questa possa opporvisi. A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.
8. Prima di procedere all'applicazione delle penalità, il Comune dovrà contestare alla Ditta i rilievi inerenti alla non conformità al servizio. La Ditta ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine la Ditta non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.

9. Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate alla Ditta a mezzo pec ovvero mediante l'invio di raccomandata con avviso di ricevuta, o notifica del messo comunale.
10. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto con l'esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della Ditta e salva l'applicazione delle penali prescritte.
11. In ognuna delle ipotesi sopra previste il Comune non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:
- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa;
  - b) messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'Impresa;
  - c) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
  - d) motivi di pubblico interesse;
  - e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
  - f) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
  - g) inosservanza delle norme di legge relative alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di lavoro e al personale dipendente, e mancata applicazione dei contratti collettivi;
  - h) interruzione non motivata del servizio;
  - i) subappalto totale o parziale del servizio;
  - j) cessione del contratto a terzi;
  - k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
  - l) ulteriore inadempienza dell'Impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze nel corso del medesimo anno scolastico;
  - m) mancata esibizione delle documentazioni inerenti l'HACCP.

#### **ART. 13 – GARANZIE DELL'APPALTATORE**

1. L'appaltatore dovrà costituire una "garanzia definitiva" nella misura del 10% dell'importo dell'appalto, costituita nei modi di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni nonché delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'Ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dovuto. La cauzione resta vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

#### **ART. 14 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

1. E' vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di risoluzione del contratto e di incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

#### **ART. 15 – AGGIUDICAZIONE, STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE**

1. Terminate le procedure di gara, l'aggiudicazione avverrà ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante nei confronti della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune.
2. Si potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta, purché la stessa abbia raggiunto il punteggio minimo richiesto per la valutazione degli elementi qualitativi, fatta salva la verifica di congruità della stessa.

3. Mentre l'impresa aggiudicataria resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa alcun obbligo se non dopo le prescritte approvazioni a norma di legge.
4. Sarà dichiarata decaduta dall'aggiudicazione la ditta che non intervenisse alla stipula del contratto entro il termine indicato con comunicazione scritta; in tal caso, o per altra causa grave (ad esempio mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste, irregolarità contributiva, anomalia dell'offerta), l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria.
5. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto di appalto, comprese quelle di registrazione, restano a carico del contraente aggiudicatario, il quale deve effettuare il versamento dell'importo complessivo richiestogli con la comunicazione di aggiudicazione, entro il termine assegnatogli per la stipulazione.

#### **ART. 16 – PROTOCOLLO DI LEGALITA' E ADEMPIMENTI PER LA SICUREZZA**

1. La Ditta dovrà accettare e dichiarare le clausole previste dal protocollo di legalità sottoscritto tra il Comune di Agerola e la Prefettura U.T.G. di Napoli in data 05.12.2007.
2. In seguito all'assegnazione dell'incarico, il datore di lavoro dovrà:
  - comunicare il responsabile della sicurezza;
  - redigere e consegnare al Comune il proprio DUVRI riferito alle attività svolte dal proprio personale in relazione al servizio affidato;
  - provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, ottemperando a tutti gli obblighi e prescrizioni previsti dal D.Lgs. n. 81/2008.

#### **ART. 17 – DANNI E CONTROVERSIE**

1. L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.
2. Qualsiasi controversia dovesse emergere tra Comune e appaltatore in ordine all'esecuzione dell'appalto cui il presente si riferisce, verrà deferita alla competenza dell'Autorità giudiziaria ordinaria presso il foro di Torre Annunziata, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

#### **ART. 18 – DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

1. Per tutti gli effetti del presente contratto, l'appaltatore elegge domicilio presso la sede Municipale.
2. Le comunicazioni e notificazioni saranno effettuate a mezzo posta elettronica certificata all'indirizzo fornito dall'appaltatore in sede di gara o tramite messo comunale, salvi i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

#### **ART. 19 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

1. I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto di servizio e per le successive fasi verranno trattati nel rispetto dei principi generali di trasparenza, correttezza e non eccedenza di cui all'art. 5 del RGPD "Principi applicabili al trattamento di dati personali" ed esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Amministrazione, che sono, nel caso specifico, quelle relative all'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Agerola, incluse le finalità relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..
2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.

3. Il trattamento sarà effettuato sia con supporti cartacei che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.
4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e dal Regolamento Generale sulla Protezione dei dati 2016/679.
5. Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Agerola.
6. Il Responsabile del trattamento è la dott.ssa Rossella Mascolo, quale Responsabile del Settore Affari Generali in cui è incardinato l'ufficio scuola del Comune.

#### **ART. 20 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

1. Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali ai sensi dell'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, ad oggetto "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", il legale rappresentante dell'impresa concorrente deve dichiarare, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e successive modifiche, di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge n. 136/2010.
2. Nella dichiarazione di cui al comma 1 il legale rappresentante dell'impresa concorrente deve impegnarsi, in caso di aggiudicazione dell'appalto:
  - a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;
  - b) a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;
  - c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori/servizi/forniture oggetto del presente appalto, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;
  - d) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il relativo rapporto contrattuale, informando contestualmente sia l'amministrazione aggiudicatrice che la Prefettura – Ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.
3. Il legale rappresentante dell'impresa concorrente dichiara, infine, di essere a conoscenza che l'amministrazione aggiudicatrice risolverà il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A.
4. In caso di mancata presentazione della dichiarazione prevista dal presente articolo, il concorrente è escluso dalla procedura di gara.

Agerola, li 20 settembre 2019



IL RESPONSABILE  
SETTORE AFFARI GENERALI  
Dott.ssa Rossella Mascolo  
*Rossella Mascolo*