



## COMUNE DI NOCERA TERINESE (PROVINCIA CATANZARO)

### **CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA E PRIMARIA – A. S. 2022/2023.**

#### **Art. 1- Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la fornitura di refezione calda agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria per l'anno scolastico 2022/2023.

Il servizio consiste nella preparazione, trasporto e consegna di:

- circa n. 103 **pasti giornalieri** per la scuola (plesso) dell'infanzia e primaria di Nocera capoluogo;
- circa di 102 **pasti giornalieri** per la scuola (plesso) dell'infanzia e primaria di Nocera Marina;

Il servizio copre anche il corpo docente e assistenti scolastici nella seguente misura:

- nr. 9 pasti per scuole Nocera capoluogo;
- nr. 12 pasti per quelle di Nocera Scalo.

Il numero di pasti potrà essere oggetto di modifica in relazione all'orario scolastico per come potrebbe essere modificato dal Consiglio di Istituto nell'esercizio delle prerogative di specifica competenza.

#### **Art. 2- Importo dell'appalto**

L'importo dell'appalto presunto è finanziato con fondi comunali ed è pari ad **€ 109.116,00** oltre iva al 4% di cui € 1.091,16 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo base per ogni singolo pasto è il seguente:

- importo €/pasto 3,897 (oltre iva 4%) di cui €/pasto 0,038 per oneri della sicurezza;

L'importo complessivo dell'appalto è stato determinato, per un numero complessivo presunto dei pasti da erogare, per tutta la durata contrattuale pari a circa 28.000,00 pasti.

Il dato è comunque presuntivo in quanto calcolato sulla base del calendario scolastico degli ultimi anni e non impegnano né comportano alcun obbligo per il Comune, trattandosi di un servizio a richiesta, a garantire un numero di pasti minimo.

Ad ogni modo l'appalto è da intendersi a misura (su gli effettivi pasti forniti).

I prezzi scaturenti dall'affidamento si intendono comprensivi di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e rimangono invariati per tutta la durata dell'appalto. L'aggiudicataria non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

L'importo complessivo ha valore puramente indicativo in dipendenza della particolare tipologia dell'utenza scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, alle fluttuazioni delle iscrizioni oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale.

Il Comune, pertanto, non garantisce alla ditta alcun numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero di pasti potrà essere difatti oggetto di modifica in relazione all'orario scolastico per come potrebbe essere modificato dal Consiglio di Istituto nell'esercizio delle prerogative di specifica competenza.

#### **Art. 3 - Durata e modalità del servizio**

Il contratto avrà durata per l'anno scolastico 2022-2023.

Il termine annuale del servizio è fissato al 10 giugno 2023 per tutti i plessi scolastici.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., l'Ente si riserva la facoltà di prorogare l'appalto per la durata massima di un ulteriore anno scolastico, agli stessi patti e condizioni del contratto originario.

Il contratto si stima possa avere inizio in data 24 ottobre 2022 protraendosi per circa 145 giorni di attività scolastica rispetto al complessivo periodo di attività dell'anno scolastico 2022-2023 (159 giorni).

La ditta appaltatrice si impegna per il periodo d'appalto al servizio di fornitura di pasti confezionati in contenitori multiporzioni o monoporzioni, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dall'art. 31 del D.P.R. 26/03/80 n. 327.

Il Comune si riserva altresì la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori interni che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle scuole.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21/03/73, modificato dal D.M.13/09/75 e successive modifiche e saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi per tutti i giorni di attività delle scuole.

Il numero dei pasti indicati per ciascuna scuola, in cui sono compresi i pasti per gli adulti, è del tutto indicativo e sarà precisato ogni giorno dall'ufficio scuola entro le ore 10,00.

Saranno comunque in ogni caso oggetto di pagamento solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere richiesto dalla ditta appaltatrice. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, alla quale resta la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Refezione Scolastica.

#### **Art. 4 – Centro di cottura e produzione**

La ditta appaltatrice si impegna a:

- indicare i locali da destinare a centro di cottura specificando l'ubicazione ed il titolo di disponibilità;
- produrre ogni documentazione relativa all'immobile sede del Centro di cottura, ivi compresi ogni occorrenda autorizzazione e certificazione di legge;

Il centro di cottura, con canoni ed utenze a carico della Ditta, dovrà avere la capacità produttiva necessaria per fornire il numero di pasti oggetto del servizio.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge.

Il centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni sanitarie e di agibilità.

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da 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 art. 3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che potranno anche essere surgelate e il pesce che dovrà essere solo "surgelato" per i tipi di merluzzo e nasello e potrà anche essere congelato per altri tipi.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà anche da un esame sommario non idonee.

#### **Art. 5- Personale della ditta appaltatrice**

L'appaltatore sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante nella distribuzione e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrente fra lui e il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione fra il suo personale e quello comunale o statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.

Considerata la delicatezza dei compiti di cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, non risulti idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento del servizio.

La ditta appaltatrice dovrà indicare un responsabile con adeguata qualifica cui sono affidati i rapporti con gli incaricati dell'Amministrazione Comunale, delle Scuole e della Commissione Mensa. Il suo nominativo, così come quello del responsabile dell'organizzazione, dovrà essere comunicato formalmente prima dell'inizio del servizio.

L'appaltatore non avrà diritto a compensi di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto.

La Ditta si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro; sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Il personale dovrà essere dotato di indumenti di lavoro come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80, nonché di mascherine e di guanti monouso e dovrà essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria. La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

La Ditta si obbliga:

- ✓ alla scrupolosa osservanza della legislazione vigente in materia di reclutamento del personale, nonché di quella disciplinante gli obblighi previdenziali ed assicurativi posti a carico del datore di lavoro;
- ✓ ad applicare il contratto collettivo di settore di cui all'articolo 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015 n. 81. Ad applicare obbligatoriamente i contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali stipulati dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali, ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria;

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale la stazione appaltante potrà intervenire, ai sensi dell'art. 30 - comma 6 - del D. Lgs. 50/2016.

#### **Art. 6- Subappalto**

E' vietato il subappalto anche parziale della fornitura data la natura del servizio.

#### **Art. 7- Menù e tabelle dietetiche**

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica (che potrà subire delle variazioni legate alla stagionalità dei prodotti utilizzati) riportato in allegato ed approvato dall'Azienda Sanitaria Provinciale. Il Comune si riserva di apportare, con preavviso di 10 gg. variazioni al menù nei limiti del costo complessivo (oneri di preparazione compresi) presunto per ciascun ciclo mensile, senza che la Ditta possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo.

Tali variazioni potranno interessare singoli piatti, nel caso di mancato gradimento della pietanza. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

#### **Art. 8- Pasti speciali**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita dal Servizio Scolastico, oppure dalla certificazione medica specifica che la ditta dovrà scrupolosamente rispettare. Per gli alunni vegetariani verranno stabilite da parte del Servizio Scolastico le necessarie variazioni in alternativa alla carne. Le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome dell'utente, contenute a loro volta in contenitori termici. Tali variazioni potranno riguardare fino al 20% dei pasti forniti. Alla ditta

saranno trasmesse le certificazioni mediche o le istanze di somministrazione di pasto speciale e nelle comunicazioni giornaliere sarà riportato se del caso solo il nominativo del fruitore assente intendendosi che il pasto speciale va fornito in caso di assenza di annotazione.

#### **Art. 9- Controlli igienici e sanitari**

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e di distribuzione in ogni momento dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale e dalla commissione mensa.

La ditta dovrà fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura. Non dovendo essere effettuate da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria. Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sul materiale impiegato per la confezionatura. Ispezioni igienico sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni. Il Comune di Nocera Terinese si riserva inoltre la possibilità del controllo sulle derrate utilizzate, come pure di effettuare analisi chimiche e biologiche sia sui pasti forniti che sulle derrate destinate alla refezione scolastica.

La ditta appaltatrice dovrà effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzione (sia per il primo, che per il secondo e il contorno) che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multiporzioni destinate alle scuole, dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso il centro di cottura e conservata per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione. La ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

#### **Art. 10- Norme igieniche**

Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte:

1. tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
2. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigorifero a temperatura 0°C - 4°C.
3. La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente.
4. Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC.
5. Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani a termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.
6. Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati.
7. Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate di pasti.
8. Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori.
9. I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.
10. Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2-3 Kg.
11. Devono essere tassativamente evitati raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.
12. Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine.
13. E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.
14. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesta dalla A.S.P. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

#### **Art. 11- Consegna dei pasti**

La cottura, il confezionamento, il trasporto e la consegna dei pasti saranno effettuate da personale dipendente dalla ditta appaltatrice. Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura ed inizio dell'inscatolamento, e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 ora. Il limite dell'ora pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

La consegna dei pasti avverrà dalle ore 11:40 alle ore 12:30 compatibilmente con le necessità scolastiche.

I pasti dovranno essere consegnati in contenitori distinti oltre che per i vari tipi di pietanza, anche per i vari gruppi di utenza (alunni, insegnanti, personale non docente). Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ciascun refettorio ed anche, a richiesta delle scuole, per ciascuna classe, salvo diverse richieste da parte dell'Amministrazione Comunale per situazioni particolari.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/80 art. 46 e ss. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al suddetto decreto e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere compresa fra 60°C e 65°C fino al momento del consumo.

La consegna del pane e della frutta avverrà simultaneamente ai pasti. La consegna dell'acqua avverrà secondo le necessità.

La ditta avrà cura, per ciascun giorno di effettuazione del servizio, di ritirare i buoni pasto presso ciascuna sede, distinti per sezione e consegnarli entro il mese di fatturazione, accompagnati da documento di trasporto all'ufficio scuola per la verifica della rispondenza dei pasti forniti e dei buoni ritirati. Non si darà luogo a pagamento per i pasti che non risultino corrispondenti ai buoni resi.

### **Art. 12- Eventuali oneri di distribuzione**

La consegna dei pasti nei refettori dovrà avvenire, tenendo conto dell'ubicazione e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo da rendere funzionale la distribuzione dei pasti agli utenti, in base alle richieste delle scuole.

Sono a carico della ditta appaltatrice anche gli oneri relativi alla distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole servite presso tutte le sedi di mensa per il servizio, dalla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli a perdere monouso -tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia- alle operazioni necessarie a sbarazzare i tavoli e alla sistemazione, pulizia, riordino delle sale refettorio, da effettuare al termine di ogni servizio. L'impresa dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque almeno un'unità per ogni refettorio.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto il Comune ha la facoltà di chiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi a suo giudizio risulti non idoneo o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 gg. dalla segnalazione.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo professionalmente qualificato. I nominativi degli ispettori dovranno essere resi noti al Comune prima dell'inizio del servizio stesso.

### **Operazioni da effettuare nel corso della distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare per il buon andamento del servizio le seguenti norme:

- I locali refettorio devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria.
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, e dovrà usare guanti monouso.
- I contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono essere tenuti sollevate da terra, anche durante la fase di scarico.
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza.
- Le ceste e i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente lavati.
- Le confezioni di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli alunni.
- Il formaggio grana grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori.
- Ai fini igienici le verdure devono essere condite poco prima del consumo.
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati.
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, corpi estranei, ecc...) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a segnalare l'accaduto al Servizio Scuola del Comune.
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difforni devono essere preventivamente autorizzati da parte del fiduciario dell'istituto servito.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione, e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante i gusti personali.
- Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, nè destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua che possono essere portati dagli alunni nelle classi.
- Una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti, a disposizione degli utenti.
- Le operazioni di pulizia dei locali refettorio avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiamento, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi etc), capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzamento, lavaggio, sgrassatura e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio.

### **Art. 13- Prezzi, fatturazione, pagamenti**

Il prezzo scaturito dall'affidamento s'intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per tutta la durata dell'appalto, tutto incluso e nulla escluso.

Le fatture dovranno essere emesse alla fine di ogni mese di fornitura e la relativa liquidazione sarà disposta entro 30 giorni dalla data di acquisizione sulla piattaforma. Eventuali contestazioni sospenderanno tale termine.

Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che, quotidianamente, accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse, previo controllo.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

#### **Art. 14- Penalità**

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 9 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo nell'applicazione delle seguenti penalità:

1. Qualora non fosse rispettato il limite di un'ora fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo.
2. Qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio.
3. Qualora fossero usate derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto dall'art. 4 sarà applicata una penale di € 500,00 al giorno per derrata.
4. Per eventuali cambiamenti nel menù non concordati con il Servizio Scolastico, penale di € 500,00 al giorno.
5. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di € 800,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di € 500,00 per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di € 500,00 per ogni mezzo di trasporto.
6. Per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale penali di € 500,00.
7. Qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole superiori a 20 minuti, penale di € 200,00 per ogni scuola.
8. Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di € 1000,00, con ulteriore penale di € 1000,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo.
9. Per il mancato rispetto del piano di autocontrollo di cui all'allegato n. 2 penale di € 1.000,00 e penale di € 500,00 per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola.
10. Per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati anche riferito alle singole pietanze, penale di € 500,00 se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 200,00 se riferite ai pasti di ogni singola scuola.
11. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali calcolate come indicate al precedente paragrafo, saranno raddoppiate.
12. Per la mancata erogazione di pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.500,00 in relazione alla gravità del caso.
13. In caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo complessivo dei pasti consegnati nella giornata.

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.500,00.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

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

### **Art. 15- Cauzione definitiva e oneri fiscali**

La Ditta affidataria, a garanzia delle obbligazioni assunte dovrà costituire la cauzione ai sensi, nei modi e nei termini previsti dall'art.103 del D.L.gs.n. 50/2016, da vincolarsi per tutto il periodo dell'appalto. Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge, alla risoluzione di tutti i rapporti. Il Comune potrà avvalersi sulla cauzione, in caso di comunicazione di penalità prevista dal presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

La cauzione dovrà essere stipulata con primaria società assicuratrice o con istituto bancario e dovrà prevedere espressamente la operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, sono a completo carico della Ditta appaltatrice, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune.

### **Polizza e responsabilità civile e danni**

La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compenso da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta stessa da parte di società assicuratrici. A tal fine, la ditta appaltatrice è obbligata a stipulare apposita polizza assicurativa per danni verso terzi. Gli estremi di detta polizza dovranno essere comunicati al Comune all'atto della stipula del contratto. In mancanza, l'aggiudicazione verrà dichiarata nulla. La ditta aggiudicataria dovrà stipulare, alla stipula del contratto, a copertura della responsabilità civile verso terzi relativa alla produzione, somministrazione, commercializzazione di prodotti alimentari, apposita polizza assicurativa per un massimale di garanzia non inferiore ad € 1.000.000,00 (un milione di euro).

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

### **Art. 16- Requisiti di partecipazione**

- assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i.;

#### **A) REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE**

- Iscrizione nei registri della C.C.I.A.A per attività identiche o analoghe a quelle oggetto dell'appalto con attivazione dell'oggetto sociale; se si tratta di concorrente non residente in Italia, iscrizione in uno dei registri dello Stato di residenza secondo quanto previsto dall'art. 83 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 50/2016. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE: ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorzianti o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dell'iscrizione C.C.I.A.A.

#### **B) REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO – FINANZIARIA**

- Presentazione di idonee referenze bancarie rilasciate **da almeno un istituto** bancario autorizzato ai sensi del D, Lgs. 1 settembre 1993 n. 385; nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di presentare le referenze bancarie, potrà dimostrare il possesso del requisito attraverso qualsiasi mezzo ritenuto idoneo; in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, le referenze bancarie devono essere presentate da ciascuna impresa che compone il costituendo raggruppamento, consorzio ordinario o aggregazione di imprese di rete.

#### **C) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO - PROFESSIONALE**

- **Aver eseguito nel triennio 2017 - 2018 – 2019** (triennio ante impatto covid), servizi analoghi di ristorazione collettiva scolastica, con riferimento ad almeno due contratti il cui importo complessivo (iva esclusa) sia superiore al doppio dell'importo del presente appalto, indicando per



ciascun contratto: l'importo, le date di decorrenza, l'oggetto, il nominativo del committente (pubblico o privato). Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato saranno rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula:

- (fatturato richiesto/3) X anni di attività
- il requisito relativo ai servizi/forniture analoghi deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario da costituirsi o GEIE o aggregazione di imprese di rete. Il requisito non è frazionabile.

#### **Art. 17- Procedura di affidamento del servizio**

Il servizio verrà affidato in via diretta con procedura comparativa (criterio del minor prezzo offerto), consentito per gli affidamenti diretti dalla deroga disposta dall'art. 1 comma 2 lett. a decreto legge n. 76/2020 ("Decreto semplificazioni") e s.m.i (TAR Lombardia, Milano, Sezione Quarta, sentenza 21 marzo 2022 nr. 468);

La procedura di affidamento si terrà con modalità telematica mediante la piattaforma del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) Gestito da Consip SPA, mediante affidamento ai sensi della L. 120/20 e ss. m.i.;

#### **Art. 18- Stipula del contratto**

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. n. 50/2016. In caso di urgenza, l'ordinazione può essere effettuata anche subito dopo l'affidamento e quindi prima della stipula del relativo contratto. In tal caso la ditta potrà produrre dichiarazione dalla quale si evidenzia che la stessa, nelle more della stipula del contratto, si rende disponibile ad effettuare la fornitura secondo quanto previsto nel presente capitolato, sollevando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

Le spese relative alla stipula del contratto, comprese tasse, imposte e diritti di segreteria, saranno a totale carico dell'Aggiudicatario.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà:

- a) costituire garanzia fideiussoria con le modalità previste dalla vigente legislazione. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento;
- b) costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;
- c) presentare entro 10 giorni dalla richiesta tutta la documentazione ritenuta necessaria ai fini dell'esecuzione del contratto (polizza fideiussoria per danni a persone o cose dipendenti dall'esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relative attestati e piano di autocontrollo HACCP).

#### **Art. 19- Cessione del contratto**

Il contratto non può essere ceduto a pena di risoluzione, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni, salvo quanto previsto dal D. Lgs. 50/2016.

#### **Art. 20 -Efficacia del contratto di appalto**

L'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

#### **Art. 21 -Risoluzione del contratto**

Oltre che nei casi espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. potrà essere risolto in caso di grave negligenza o grave inadempienza della ditta rispetto al capitolato ed alla normativa in materia.

Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- 1) qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- 2) ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;

- 3) qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura, per un periodo superiore a 10 giorni;
- 4) in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- 5) qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
- 6) in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- 7) nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità in essere tra il Comune e l'U.T.G. di Napoli. Tali clausole saranno inserite all'atto di stipula del contratto.

La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo PEC all'indirizzo della ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione Comunale.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

### **Art. 21 – Decadenza dell'appalto**

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare la decadenza dell'appalto, qualora l'aggiudicataria non rispetti le norme e condizioni di cui al presente Capitolato inclusa la normativa vigente e quella allegata al presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, qualora risultino a carico dell'aggiudicataria cause di divieto, sospensione o decadenza di cui al D. Lgs. 08/08/94 n. 490, potrà disporre in qualsiasi momento la decadenza dell'appalto, senza formalità di sorta e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire.

La decadenza potrà, altresì, essere pronunciata ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445.

### **Art. 22 – Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 101 del 10 agosto 2018, tutti i dati forniti saranno raccolti dal committente per la gestione della procedura di affidamento gara e saranno trattati anche successivamente all'instaurazione del rapporto contrattuale per la finalità del rapporto medesimo.