



**COMUNE di Santa Maria a Vico**  
(Provincia di Caserta)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER LA FORNITURA  
DI PASTI PER MENSE SCOLASTICHE  
PERIODO DAL  
01/10/2023 – 31/05/2026**

## INDICE

### TITOLO I

#### INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti
- Art. 2 - Ammontare dell'appalto e prezzi posti a base di gara
- Art. 3 - Modalità di gara
- Art. 4 - Requisiti di partecipazione
- Art. 5 - Cauzione
- Art. 6 - Modalità del servizio
- Art. 7 - Centri di distribuzione
- Art. 8 - Servizio di trasporto pasti
- Art.9 - Durata del servizio
- Art. 10 - Tipologia dell'utenza
- Art. 11 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art.12 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 13 - Sub-appalto del servizio

### TITOLO II

#### FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art. 14 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari
- Art.15 - Etichettatura delle derrate
- Art. 16 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti
- Art. 17 - Garanzia di qualità
- Art. 18 - Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari

### TITOLO III

#### STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

- Art. 19 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi
- Art.20 - Manutenzione dei locali e degli impianti
- Art. 21 -Accessi

### TITOLO IV

#### ONERI A CARICO DELL'INTRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 22 - Oneri inerenti il servizio
- Art. 23 - Assicurazioni
- Art. 24 - Sospensione del servizio

### TITOLO V

#### NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

- Art. 25 - Personale dell'impresa aggiudicataria
- Art. 26 - Organico addetti
- Art. 27 - Vestiario
- Alt. 28 - Igiene del personale
- Art. 29 - Formazione e addestramento
- Art. 30 - Rispetto della normativa
- Art. 31 - Applicazione contrattuale

## TITOLO VI

- Art. 32 -Menu
- Art. 33 -Variazioni dei menù
- Art. 34 -Struttura del menù ed orari di somministrazione dei pasti.
- Art. 35 -Cestini freddi
- Art. 36 -Stagionalità

## TITOLO VII

### TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

- Art. 37 - Quantità delle vivande
- Art. 38 - Diete speciali
- Art. 39 - Diete in bianco
- Art. 40 - Diete differenziate per esigenze etico-religiose
- Art. 41 - Prenotazione e comunicazione dei pasti

## TITOLO VIII

### IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 42 -Organizzazione lavoro per la produzione
- Art. 43 - Piano di autocontrollo
- Art. 44 - Livello della qualità igienica
- Art. 45 - Conservazione delle derrate
- Art. 46 - Riciclo

## TITOLO IX

### TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

- Art. 47 - Manipolazione e cottura
- Art. 48 - Operazioni preliminari
- Art. 49 - Linea Refrigerata
- Art. 50 - Condimenti

## TITOLO X

### LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

- Art. 51 -Pulizia e sanificazione
- Art. 52 -Caratteristiche dei detersivi
- Art. 53 -Divieti
- Art. 54 -Modalità di utilizzo dei detersivi
- Art. 55 - Rifiuti
- Art. 56 -Spogliatoi e servizi igienici

## TITOLO XI

### NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

- Art. 57 – Segnalazioni antinfortunistiche

## TITOLO XII

### FALLIMENTO O SUCCESSIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 58 - Obblighi dell'impresa aggiudicataria
- Art.59 - Fallimento e amministrazione controllata
- Art. 60 - Facoltà dell'Amministrazione Comunale

TITOLO XIII  
CONTROLLI DI QUALITA'

- Art. 61 -Diritto di controllo dell' Amministrazione Comunale. Commissione Paritetica
- Art. 62 - Organismi preposto al controllo
- Art. 63 - Controlli da parte del Committente
- Art.64 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni mensa)
- Art. 65 - Metodologia del controllo di qualità
- Art. 66 - Rilievi dei tecnici
- Art. 67 - Blocco delle derrate

TITOLO XIV  
PENALITA'

- Art. 68 - Penalità

TITOLO XV  
PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

- Art. 69 - Prezzo del pasto
- Art. 70 - Pagamenti
- Art. 71 - Spese

TITOLO XVI  
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA  
RISOLUTIVA ESPRESSA

- Art. 72 - Ipotesi di risoluzione del contratto

TITOLO XVII  
CONTROVERSIE

- Art. 73 - Foro competente

TITOLO XVIII  
DISPOSIZIONI FINALI

- Art. 74 - Richiamo alla Legge ed altre norme
- Art.75 - Allegati

## TITOLO I

### OGGETTO DELL'APPALTO E MODALITÀ DEL SERVIZIO

#### Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti

L' appalto, relativo al periodo dal 01.10.2023 al 31.05.2026, ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale in ottemperanza al D. M. Ambiente 20 marzo 2020 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari".

L' appalto, per gli anni scolastici, 2023/2024,2024/2025 e 2025/2026 in favore degli alunni e del personale aventi diritto, frequentanti le scuole dell'infanzia statale e primaria statale Rosciano, site nel Comune di Santa Maria a Vico, ha per oggetto consiste:

1. nella preparazione e confezionamento dei pasti secondo le esigenze del calendario scolastico presso il centro di cottura dell'Impresa Aggiudicatrice;
2. nel trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole e nella distribuzione dei pasti con il sistema di distribuzione dei pasti in apposita confezione;
3. nella gestione del servizio nell'ambito dei refettori presso i plessi scolastici in seguito indicati;
4. nella pulizia dei locali refettori utilizzati per il consumo dei pasti prima e dopo il consumo dei pasti;

#### Art. 2 Ammontare dell'appalto e prezzi posti a base della gara

Il prezzo posto a base d'asta è di € 4.50 (euro quattro/50) oltre IVA per ogni pasto erogato. Il valore presunto complessivo dell'appalto nel triennio è di euro 767.475,00 (importo a base d'asta) oltre e.1.705,50 (oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) per un totale di euro 769.180,50 al netto dell'Iva.

#### Art 3 - Modalità di gara

Pubblico incanto, ai sensi del D. Lgs. 50/2016 art.60.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.Lgs. 50/2016 e con assegnazione dei punteggi secondo il metodo di seguito descritto. La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere alla verifica prevista dall'art. 97 comma 3 del D.Lgs. 50/2016. Il punteggio massimo è pari a 100 punti ed è così ripartito:

a - Offerta tecnica qualitativa > punti 70

b - Offerta economica > punti 30

L'offerta tecnica qualitativa è valutata fino a massimo di 70 punti, assegnati in base ai criteri sottoelencati ed applicando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ<sub>n</sub> = sommatoria.

I coefficienti V(a)i sono determinati ai sensi della lett. a) p.4 e p.5 dell'allegato P al DPR 207/2010

Per la valutazione dell'offerta tecnica si prenderanno in considerazione i parametri di seguito riportati.

PARAMETRI QUALITA (70)	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
<b>A) QUALITA' DEL SISTEMA DI PRODUZIONE (massimo: 4 punti)</b>	
1) Cicli di lavorazione Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e punti confezionamento dei pasti nel centro di cottura	Da 0 a 2 punti. I punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei programmi offerti come segue: punti 2 = ottimo punti 1,5 = buono punti 1,00 = discreto punti 0,5= sufficiente punti 0 = Insufficiente
2) Programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare con indicazione di sedi alternative	Da 0 a 2 punti. I punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei programmi offerti come segue: punti 2 = ottimo punti 1,5 = buono punti 1,00 = discreto punti 0,5= sufficiente punti 0 = Insufficiente
<b>B) QUALITA' DEL SISTEMA DI DISTRIBUZIONE massimo 38,0 punti</b>	
1) Personale addetto alla distribuzione Indicazione del numero di addetti alla distribuzione impiegati nei plessi scolastici precisando il rapporto tra n° addetti e n° pasti distribuiti	Da 0 a 6 punti, così assegnati: 0 punti = rapporto fra 1/30 3 punti = rapporto fra 1/20 e 1/29 6 punti = rapporto pari o < a 1/19

<p>2) Mezzi di trasporto Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati indicando il rapporto n° mezzi/ n° plessi scolastici da servire.</p>	<p>Da 0 a 2 punti, così assegnati: 0 punti: rapporto tra 2 automezzi / 6 plessi scolastici 1 punti: rapporto tra 3 automezzi / 6 plessi scolastici 2 punti: rapporto tra 4 automezzi / 6 plessi scolastici</p>
<p>3) Tempo di consegna inferiore rispetto a quello massimo previsto all'art. 19 del Capitolato Il tempo di percorrenza è calcolato con "Google Maps" imponendo come sito di partenza l'indirizzo del Centro di preparazione e come sito di arrivo il plesso scolastico più lontano tra quelli oggetto di servizio mensa</p>	<p>Da 0 a 30 punti, così assegnati: 30 punti: da 0 a 10 minuti inclusi 25 punti: da 10 minuti esclusi a 15 minuti inclusi 20 punti: da 15 minuti esclusi a 20 minuti inclusi 15 punti: da 20 minuti esclusi a 25 minuti inclusi 10 punti: da 25 minuti esclusi a 30 minuti inclusi 5 punti: da 30 minuti esclusi a 60 minuti esclusi 0 punti: 60 minuti</p>
<p><b>C) MISURE A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO (massimo 6 punti)</b></p>	
<p>1) Sistema informatizzato del servizio</p>	<p>Da 0 a 6 punti assegnati sulla base della valutazione comparativa dei sistemi, applicando i seguenti giudizi: punti 6 = ottimo punti 4,5 = buono punti 3 = discreto punti 1,5 = sufficiente punti 0 = Insufficiente</p>
<p><b>D) QUALITA' DEI SERVIZI AGGIUNTIVI (massimo 8 punti)</b></p>	
<p>1) Utilizzo di prodotti biologici, tipici (DOP E IGP) e provenienti dal commercio equosolidale aggiuntivi oltre a quelli già previsti dal Capitolato</p>	<p>Da 0 a 3 punti, assegnati come segue: 0 punti: nessun prodotto aggiuntivo 0,75 punti: 1 prodotto aggiuntivo 1,5 punti: 2 prodotti aggiuntivi 2,25 punti: 3 prodotti aggiuntivi 3 punti: oltre 4 prodotti aggiuntivi</p>
<p>2) Introduzione di forme innovative di partecipazione e controllo da parte dei rappresentanti dell'utenza</p>	<p>Da 0 a 3 punti assegnati sulla base della valutazione comparativa delle proposte, applicando i seguenti giudizi: punti 3 = ottimo punti 2,25 = buono punti 1,5 = discreto punti 0,75 = sufficiente punti 0 = Insufficiente</p>
<p>2) Campagna informativa per una sana alimentazione ed una corretta educazione nutrizionale che favorisca il cambiamento in positivo dei comportamenti alimentari dei giovani alunni.</p>	<p>Da 0 a 2 punti. I punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei programmi offerti come segue: punti 2 = ottimo punti 1,5 = buono punti 1,00 = discreto punti 0,5 = sufficiente punti 0 = Insufficiente</p>
<p><b>E) MISURE DI SOSTENIBILITA' DELL'AMBIENTE (massimo 14 punti)</b></p>	

1) Impiego di quote elevate sul totale di prodotti C.d. "a chilometro zero" e di provenienza locale o regionale e/o fornitura quali-quantitativa di prodotti di "Filiera corta" sul totale di quelli impiegati	Da 0 a 4 punti 0 punti = presenza inferiore a n.2 prodotti 0,5 punti = presenza di 3 prodotti 1 punto = presenza di 5 prodotti 2,5 punti = presenza di 7 prodotti 3 punti = presenza di 10 prodotti
2) Interventi diretti alla riduzione o al recupero degli imballaggi e altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni ed introduzione di pratiche innovative desunte dalla strategia "Rifiuti Zero"	Da 0 a 6 punti 0 punti = nessun intervento di riduzione e recupero 6 punti = intervento con recupero
3) Progetto indicante le pratiche che saranno adottate durante la durata dell'appalto per contenere le quantità di prodotti inutilizzati e prevederne il loro riutilizzo	Da 0 a 4 punti assegnati sulla base della valutazione comparativa, applicando i seguenti giudizi: punti 4 = ottimo punti 3 = buono punti 2 = discreto punti 1 = sufficiente punti 0 = Insufficiente

In particolare tutti i documenti a corredo dell'offerta tecnica dovranno essere accompagnati da un elenco generale con evidenziati i principali elementi caratterizzanti l'offerta tecnica.

Si precisa che nel criterio "Sistema informatizzato del servizio" anche la produzione di una "applicazione" per smartphone e tablet che consenta all'utenza la consultazione di informazioni relative a:

1. Menù con consultazione, eventuali aggiornamenti, notizie in tempo reale, etc;
2. consultazione credito residuo;
3. eventuale pagamento attraverso piattaforme bancarie accreditate o attraverso esercizi convenzionati anche con l'uso di carte prepagate;
4. Disponibilità per i sistemi operativi IOS e Android;
5. Possibilità di essere scaricata gratuitamente dagli store GooglePlay e Apple.

Il punteggio massimo è attribuibile al criterio "Sistema informatizzato del servizio" se sono soddisfatti i punti innanzi illustrati e garantiti gli standard informatici più avanzati.

Gli elaborati costituenti l'offerta tecnica devono essere timbrati e firmati da un legale rappresentante o da persona legalmente autorizzata ad impegnare l'Impresa, almeno sulla prima e ultima pagina del documento con firma per esteso (nome-cognome).

**a) Offerta economica massimo punti 30/100.**

Alla ditta che avrà proposto il prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti, ed alle altre ditte punteggi rapportati in base alla seguente formula (ai sensi dell'all. P al DPR 207/2010):

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

Dove

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

$A_i$  = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo



$A_{soglia}$  = media dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti  
 $x = 0,85$

$A_{max}$  = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

Non sono ammesse offerte in aumento.

Il prezzo offerto dovrà essere espresso in cifre ed in lettere.

In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà ritenuto valido e vincolante e invariabile quello in lettere.

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà conseguito il maggior punteggio dato dalla somma del punteggio ottenuto con l'offerta tecnico qualitativa e quello ottenuto con l'offerta economica.

A parità di punteggio si procederà al sorteggio.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua rispetto alle richieste dell'Amministrazione. All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

#### **Art. 4 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

I requisiti minimi di partecipazione sono:

- A) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli 46, 47 e 76 DPR 445/2000 attestante l'iscrizione alla Camera di Commercio o forma equipollente per l'attività specifica oggetto del presente bando;
- B) Referenze bancarie da parte di due Istituti di credito, attestanti la solvibilità della ditta in relazione all'importo complessivo dell'appalto.
- C) iscrizione nella white list ex legge 190/2012

#### **- ESSERE IN POSSESSO DI**

- D) certificazione UNI EN ISO 9001, in corso di validità, per l'attività oggetto dell'appalto; o certificazione UNI EN ISO 14001 o di registrazione EMAS - in corso di validità,- standard di gestione ambientale; oppure di altra documentazione che provi l'adozione di misure equivalenti in materia di gestione ambientale, che attestino la capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente;
- E) Dichiarazione di aver svolto, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del Bando di gara, regolarmente e con buon esito, servizi analoghi a quelli oggetto della gara, indicando i committenti pubblici e/o privati, l'elenco dei medesimi servizi, gli importi degli affidamenti e le date di inizio e fine servizio, per un importo triennale non inferiore a quello a base d'appalto, pari ad **Euro 767.475,00** (IVA esclusa).
- F) Dichiarazione di ottemperare alle disposizioni dettate dai Regolamenti CE 852/2 , 853/2004, 854/2004 e 882/2004 e successive modificazioni, nonché dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", con l'impegno ad applicare il piano di autocontrollo HACCP.
- G) Dichiarazione di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, a mettere a disposizione personale in possesso di alta specializzazione specifica nel campo professionale e munito di apposito attestato di idoneità sanitaria. Per i cittadini di altri Stati membri non residenti in Italia si richiede, ai sensi dell'art. 83, comma 3 del D.Lgs. 50/2016, la prova dell'iscrizione secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali, di cui all'allegato XVI del predetto decreto, o di presentare una dichiarazione giurata o un certificato con quanto previsto in tale allegato.  
Possono partecipare alla gara i Consorzi ed i raggruppamenti di prestatori di servizio secondo quanto previsto dagli artt. 45, 47 e 48 D.Lgs. 50/2016.  
In caso di raggruppamento temporaneo di imprese i requisiti previsti di cui alle precedenti lettere D e E dovranno essere posseduti cumulativamente. La società mandataria dovrà dimostrare il possesso di detti

requisiti in misura maggioritaria. Gli altri requisiti dovranno essere posseduti da ciascuna impresa del raggruppamento temporaneo.

La partecipazione al presente appalto è consentita anche ai consorzi. Pertanto, valgono le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del D.Lgs. 50/2016. Relativamente alla partecipazione di Consorzi, si specifica che lo stesso deve presentare ai fini della partecipazione all'appalto in oggetto tutta la documentazione richiesta. Inoltre, dovrà essere presentata dichiarazione autenticata sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio indicante il o i nominativo/i e l'esatta ragione sociale dell'impresa/e o cooperativa/e facente/i parte del Consorzio che in caso di aggiudicazione espletterà/anno il servizio in oggetto con l'indicazione dei ruoli specifici che ogni impresa e/o cooperativa avrà in merito allo svolgimento del servizio stesso. Quanto sopra, fermo restando il possesso da parte dell'impresa consorziata dei requisiti sopra richiesti di cui alle lettere A e B.

Il concorrente, singolo o consociato o raggruppato, può integrare il possesso dei requisiti richiesti avvalendosi dei requisiti di altro soggetto.

Non è inoltre consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente.

Il concorrente deve allegare in tal caso la seguente documentazione:

- dichiarazione attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di partecipazione;
- dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante l'assenza dei motivi di esclusione all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
- in originale o in copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.
- nel caso di avvalimento si applicano le norme di cui all'art. 89 del D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 5 - CAUZIONE**

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2%, dell'importo a base di gara, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e va corredata dall'impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (cauzione definitiva), in favore della stazione appaltante, nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, nell'ipotesi di versamento in contanti dovrà essere prodotto, ed allegato all'istanza di partecipazione, l'impegno da parte di uno dei soggetti a tanto autorizzati dalla legge e rilasciare garanzia definitiva in caso di aggiudicazione. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Si applicano le disposizioni previste dall'art. 93 comma 7 (riduzione del 50% della cauzione provvisoria). Per poter fruire del relativo beneficio, in caso di partecipazione in R.T.I., tutte le sue componenti devono essere in possesso dei requisiti previsti nel predetto articolo. La garanzia, in caso di RTI non costituito, deve essere intestata a tutti componenti il raggruppamento, e dagli stessi sottoscritta.

#### **Art. 6 - MODALITÀ DEL SERVIZIO**

Spetta all'Impresa Aggiudicataria (I.A.) la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione, al consumo del pasto, al trasporto ed alla distribuzione ivi compresi:

- tutti i mezzi per la produzione, il trasporto e la distribuzione dei pasti;

- i materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli (tovagliette per i tavoli e tovaglioli in carta, posate, bicchieri, piatti, etc.) in tutte le scuole. A tal proposito tutti i materiali a perdere utilizzati dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni tecniche e sanitarie.
  - fornitura in comodato, per l'intera durata dell'appalto di carrelli per la distribuzione in numero sufficiente alla necessità e vassoi per ogni utente dove appoggiare i pasti;
  - i detersivi rispondenti alle vigenti norme di legge e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione dei locali refettori, dei tavoli e dei vassoi presso tutti i plessi scolastici.
- All'I.A. spetta, inoltre, di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP presso i centri di cottura dei pasti e in tutti i plessi scolastici, dove i pasti vengono consumati.

## **Art. 7 - CENTRI DI DISTRIBUZIONE**

Il servizio di refezione comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti, la distribuzione degli stessi, lo sbarazzo e la pulizia dei vassoi e dei tavoli, la gestione dei rifiuti che va intesa come attuazione della raccolta differenziata e gestione dei rifiuti connessi al servizio secondo le regole stabilite dal Comune di Santa Maria a Vico ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio, la pulizia e igienizzazione quotidiana dei locali utilizzati per la refezione. Il servizio di refettorio è interamente remunerato nel prezzo di aggiudicazione del pasto.

Nella tabella seguente sono indicati i plessi scolastici presso cui l'I.A. prevede di gestire il servizio di refettorio:

Plesso Rosciano – Scuola dell'Infanzia;  
 Plesso Rosciano – Scuola Primaria;  
 Plesso “E.Iadaresta” – Scuola dell'Infanzia Statale;  
 Plesso Giacomo Leopardi - Scuola dell'Infanzia;  
 Plesso Loreto – Scuola dell'Infanzia;  
 Plesso S.Marco – Scuola dell'Infanzia;

L'elenco sopra riportato è indicativo e non costituisce impegno vincolante per il committente, che potrà apportare variazioni senza oneri aggiuntivi, dandone semplice comunicazione all'I.A. con almeno 7 (sette) gg. di anticipo.

## **Art. 8 - SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI**

All'I.A. spetta di trasportare i pasti dai centri di cottura ai vari plessi scolastici.

Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nel Centro di Produzione del Fornitore, trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo (modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito della cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 60°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R 327/1980) distribuzione e porzionamento degli stessi ai piccoli utenti delle scuole dell'Infanzia e della scuola primaria del Plesso Rosciano, nonché il servizio di pulizia e sanificazione di tutti i locali interessati al servizio compresi tavoli e vassoi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa di settore. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere in possesso di attestato di idoneità igienico-sanitaria, perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C. in regola con bollo e quant' altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione, oneri tutti che restano a carico esclusivo dell'assuntore del servizio.

È fatto obbligo all'I.A. di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dal manuale di autocontrollo predisposto dalla I.A. e conforme alla vigente normativa di settore.

### **Art. 9 - DURATA DEL SERVIZIO**

Il servizio avrà inizio non prima del 1 Ottobre di ciascun anno, ed avrà termine per tutte le scuole il 31 maggio di ciascun anno.

Le date esatte di fine anno scolastico ed il numero esatto degli utenti ai quali dovrà essere garantito il servizio di refezione nel corso dell'anno saranno di volta in volta comunicate dall'A.C.

La fornitura dei pasti avviene, in via ordinaria, dal lunedì al venerdì esclusi i giorni festivi infrasettimanali. E' onere dell'I.A. assicurarsi comunque con adeguato anticipo delle eventuali programmazioni di chiusura della attività scolastiche in relazione ad esigenze didattiche o del calendario scolastico.

In forza delle disposizioni di legge vigenti all'atto del termine del presente appalto l' A.C. si riserva la facoltà di procedere a proroga o rinnovo dello stesso agli stessi patti e condizioni.

### **Art. 10 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole dell'Infanzia e della scuola primaria del Plesso Rosciano e dal personale docente e non docente operante in tali strutture indicato dall'A.C..

### **Art. 11 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo.

La ditta aggiudicataria è obbligata a produrre i propri manuali di autocontrollo ai fini di consentire i controlli da parte della Stazione Appaltante.

### **Art 12 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

Il numero annuo presunto dei pasti è di 56.850. Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'A.C. Il valore totale presunto dell'appalto nel triennio è di **€.769.180,50** IVA esclusa tenendo conto della durata ordinaria del contratto.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l'A.C. si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di produzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque la modalità delle possibili variazioni con la I.A.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

### **Art.13 - Subappalto del servizio**

Resta vietato alla ditta appaltatrice sotto pena di rescissione *de jure* del contratto e dell'incameramento della cauzione, salve le ulteriori eventuali azioni in danno, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale di manodopera e/o totale o parziale del servizio della presente fornitura.

## **TITOLO II**

### **FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **Art. 14 - CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (C.d. transgenici).

A richiesta dell'A.C. l'I.A. dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni. I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali della I.A. devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.

#### **Art. 15 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti aperti e non del tutto utilizzati devono essere idoneamente custoditi unitamente all'etichetta originale della confezione.

#### **Art. 16 - MODALITÀ DI TRASPORTO E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Gli alimenti dovranno essere trattati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 e successive modificazioni, nonché dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.

Il pane, adeguatamente confezionato a norma delle vigenti normative, deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle previsioni dell'art. 43 del DPR 327/80.

#### **Art. 17 - GARANZIE DI QUALITÀ**

L'I.A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle merceologiche.

#### **Art.18 - UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE PARTICOLARI**

Come previsto dal progetto offerta, l'I.A. dovrà garantire la fornitura di prodotti offerti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata, in misura non inferiore a quanto dichiarato ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, ed in conformità al D.M.Ambiente 20 marzo 2020

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91, e successive modifiche ed integrazioni, reperiti presso aziende sottoposte ai requisiti di legge da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs. n. 220 del 17/03/1995.

### **TITOLO 3**

#### **STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI**

#### **Art.19 - STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI**

L'I.A. per garantire il regolare svolgimento del servizio dovrà garantire la disponibilità entro la data di avvio del servizio di un proprio Centro di Cottura con relative autorizzazioni sanitarie. Il tempo di raggiungimento della sede centrale del Comune non dovrà essere superiore a 1 (una) ora, dovrà in ogni caso essere sempre garantita l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge. Il tempo di consegna sarà definito utilizzando il servizio di "googlemap" per il calcolo del tempo di percorrenza dal centro di cottura al plesso scolastico più lontano tra quelli oggetto di servizio mensa.

#### **Art. 20 - MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI**

È a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria e straordinaria del proprio centro di cottura, ciò al fine di evitare qualsiasi forma di interruzione del servizio.

### **Art. 21 - ACCESSI**

È consentito il libero accesso ai locali utilizzati come refettori o centri di cottura al personale tecnico o amministrativo dell'A.C. o di imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario, previo preavviso di almeno un'ora all'I.A.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e dell'I.A.

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

## **TITOLO IV ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

### **Art. 22 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

Sono a totale carico dell'I.A. e, interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio e dall'obbligo d'informare l'utenza. A titolo esemplificativo:

#### **a) tutte le spese, nessuna esclusa, relative:**

- alla preparazione dei pasti
- alla pulizia consistente nel riassetto e lavaggio dei locali refettorio;
- alla fornitura del materiale a perdere (tovaglette, tovaglioli, bicchieri, posate);
- alla fornitura in comodato per l'intera durata dell'appalto di carrelli per la distribuzione in numero sufficiente alla necessità e vassoi per ogni utente dove appoggiare i pasti;
- alla gestione del servizio di refettorio ed alla gestione del servizio di trasporto dei pasti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso il proprio centro cottura e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti;
- all'elaborazione ed applicazione di piani d'emergenza determinati da circostanze non dipendenti dalla volontà dell'A.C.;
- alla formazione e addestramento del proprio personale, secondo il programma di formazione redatto per concorrere alla presente procedura.

#### **b) l'informazione all'utenza realizzata attraverso:**

- l'esposizione permanente delle tabelle dietetiche in tutti i locali adibiti a refettorio, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;
- la messa a disposizione presso ciascun punto di refezione delle tabelle analitiche merceologiche;
- le comunicazioni all'utenza in forma scritta richieste dall'A.C.

### **Art. 23 - ASSICURAZIONI**

L'I.A. si assume ogni responsabilità civile e penale derivanti dall'esecuzione delle attività richieste dal presente Capitolato e pertanto è obbligata a stipulare adeguate polizze assicurative. La polizza assicurativa dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da eventuali intossicazioni alimentari subite dagli utenti in conseguenza dei pasti somministrati. La polizza dovrà, altresì, prevedere la copertura per danni a cose e terzi e, comunque, per danni causati a qualsiasi titolo dall'I.A. La polizza dovrà essere prestata per un massimale di euro 1.500.000,00

L'Amministrazione contraente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del fornitore durante l'esecuzione del servizio. A tal fine, il fornitore dovrà stipulare apposita polizza RCO per un massimale pari all'importo contrattuale. Copia delle suddette polizze assicurative dovrà essere presentata prima della stipula del contratto.

#### **Art. 24- SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

L'A.C. può procedere, a titolo cautelativo, alla sospensione parziale o totale del servizio fino ad un massimo di 10 gg. continuativi e per non più di tre volte in ciascun anno scolastico, dandone motivata anticipata comunicazione all'I.A., senza che questa abbia nulla a pretendere.

### **TITOLO V NORME CONCERNENTI PERSONALE**

#### **Art. 25 - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Ciascuna Impresa concorrente dovrà presentare nell'offerta tecnica il Piano di utilizzo del personale, indicante il numero, la qualifica, i tempi di impiego degli addetti che l'I.A. porrà in servizio.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e dal D.Lgs. n. 81/2008. Tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale. Ai sensi dell'art.50 del Dlgs n.50/2016 si fa presente che il costo della manodopera è inferiore al 50% dell'importo totale del contratto e pertanto la Clausola Sociale non è obbligatoria

#### **Art. 26 - ORGANICO ADDETTI**

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere ottemperando alle vigenti disposizioni di legge, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

L'I.A. deve individuare e comunicare all'A.C. il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta.

Eventuali interventi migliorativi devono essere preventivamente approvati dall'A.C.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, provvedendo alle necessarie sostituzioni per le assenze che venissero a verificarsi. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza annuale, a mezzo lettera raccomandata.

L' A.C. si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Per il servizio di refettorio, deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione, esclusi gli addetti al trasporto ed alla pulizia, non inferiore ad un rapporto di 1:30, contando tra gli utenti anche gli adulti. il personale addetto alla distribuzione svolge il servizio fino a completamento dei pasti.

#### **Art. 27 - VESTIARIO**

L'I.A. fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo, camici, guanti, etc) da indossare durante le ore di servizio.

### **Art. 28 - IGIENE DEL PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane, orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Per una corretta prassi igienica è consigliabile, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

### **Art. 29 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

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

### **Art. 30 - RISPETTO DELLA NORMATIVA**

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre l'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **Art. 31 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE**

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

## **TITOLO VI**

### **Art.32 - MENU**

I menu sono definiti, su indicazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Dipartimento di Prevenzione - ASL Caserta, in riferimento all'ordine di scuola.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle Tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato. Le tabelle dietetiche possono subire, nel corso della vigenza contrattuale, variazioni su indicazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Dipartimento di Prevenzione - ASL Caserta e/o su indicazione dell'A.C.. In casi particolari, i menu possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Servizio di Dietologia, che ha elaborato i menu o di altro presidio sanitario specialistico.

### **Art. 33 - VARIAZIONE DEI MENU**

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menu in caso di guasto di uno o più da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto; interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica; avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Ogni variazione dovrà in ogni caso venire preventivamente ed immediatamente comunicata all'A.C., che potrà attivare accertamenti sulle cause della disfunzione riservandosi, ove si evidenziassero responsabilità dell'I.A., di applicare le penalità previste dal seguente capitolato.

Ogni variazione dovrà essere concordata con l'A.C. ed avere, di norma, durata non superiore a 24 ore, salvo che non dipenda da indicazioni di ordine sanitario a tutela della salute pubblica.



### **Art. 34 - STRUTTURA DEL MENU ED ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi al pasto ordinario in occasione di festività particolari, quali *Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico* ed altre iniziative particolari per un numero complessivo di giorni comunque non superiore a sei per ciascun anno scolastico e per ciascun plesso. *Nel periodo della Quaresima, a richiesta dell'A.C., l'I.A. sostituirà la carne con latticini già presenti nel menu.*

Dovrà, inoltre, essere disponibile un pasto di scorta per situazioni di emergenza.

L'orario del pranzo per le Scuole dell'Infanzia e della scuola primaria del Plesso Rosciano è fissato alle ore 12:00. Eventuali modifiche verranno concordate dall'A.C. con l'I.A., all'atto dell'aggiudicazione, nel rispetto delle esigenze didattico-organizzative delle Istituzioni scolastiche.

### **Art. 35 - CESTINI FREDDI**

Su richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà provvedere, per particolari esigenze, quali gite, visite didattiche ed altro alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio.

La composizione sarà di volta in volta determinata tra l'A.C. e l'I.A. fermo restando il rispetto delle Tabelle Dietetiche.

### **Art. 36 — STAGIONALITÀ**

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità individuato nel calendario ortofrutticolo.

## **TITOLO VII**

### **TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI**

#### **Art. 37 - QUANTITÀ DELLE VIVANDE**

Nelle Tabelle Dietetiche allegate sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Per gli adulti docenti e non docenti di asili e scuole si utilizzano le grammature previste per gli alunni della scuola primaria con un aumento per ciascun ingrediente pari al 15%.

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche relative ad adulti ed utenti aumentate in misura non inferiore al 10% in ogni ingrediente, per consentire eventuali bis. Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti da fatturare che rimangono quelli effettivamente ordinate sulla base del numero di presenze.

#### **Art. 38 - DIETE SPECIALI**

Il centro di cottura dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista e deve essere controfirmata dal medico curante.

In particolare:

**a) nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo:**

- diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;

**b) nel caso di bambini portatori di allergie alimentari** dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

Le diete speciali sono predisposte sia per i bambini che per gli adulti che, eventualmente, consumano il pasto a scuola.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

Per la preparazione dei pasti differenziati si applicano i protocolli alimentari previsti dalla vigente normativa. La ditta dovrà possedere i requisiti specifici (strutturali e gestionali) per la preparazione dei pasti per i bambini affetti da celiachia.

### **Art. 39 - DIETE IN BIANCO**

Il centro di cottura dovrà provvedere alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta unitamente alla prenotazione dei pasti. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino, frutta.

### **Art. 40 - DIETE DIFFERENZIATE PER ESIGENZE ETNICO-RELIGIOSE**

L'I.A. è tenuta su richiesta dell'utenza, a predisporre menù conformi ad esigenze etico-religiose e vegetariane. Le variazioni vanno di norma concordate con l'A.C..

### **Art. 41 - PRENOTAZIONE E COMUNICAZIONE DEI PASTI**

E' cura della Ditta informarsi quotidianamente, presso il referente del servizio di refezione designato dal Dirigente Scolastico, non prima delle ore 9,00 e non oltre le ore 9,30 del numero dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso, ciò telefonicamente, e/o a mezzo email.

E' onere dell'I.A. di effettuare quotidianamente la trasmissione riepilogativa, distinta per plessi scolastici, delle prenotazioni giornaliere al Servizio P.I., a mezzo email.

## **TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Art 42 - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE**

Il personale adibito alla preparazione di pasti, fatta salva alla prescrizione di legge in materia igienico-sanitaria, deve essere provvisto di camice bianco, cuffia e calzature igieniche e deve fare uso di guanti monouso e preferibilmente di mascherine. Il personale non deve effettuare contemporaneamente più operazioni, al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

### **Art. 43 - PIANO DI AUTOCONTROLLO**

L'I.A. deve predisporre, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare oltre alla produzione, anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio. Copia del piano di autocontrollo deve essere prodotta in copia alla Stazione appaltante, al fine di facilitare le attività di controllo.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, sia a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda. L'alloggiamento del cibo porzionato in contenitori tipo *gastronorm*, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Il piano di autocontrollo deve prevedere anche le procedure da attuarsi per la conservazione dei campioni dei pasti completi quotidianamente confezionati ed erogati per il servizio oggetto della presente procedura. Detti campioni, riportanti la data di produzione e confezionamento devono essere conservati in frigorifero a temperatura di -18° C per le 70 ore successive,

### **Art. 44 - LIVELLO DELLA QUALITÀ IGIENICA**

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica previsti dal manuale di autocontrollo dell'I.A.

### **Art. 45 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0° C e 4° C.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

#### **Art. 46 - RICICLO**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

### **TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANPOLAZIONE**

#### **Art. 47 - MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia.

#### **Art. 48 - OPERAZIONI PRELIMINARI**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte nell'Allegato n. 3.

#### **Art. 49 - LINEA REFRIGERATA**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1<sup>0</sup> e 4<sup>0</sup> C.

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

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

#### **Art. 50 - CONDIMENTI**

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extravergine di oliva o burro, conformemente a quanto previsto dagli Allegati 1, 2 e 3.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 31/10/1987.

### **TITOLO X LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE**

#### **Art. 51 - PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire presso il centro di cottura, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, come quelli da eseguire ai mezzi di trasporto sono regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'I.A. e comunicate all'A.C..

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

#### **Art. 52 - CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI**

I detersivi dovranno essere conformi alle Tabelle Merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazioni degli alimenti.

#### **Art. 53 - DIVIETI**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione

dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

#### **Art.54 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI**

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.

#### **Art. 55 - RIFIUTI**

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati nei contenitori appositamente predisposti per la raccolta differenziata collocati in ogni singolo plesso.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, in adiacenza dei locali refettorio dei plessi scolastici, nell' ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'A.C.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico dell'I.A.

L'I.A. è tenuta a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

#### **Art. 56 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI**

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone e tovagliette a perdere.

### **TITOLO XI**

#### **NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art.57 - SEGNALAZIONI ANTINFORTUNISTICHE**

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

### **TITOLO XII**

#### **FALLIMENTO O SUCCESSIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

#### **Art. 58 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

#### **Art. 59 - FALLIMENTO E AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA**

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

#### **Art. 60 - FACOLTÀ DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

In caso di morte del gestore, è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, fra la continuazione o la risoluzione del contratto.

### **TITOLO XIII**

#### **CONTROLLI DI QUALITA'**

#### **Art. 61 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni del Capitolato d'Appalto.

#### **Art. 62 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'ASL, il personale incaricato dell' A.C. nonché eventualmente altri organi che saranno formalmente indicati dall'A.C.

#### **Art. 63 CONTROLLI DA PARTE DEL COMMITTENTE**

L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato Speciale. L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all' A.C.

L'I.A. sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'A.C. ha la facoltà di commissionare ad una struttura di propria fiducia sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche. Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dall'A.C. non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità e indicate in sede di offerta tecnica.

#### **Art. 64 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI- COMMISSIONE MENSA**

La Commissione-Mensa svolge funzione di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'A.C, anche in relazione all'appetibilità delle pietanze. La composizione e le attribuzioni della Commissione Mensa sono regolamentate con atto deliberativo della G.M., di cui viene data comunicazione all'I.A.

I membri delle Commissioni Mensa, al fine di effettuare le previste visite ispettive, dovranno uniformarsi alla vigente normativa igienico-sanitaria di settore.

#### **Art. 65 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ**

I tecnici legittimamente autorizzati effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita/lotto oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

#### **Art. 66 - RILIEVI DEI TECNICI**

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A. Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

#### **Art. 67 - BLOCCO DELLE DERRATE**

I controlli effettuati dagli incaricati dell'A.C. potranno dar luogo al "blocco delle derrate", con eventuale variazione dei menù, concordata con l'A.C., senza dar luogo ad alcuna interruzione del servizio, interruzione della quale l'I.A. sarebbe considerata responsabile con conseguente applicazione delle sanzioni previste ai successivi Titoli XIV e XVI. Il blocco delle derrate potrà essere disposto dall'A.C. anche in via cautelare, qualora si verificassero rischi di pregiudizio per la salute degli utenti per la somministrazione di particolari alimenti.

## **TITOLO XIV PENALITÀ**

### **Art. 68 - PENALITÀ**

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

In caso di somministrazione di generi alimentari alterati o deteriorati o sofisticati con sostanze innocue o nocive sarà denunciata all'Autorità giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta. Dette controdeduzioni devono pervenire entro 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione, da inviarsi anche a mezzo posta elettronica certificata.

Può essere applicata una penale, da un minimo di €. 500,00 ad un massimo di €. 2.000,00, tenendo conto della particolare gravità dell'inadempienza stessa, per la qual cosa il Comune si riserva di formulare il suo insindacabile giudizio.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, la casistica di inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione è di seguito precisata:

1. mancato rispetto senza preavviso del menù previsto € 500,00;
2. mancato rispetto delle procedure di autocontrollo € 1.000,00;
3. mancata consegna di intero pasto € 1.000,00;
4. mancata consegna di parte dei pasti € 500,00;
5. mancata consegna dei pasti relativi a diete speciali € 500,00
6. errata preparazione delle diete speciali/differenziate € 2.000,00;
7. grammature diverse da quelle indicate nelle tabelle dietetiche € 500,00;
8. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche € 1.500,00;
9. presenza di corpi di varia natura nei pasti € 1.000,00;
10. carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie € 1.500,00;
11. pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente: € 500,00;
12. non corretta modalità di sanificazione (non corretto utilizzo dei sanificanti, mancato rispetto fasi di sanificazione, etc.): € 1.000,00;
13. mancata esibizione/dimostrazione delle procedure di autocontrollo in essere e mancato deposito di manuale di autocontrollo: € 1.000,00;
14. mancato rispetto delle prescrizioni previste dall'art. 28 del Capitolato (igiene del personale e divieto di uso di effetti personali quali orecchini, anelli, braccialetti, collane, etc): € 500,00;
15. allestimento non corretto dei tavoli (mancanza o non corretto posizionamento/distribuzione stoviglie, tovaglie, ed altre dotazioni previste dall'art. 6 del Capitolato): € 500,00;
16. non corretta modalità di distribuzione dei pasti: € 1000,00
17. temperatura dei pasti somministrati non conforme (< di 5°): € 500,00;
18. temperatura dei pasti somministrati non conforme (> di 5°): € 1.000,00;
19. mancato rispetto degli orari di consegna e di somministrazione dei pasti € 500,00;
20. non conformità di attrezzature, contenitori o automezzi € 1.500,00;
21. personale inferiore a quanto stabilito: € 1.000,00;
22. mancato adempimento degli interventi di manutenzione/adeguamento di competenza della I.A. a seguito di ammonizione della Stazione appaltante: € 1.000,00.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Il mancato adeguamento a quanto eventualmente previsto a seguito di ammonizione comporta una sanzione pecuniaria.

L'applicazione delle penali non pregiudica l'azione di risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

La penalità per una inadempienza ripetuta potrà essere d'importo, rispetto alla prima, doppio, triplo e così via, secondo il criterio della progressione entro il limite massimo di € 5.000,00 per ogni violazione.

La materiale applicazione della sanzione avviene mediante scomputo dalle fatture presentate dall'I.A. dell'importo della sanzione applicata a seguito della verifica delle controdeduzioni. L'I.A., a seguito dell'applicazione della sanzione, è tenuta a produrre nota di credito di pari importo, a scomputo della fattura.

## **TITOLO XV PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

### **Art.69 - PREZZO DEL PASTO**

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato.

Ai sensi dell'art. 106 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, si specifica che i corrispettivi unitari resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata dell'affidamento.

Per la determinazione del prezzo da porre a base d'asta si è tenuto conto sia dei prezzi fissati a base d'asta in appalti analoghi banditi da altre Pubbliche Amministrazioni sia dei costi dell'ultimo servizio di refezione scolastica affidato da questo Ente, che hanno attestato la congruità del prezzo di euro 4,50 come prezzo da porre a base d'asta per ogni singolo pasto da fornire, oltre l'importo di € 0,010 a pasto per gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta

In particolare, l'incidenza interna delle singole voci di spesa che formano il prezzo risulta così calcolata:

- a) euro 2,088 per il costo della manodopera; **(vedi allegato prospetto)**
- b) euro 1,812 per il costo delle derrate alimentari, materie prime, del materiale monouso e del materiale di pulizia;
- c) euro 0,25 costo utenze inerente il servizio;
- d) euro 0,35 margine operativo utile lordo.

### **Art. 70 – PAGAMENTI**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singola fattura a scadenza mensile che sarà emessa dall'I.A..

Su ciascuna fattura, corredata dai buoni pasto, dovrà essere indicato il numero di pasti effettivamente ordinati e forniti, suddivisi per ciascun plesso.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Direttore dell'Esecuzione, entro 60 gg. dal ricevimento delle fatture al Protocollo Generale del Comune. Inoltre le fatture saranno liquidate previa verifica della correttezza contributiva (verifica del DURC dell'impresa) e fiscale.

Il servizio di ritiro buoni pasto deve essere espletato da parte dell'impresa aggiudicataria con propria autonoma organizzazione.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

### **Art. 71 - SPESE**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A.

Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione del progetto-offerta.

## **TITOLO XVI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIENZA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

### **Art.72 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte per l'assegnazione di punteggi utili ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- c) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- d) impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie ;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dall'I.A.;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- i) interruzione totale o parziale del servizio;
- l) subappalto totale o parziale del servizio;
- m) gravi danni provocati alle strutture di proprietà comunale.

Nei casi sopra previsti, è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

## **TITOLO XVII CONTROVERSIE**

### **Art.73 - FORO COMPETENTE**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ed è esclusa la clausola arbitrale. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Santa Maria Capua Vetere

## **TITOLO VIII DISPOSIZIONI FINALI**

### **Art.74 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento a quelle vigenti in materia. Sono richiamate tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia.

### **Art.75 - ALLEGATI**



Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato speciale, i seguenti allegati:

All.1 - Tabella dietetica scuola dell'infanzia (Menù Autunno, Inverno e Primavera, con relativi ingredienti e grammature);

All.2 - Tabella dietetica scuola primaria (Menù Autunno, Inverno e Primavera, con relativi ingredienti e grammature);

All.3 - Tabelle merceologiche degli alimenti da fornire.

All.4 -Costi manodopera