



# COMUNE DI CASAMARCIANO (Città Metropolitana di Napoli)

## Capitolato d'oneri per l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica- Anno scolastico 2022/2023 – Periodo novembre 2022-Giugno 2023 - CIG:

### TITOLO I – INFORMAZIONI GENERALI

#### Art. 1 - Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Casamarciano (NA) (di seguito chiamato Comune) ad Impresa di ristorazione specializzata relativamente all'anno scolastico 2022/2023, periodo novembre 2022 – giugno 2023;

Il servizio che l'Impresa affidataria (di seguito chiamata I.A.) deve realizzare con propria organizzazione, prevede:

- la preparazione, cottura, porzionatura e distribuzione dei pasti, secondo il menù annuale predisposto dall'ASL competente, nei locali della Scuola materna sita in Casamarciano (NA) alla Via G. Mazzini RioneGescal;
- preparazione e cottura dei pasti presso il centro di cottura dell'I.A., porzionatura e distribuzione dei pasti secondo il menù annuale predisposto dall'ASL competente per gli alunni frequentanti la Scuola primaria "Costantini" del Comune di Casamarciano sita in Corso Raffaele Mercogliano;
- la fornitura di diete personalizzate per eventuali alunni celiaci;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori nonché dei locali accessori;
- la pulizia e sanificazione dei locali, dei macchinari e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti;
- la fornitura delle stoviglie in materiale usa e getta e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo.

#### Art. 2 - Durata del contratto

L'appalto avrà durata presumibilmente dal 03/11/2022 al 15/06/2023;

#### Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia "Anna del Campo" e della I<sup>^</sup>, II<sup>^</sup>, III<sup>^</sup> e IV<sup>^</sup> classe della Scuola Primaria dell'Istituto "Costantini" site in Casamarciano.

Per l'individuazione del personale insegnante e non insegnante avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

#### Art. 4 - Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero presunto dei pasti per gli alunni, insegnanti e personale ATA per il periodo (1 novembre 2022 - 15 giugno 2023) è di circa n.21.600

Il numero dei pasti sopra indicato è presuntivo e non è vincolante in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

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

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

#### **Art. 5 – Ammontare dell'appalto**

Il valore complessivo presunto del presente appalto, non costituente obbligo per il Comune, è determinato in € 78.840,00 incluso 2.160,00€ per oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso d'asta, al netto di I.V.A al 4%.

Il costo unitario del pasto standard o differenziato (per diete speciali) posto a base d'asta viene fissato **in € 3,55 oltre € 0,10 per oneri di sicurezza non soggetti al ribasso al netto di I.V.A. al 4% per gli alunni della scuola dell'infanzia della scuola primaria.**

L'importo ha valore puramente indicativo in dipendenza della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali 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 dei pasti giornalieri, infatti, potrà variare sia in diminuzione (senza alcuna limitazione, potendo contemplare anche l'ipotesi che non se ne richieda nessuno) che in aumento senza che l'aggiudicataria possa avanzare alcuna pretesa risarcitoria, neppure per mancato utile o per risoluzione del contratto.

L'Amministrazione comunale, durante l'esecuzione della fornitura, può ordinare alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura, nei limiti e con le modalità previste dalla normativa vigente.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio.

I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia.

#### **Art. 6 - Calendario di erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti, avverrà secondo il calendario predisposto dalla scuola.

La distribuzione dei pasti dovrà iniziare presumibilmente dalle ore 12.30 e terminare alle ore 13.30.

#### **Art. 7 - Ordinativi dei pasti da parte dell'Amministrazione**

I pasti dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero degli utenti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondi menù previsti.

Il Comune indica all'I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della P.I. e dei giorni di chiusura stabiliti dalle varie Istituzioni scolastiche nell'ambito dell'autonomia. L'ordinazione dei pasti è effettuata da personale delle scuole, attraverso un ordine esecutivo sulla base dei tagliandi di contribuzione tassativamente ritirati giornalmente e comunicato telefonicamente entro e non oltre le ore 10.00 a.m.

Annullamenti del servizio devono essere comunicati all'I.A. almeno 24 ore prima.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica e confermate a mezzo e-mail, che direttamente via pec.;

L'I. A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate per alunni allergici ed intolleranti nonché per motivi etici e religiosi.

#### **Art. 8- Interruzione del servizio**

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'I.A. dovrà di norma darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

Le interruzioni totali del servizio per cause riconosciute valide dall'Amministrazione non danno luogo a

responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. che la stessa non possa evitare con l'esercizio della normale diligenza.

#### **Art. 9- Garanzia provvisoria e definitiva**

All'offerta deve essere allegata –nei modi previsti dalla vigente normativa–una cauzione provvisoria, stabilita nella misura del 2% del valore del contratto, cauzione che solo per la Ditta aggiudicataria viene trattenuta fino a costituzione di quella definitiva.

L'Impresa Affidataria dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale come previsto dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016 e succ.m. ii..

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 e succ.m. ii.. rilasciata da imprese di assicurazione di primaria rilevanza debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

–rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

–rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art.1957 del C.C.;

–impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia sarà ridotto qualora ricorrono le condizioni di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016.

#### **Art. 10 -Subappalto**

È vietata la cessione del servizio a qualsiasi titolo e sotto qualsiasi forma anche temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto oltre al risarcimento dei danni causati alla stazione appaltante.

Non è subappaltabile il servizio.

Non sono considerate cessioni, ai fini del presente appalto, le modifiche della sola denominazione sociale o ragione sociale o i cambiamenti di sede purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere col Comune.

## **Titolo II**

### **ONERI INERENTI IL CONTRATTO**

#### **Art. 11- Assicurazioni**

Ogni responsabilità civile sia per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I. A. Pertanto l'I.A. deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore ad €. 500.000,00 (cinquecento/00) per sinistro e di €. 500.000,00 (cinquecento/00) per persona.

#### **Art. 12 - Spese, imposte, tasse e canone.**

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa o di scrittura privata, firmata digitalmente, in conformità all'art.32 comma 14 del d.lgs n.50/2016.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, relative alla eventuale stipulazione e scritturazione, bolli ed eventuale registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi

comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'aggiudicatario.  
**Per l'esecuzione del servizio di preparazione e cottura, dei pasti per i soli alunni della Scuola dell'infanzia, l'Amministrazione Comunale concede in locazione dietro il pagamento di un canone mensile di €. 50,00 (cinquanta/00)** all'I.A. i locali del centro di cottura siti in Casamarciano (Na) Piazza G.Mazzini Rione Gescal.

Detto centro di cottura è dotato di impianti, attrezzature, macchinari ed arredi.

Resta a totale carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria relativamente al punto cottura ed alle attrezzature. È a carico dell'I.A. che la certificazione HACCP per il locale in questione.

**La preparazione e cottura dei pasti per gli alunni della Scuola Primaria dovrà avvenire nei locali di cui dispone l'I.A, la quale dovrà provvedere alla distribuzione degli stessi presso la Scuola primaria "Costantini" del Comune di Casamarciano sita in Corso Raffaele Mercogliano**

#### **Art. 13 - Personale**

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

#### **Art. 14 - Organico addetti**

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

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, l'I.A. deve comunicare all'Ufficio Amministrativo del Comune l'elenco nominativo del personale impegnato diviso per mansione, livello e monte ore settimanale.

Il Comune 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.

#### **Art. 15 - Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento del Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

#### **Art. 16 - Controllo della salute degli addetti**

L'I. A. si obbliga a sottoporre il proprio personale a tutti gli accertamenti che saranno richiesti alla ASL daparte del Comune nonché ad adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art. 17 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

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

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Dietetiche complete di computo nutrizionale e grammature

predisposte dall'ASL di competenza.

L'I.A. deve inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo del relativo marchio, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale del prodotto, schede tecniche, etc..

Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati.

#### **Art. 18 - Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata, ortaggi crudi, etc..

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

#### **Art. 19 - Conservazione delle derrate**

Il luogo di conservazione delle derrate e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buonordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo variposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come paste, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni benchiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del luogo di conservazione delle derrate non deve superare i 20/25°C.

#### **Art. 20 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

### **TITOLO VI**

#### **MANIPOLAZIONE E COTTURA**

##### **Art. 21 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

##### **Art. 22 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

– tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che

veganocotti tal quali;

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- la porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- per i legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

## **Titolo VII**

### **MENU' PER TUTTE LE UTENZE**

#### **Art. 23 - Menù**

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli delle tabelle dietetiche previste dall'ASL competente completi di computo nutrizionale e grammature.

#### **Art. 24 - Struttura dei menù**

Pranzo per gli alunni e per i docenti:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane fresco di giornata
- Frutta fresca

L'l. A. si impegna altresì a fornire, per specifiche e comprovate patologie, compreso nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

#### **Art. 25 - Variazioni di menù**

Variazioni del menù potranno essere richieste dal Comune sia in relazione all'andamento stagionale che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza.

Nessuna variazione può essere apportata dall'l.A. senza la specifica autorizzazione del Comune.

L'l. A. può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

## **TITOLO VIII**

### **TABELLE DIETETICHE E MENU'**

#### **Art. 26 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità da somministrare saranno quelle previste dalle Tabelle Dietetiche predisposte dalla ASL competente, nelle quali saranno riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

#### **Art. 27 - Diete speciali**

L'l. A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L'l. A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza diete

per esigenze etiche, etnico-religiose ecc...

## **TITOLO IX**

### **NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 28 - Somministrazione delle portate**

L'I. A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

#### **Art. 29 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione**

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali del plesso scolastico dove avviene la refezione in stoviglie a perdere, fornito dall'I. A. e conforme ai requisiti di legge.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
5. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi;
7. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
8. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
9. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
10. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

#### **Art. 30 - Disposizioni igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla normativa vigente nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

## **TITOLO X**

### **PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

#### **Art. 31 - Modalità di utilizzo dei prodotti di detergenza**

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto in un armadietto adibito appositamente a tale funzione.

#### **Art. 32- Interventi ordinari e straordinari**

Devono essere previsti interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale del centro di cottura pasti (a carico dell'I. A.), e delle zone limitrofe (a carico dell'Amministrazione Comunale).

#### **Art. 33 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia, se effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, non devono essere eseguite contemporaneamente.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

### **Art. 34 - Rifiuti**

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro di cottura presso i locali del centro di cottura siti in Casamarciano (Na) Piazza G. Mazzini Rione Gesca.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti stazionati dal Comune.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità delle normative vigenti. E' 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 del centro di cottura presso i locali siti in Casamarciano (Na) Piazza G. Mazzini Rione Gesca sono a carico del Comune.

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

## **TITOLO XI**

### **CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### **Art. 35 - Diritto di controllo del Comune**

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il punto cucina e presso il refettorio della scuola per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I. A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro cottura ed il refettorio, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato.

La Ditta si assumerà l'obbligo di conservare a 4° per almeno 72 ore due campioni rappresentativi del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichette recanti la data al fine di consentire eventuali controlli e/o analisi di laboratorio in caso di episodi di intossicazione alimentare. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva. La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della ditta medesima.

La stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà alla ditta appaltatrice eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di giorni otto naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La Ditta è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo previsto, se la Ditta appaltatrice non avrà presentato controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ispezionare, con proprio personale o apposita commissione che sarà nominata in qualsiasi momento, le cucine, i furgoni e controllare qualsiasi altra attività inerente al servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti.

A tale scopo, durante la lavorazione i suoi incaricati devono avere libero accesso nei laboratori e cucine della ditta e potranno prelevare a loro scelta campionature del cibo in preparazione, o delle derrate alimentari onde poter verificare la qualità del cibo stesso. Indipendentemente da tali controlli giornalieri anche dell'ASL di competenza la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire una razione completa e gratuita in eccedenza al quantitativo richiesto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli da parte del Nucleo Antisofisticazione (NAS). Tale facoltà di sorveglianza non esonera la ditta dalla sue responsabilità per quanto riguarda direttamente o indirettamente gli obblighi contrattuali come l'esecuzione della lavorazione, la qualità del cibo, l'osservanza del tempo



di consegna.

#### **Art. 36 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione e il Servizio veterinario dell'Azienda Unità Sanitaria Locale;
- strutture specializzate incaricate dal Comune;

#### **Art. 37 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità**

I rilievi inerenti la non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente all'I.A. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri la violazione degli obblighi sarà comunicato per iscritto ed entro 48 ore dall'accertamento le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro gg. 8 dalla data di ricevimento della comunicazione l'I. A. non dovesse fornire motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

### **TITOLO XII PENALI**

#### **Art. 38 Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti**

- Conservazione delle derrate non conformi alla normativa vigente..... € .250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di cotturapasti ..... € .250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali refettori ..... € .250,00
- Mancato rispetto degli orari di consegna per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto per ogni giorno..... € .150,00

### **TITOLO XIII**

#### **PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

#### **Art. 39 - Prezzo del pasto**

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I. A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### **Art. 40 - Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti.**

L'I. A. deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto. Alla fattura deve essere allegato:

- l'elenco dei pasti consegnati suddiviso per alunni, alunni esenti e personale docente e non docente;
- i tagliandi dei buoni pasto ritirati dalla I. A.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I. A., il rimborso di spese per il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture saranno pagate liquidate entro 30 giorni dal ricevimento della stessa, previa verifica della regolarità contributiva, con atto di liquidazione predisposto dal competente Ufficio.

### **TITOLO XV**

## CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

### **Art. 41 - Clausola risolutiva espressa**

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- A. Apertura di una procedura legale a carico dell'I. A.;
- B. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I. A.;
- C. Impiego di personale non dipendente dall'I. A.;
- D. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- E. Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- F. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n° 155;
- G. Gravi casi di tossinfezione alimentare;
- H. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratticollettivi nazionali o territoriali;
- I. Interruzione non motivata del servizio;
- J. Subappalto non autorizzato del servizio;
- K. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- L. Difficoltà nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento deidanni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

## TITOLO XVI

### **CONTROVERSIE - NORME FINALI**

#### **Art. 42 - Foro competente**

Tutte le controversie derivanti da contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziariadel Foro di Nola, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

#### **Art. 43 - Richiamo alla Legge ed altre norme**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, che costituisce *lex specialis*, si applicano le norme di cui al decreto legislativo 50/2016, nonché le altre disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

**Il Responsabile I Settore AA.GG.**  
f.to Dott.ssa Teresa Masiello