



# COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

(Provincia di Salerno)

ooo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DI PROCEDURA APERTA DI AFFIDAMENTO EX D. LGS. 163/06  
SS.MM.II. PER IL "SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA" PER IL TRIENNIO SCOLASTICO 2018/19 -  
2020/2021 - CIG : 7567257A04.

## Articolo 1- OGGETTO DELL'APPALTO

1. L' appalto ha per oggetto:

a) la preparazione e la fornitura di pasti veicolati in legume caldo per gli alunni delle seguenti scuole:

- Scuola dell'infanzia sita in Capaccio Capoluogo;
- Scuola dell'infanzia sita in località Scigliati;
- Scuola dell'infanzia e media sita in località Vannullo;
- Scuola dell'infanzia sita in località Precuiali;
- Scuola dell'infanzia sita in località Capaccio Scalo;
- Scuola dell'infanzia sita in località Borgo Nuovo;
- Scuola dell'infanzia sita in località Licinella;
- Scuola dell'infanzia sita in località Spinazzo;

## Articolo 2 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Utenza:

- a) alunni dei plessi delle scuole sopraindicate, nonché il personale docente autorizzato;
- b) collaboratori scolastici autorizzati.

2. Periodi di funzionamento: a decorrere dalla comunicazione del responsabile del servizio, indicativamente così ricompreso:

- a) 1° ottobre 2018 - 31 dicembre 2018;
- b) 7 gennaio 2019 - 31 maggio 2019;
- c) 1° ottobre 2019 - 31 dicembre 2019;
- d) 7 gennaio 2020 - 31 maggio 2020;
- e) 1° ottobre 2020 - 31 dicembre 2020;
- f) 7 gennaio 2021 - 31 maggio 2021.

3. Stima della fornitura annuale: sulla base dei calcoli effettuati in fase di predisposizione del Bilancio di previsione del corrente esercizio finanziario e in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni si presumono la fornitura di nr. 53.000 pasti da erogare su base annua.

4. Variazioni della rete scolastica comunale e dell'organizzazione scolastica: in caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica il numero dei pasti presunti potrà quindi subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'appaltatore possa pretendere nulla al riguardo. In particolare l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta; resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.



# COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

(Provincia di Salerno)

ooo

5. Preparazione e consegna: al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione, il centro di cottura della ditta dovrà essere ubicato nell'ambito di Km. 20 dalla casa comunale sita in Via Vittorio Emanuele. La distanza, dovrà essere rilevata dal sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) utilizzando il percorso più rapido.

6. Prestazioni: l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti secondo le seguenti disposizioni:

a) le ordinazioni saranno fatte dall'ufficio incaricato, la mattina stessa del consumo del pasto, entro le ore 9,00 e la consegna dei pasti dovrà avvenire negli orari annualmente stabiliti dall'Autorità scolastica salvo particolari casi che dovranno essere preventivamente concordati fra l'Amministrazione comunale/autorità scolastica e l'impresa aggiudicatrice

b) l'impresa aggiudicataria provvederà, nelle giornate che saranno stabilite a seguito definizione del calendario di programmazione didattica, ad erogare i pasti in appositi idonei contenitori; ovvero a confezionare i pasti presso un centro di cottura nella disponibilità legale della stessa depositandoli in contenitori idonei trasportandoli e consegnandoli nelle sedi delle scuole;

c) l'impresa aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione all'Autorità scolastica e alla Amministrazione Comunale, con preavviso di almeno 48 ore, fatta salva la vigente normativa in materia di preventiva comunicazione per astensione dal lavoro; in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause alla stessa imputabili, l'impresa appaltatrice corrisponderà al Comune l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni nei quali non è stato erogato il servizio;

d) l'impresa aggiudicataria, in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali ove è ubicato il centro di cottura), si impegna a non interrompere il servizio veicolando i pasti da un centro cottura alternativo. Il centro cottura alternativo dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche e igieniche di legge.

e) l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato al precedente articolo 2, comma 3, o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense.

f) l'impresa aggiudicataria è incaricata per il servizio di pulizia dei locali cucina e dispensa utilizzerà allo scopo prodotti idonei che non nuociano o siano incompatibili con la preparazione di pasti. Sono inoltre a suo carico tutte le operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e igienizzazione comprese le successive pulizie necessarie a ristabilire la perfetta rispondenza igienica del locale cucina e dispensa.

### **Articolo 3 - CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE**

Le caratteristiche, i menù e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella allegata tabella dietetica predisposta dall'Autorità sanitaria competente per territorio e potrà variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione della medesima.

Le pietanze dovranno essere confezionate, secondo le grammature stabilite nella predetta tabella dietetica, con apposite vaschette monodose del tipo "per alimenti" in alluminio neutro, laccate a seconda del grado di acidità dei componenti alimentari, che dovranno essere termosaldate o graffiate, a seconda della consistenza della pietanza.

I pasti per i docenti e per i collaboratori scolastici devono essere di grammatura per adulti.

Su ogni vaschetta dovrà essere apposta un'etichetta contenente le seguenti indicazioni:



# COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

(Provincia di Salerno)

ooo

1 – ragione sociale della Ditta

2 – tipo di pietanza.

Le vaschette con le pietanze, opportunamente riposte in appositi contenitori termici, verranno veicolate con automezzi di esclusiva proprietà della Ditta aggiudicataria, muniti unitamente al personale addetto al trasporto, di autorizzazione sanitaria secondo le disposizioni vigenti in materia.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche o di viabilità e nelle ore stabilite dall'Amministrazione Appaltante.

I pasti dovranno giungere presso i vari plessi scolastici unitamente al coperto costituito da:

- forchetta, cucchiaio, coltello, tovagliolo del tipo usa e getta, preconfezionati;
- bicchiere da 200 cc del tipo usa e getta;
- tovaglietta cm.30x40 del tipo usa e getta;

A. MATERIE PRIME ALIMENTARI: esse sono a carico dell'impresa aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione. L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

B. PREPARAZIONE DEI PASTI: i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dall'A.S.L. competente per territorio.

C. DIETE SPECIALI: L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, secondo le procedure stabilite dall'A.S.L., diete speciali a parità di condizioni e prezzo, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici. Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con esigenze etnico religiose corredate da autocertificazioni. Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, termosigillata e chiaramente distinguibile e contrassegnata con nome e cognome dell'utente destinatario e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

D. PASTI SOSTITUTIVI: l'Amministrazione Comunale può richiedere pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari pasti in monoporzione per motivi d'emergenza o di gite scolastiche. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo).

E. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO: i pasti destinati ai plessi scolastici devono essere trasportati in contenitori termici a tenuta ermetica in grado di assicurare la temperatura prevista. La frutta deve essere trasportata in idonei contenitori. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente da formaggio grana conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori (quali pizza, frittata, etc.) deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni. Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche e integrazioni. Su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta contenente:

- ragione sociale della ditta;
- plesso scolastico;
- pietanza (primo -secondo- contorno-pane-frutta etc.)



# COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

(Provincia di Salerno)

ooo

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

F. ATTREZZATURE E ARREDI FUNZIONALI DELLA CUCINA: L'impresa è tenuta:

- 1) Utilizzare attrezzature e arredi pienamente rispondenti alle normative vigenti sia per quanto concerne la qualità dei pasti da produrre, che per quanto concerne la sicurezza su lavoro dei propri operatori;
- 2) Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria;
- 3) Ottemperare in modo tempestivo alle eventuali segnalazioni o disposizioni formulate dagli ispettori dall' A.S.L. competente per territorio;
- 4) Adeguare attrezzature e arredi alle eventuali leggi e norme che potranno essere emanate nel periodo contrattuale.

## Articolo 4 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

1. Caratteristiche: tutti i generi alimentari forniti devono essere conformi a quanto riportato nella tabella dietetica redatta dall' A.S.L. competente per territorio.

L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- a) presenza di residui di pesticidi
- b) parametri merceologici
- c) parametri microbiologici

2. Vigilanza: la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione e all' A.S.L. per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle prestazioni commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale alla refusione di eventuali danni procurati.

3. HACCP: l'impresa si impegna ad eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e successive norme. Disposizioni dettagliate in merito a tale adempimento sono specificate nell'articolo 13, comma 2, del presente capitolato speciale d'appalto.

4. Conformità: qualora nel conferimento delle derrate alimentari venga riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi al menù o non corrispondenti a requisiti di natura igienico-sanitaria, è prevista una penale di € 1000,00. Oltre a detta penalità l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità previste dal contratto o qualora per altre gravi cause non fosse possibile continuare le forniture medesime.

5. Qualità delle derrate alimentari: l'aggiudicatario, nella preparazione dei pasti dovrà obbligatoriamente far uso di prodotti delle migliori marche in commercio.

Per incentivare lo sviluppo dell'agricoltura locale e valorizzare le risorse di tradizione e cultura che esprime il territorio e/o a Km0, si dovrà far uso per la preparazione dei pasti:

- Olio locale delle colline salernitane;
- Prodotti caseari (mozzarella, ricotta, burro etc.) della Piana del Sele;
- Ceci e Fagioli della Valle del Calore e del Cilento;



# COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

(Provincia di Salerno)

ooo

integrando con impiego di prodotti biologici che a titolo non esaustivo si riportano:

• Spinaci, carote, fagiolini, zucchine, piselli, minestrone e uova alimentati con nutrienti naturali.

Nel caso sia accertata l'irreperibilità di prodotto biologico lo stesso sarà sostituito con un prodotto comunque proveniente da coltivazioni integrali di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati (O.G.M.). I prodotti dovranno essere sostituiti, qualora non fossero di gradimento del committente.

Il pane deve essere del tipo "rosetta", (per le scuole dell'infanzia è da intendersi "panino all'olio") in confezione singola. I succhi di frutta devono essere in confezione tetrabik da 200 ml. , la marca dovrà essere tra quelle leaders nel settore.

L'acqua minerale non gasata dovrà essere fornita in confezione da lt. 2.

L'aggiudicatario dovrà indicare, in sede di gara, per iscritto le marche dei prodotti (pasta, olio, legumi, pelati, prosciutto cotto, surgelati, formaggi, burro, succhi di frutta ed acqua) che propone.

La frutta fresca da fornire: di stagione.

E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall'ASL di competenza.

6. Pasti veicolati: I pasti dovranno essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare, durante il trasporto sino alle sedi di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 65 gradi centigradi al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.

## **Articolo 5 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE**

1. L'Amministrazione rimane obbligata a provvedere:

- a. all'allestimento dei locali refettorio con impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano;
- b. alle pulizie dei refettori e alla dotazione di attrezzature e materiale vario;
- c. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti elettrici, idraulici, gas e riscaldamento;
- d. al pagamento delle utenze: luce, acqua e spese telefoniche;
- e. ad assicurare che il personale incaricato comunichi entro le ore 9,00 di ogni giorno il numero degli ammessi al servizio.

## **Articolo 6 - NORME SULLA GESTIONE**

1. Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.

2. L'aggiudicatario dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.

3. Per assicurare le prestazioni contrattuali l'aggiudicatario si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.



# COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

(Provincia di Salerno)

ooo

4. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla separazione dei rifiuti tra frazione umida organica, vetro, materie plastiche, rifiuti secchi non riciclabili o tra altre tipologie di rifiuti secondo la prassi in atto nella raccolta nel territorio.

5. I vizi o le difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative, nonché rispetto alle modalità della fornitura, legittimano il rifiuto della consegna da parte degli incaricati scolastici della distribuzione al tavolo dei pasti stessi quando la difformità sia riscontrabile per effetto dell'esame visivo, tattile, olfattivo o degustativo dell'oggetto della fornitura.

6. Il ritardo nella consegna dei pasti rispetto all'orario determinato dalle competenti autorità scolastiche legittima l'Amministrazione ad applicare in danno dell'aggiudicatario, mediante ritenuta sul corrispettivo d'appalto, la penale pecuniaria di € 50,00. per ogni quarto d'ora di ritardo verificato in ciascun plesso, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico. In ogni caso l'accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude l'azione del committente per la contestazione dei vizi, delle difformità e dei ritardi accertati anche successivamente al momento della consegna, ove siano tempestivamente eccepiti con atto formale del committente, mediante nota raccomandata con avviso di ricevimento, spedita al domicilio aziendale del fornitore, entro il termine di sette giorni dalla rilevazione del fatto.

7. Il contraente aggiudicatario assume la responsabilità civile e penale di danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà sia quelli che esso dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione delle prestazioni di fornitura oggetto dell'appalto, sollevando il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

8. A tale scopo, prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare idonea polizza assicurativa di responsabilità civile con un massimale di € 5.000.000,00 per tenere indenne il Comune da tutti i rischi di esecuzione della fornitura e a copertura dei danni a terzi, per tutta la durata del contratto.

9. L'aggiudicatario è responsabile, in via esclusiva ed a tutti gli effetti, per le eventuali tossinfezioni causate dal consumo di cibo distribuito nell'ambito del servizio regolato dal presente CSA.

## **Articolo 7 - GESTIONE INFORMATIZZATA: iscrizioni on-line, prenotazione pasti**

La Ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio (iscrizioni on line), nonché alla prenotazione giornaliera dei pasti nei singoli plessi scolastici che abbia il minimo impatto sulle attività didattiche.

L'informatizzazione del servizio dovrà avvenire entro l'inizio del 2<sup>a</sup> anno dell'affidamento per dare la possibilità ai genitori di organizzarsi in base alla nuova gestione da parte della Ditta Aggiudicataria.

La nuova modalità informatizzata dovrà essere garantita con le seguenti modalità:

a= 1<sup>a</sup> anno scolastico : forma sperimentale per 5 mesi su uno e/o più plessi, a scelta dell'aggiudicatario, con decorrenza gennaio 2019;

b= 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> anno scolastico : la nuova modalità informatizzata dovrà essere garantita fino alla fine della durata dell'affidamento.

### PRENOTAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre, a proprie spese, procedure, strumenti e attrezzature per poter rilevare quotidianamente, con celerità, il numero dei pasti da erogare.

Tale rilevazione dovrà essere anche trasmessa al Comune giornalmente ai fini della riscossione dei corrispettivi. (tiket buono pasto a carico dell'utenza).

## **Articolo 8- PERSONALE**



# COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

(Provincia di Salerno)

ooo

1. Il personale dell'aggiudicatario, munito di libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore.

2. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà opportuno. Si riserva inoltre di richiedere all'aggiudicatario di trasferire altrove il personale ritenuto non idoneo al servizio.

3. È onere dell'aggiudicatario provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idoneo copricapo, ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi compresa quella relativa al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.

4. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicatario dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza all'impresa aggiudicataria. Sarà a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione delle prestazioni, di procedimenti e cautele necessarie per garantire la sicurezza dei dipendenti e dei terzi. L'aggiudicatario dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigere il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro fornire all'Amministrazione comunale tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

## **Articolo 9 - DURATA DEL CONTRATTO**

1. La durata dell'appalto è per gli anni scolastici 2018/2019-2019/2020-2020/2021 a decorrere dalla comunicazione del responsabile del servizio.

3. L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

4. È facoltà del Comune risolvere in tutto od in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni), oppure passaggio ad altre forme di gestione, senza che l'impresa abbia nulla a pretendere oltre al corrispettivo per il servizio regolarmente effettuato. La risoluzione avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del dirigente/responsabile del servizio all'impresa (comunque non inferiore a sei mesi).

## **Articolo 10 - PREZZI E AGGIORNAMENTO**

1. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa aggiudicataria.

2. I prezzi unitari dei pasti si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto e indipendenti da qualsiasi eventualità.

3. L'I.V.A. (imposta sul valore aggiunto) è a carico dell'Amministrazione.

## **Articolo 11 - SUBAPPALTO**

1. È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati

## **Articolo 12-FATTURAZIONE E PAGAMENTO**



# COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

(Provincia di Salerno)

ooo

1. Il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica circa l'esatto adempimento delle prestazioni. Tale pagamento sarà effettuato entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento di fatture riepilogative mensili, fatte salve le disposizioni normative e regolamentari che limitino il libero utilizzo delle disponibilità finanziarie del Comune. Le fatture devono essere intestate come segue:

COMUNE DI CAPACCIO-PAESTUM

Cap. 84047, Comune di Capaccio-Paestum (SA)

CF: 81001170653 - P.I.: 00753770650

**Oggetto: Affidamento servizio mensa scolastica CIG n. 7567257°04**

2. La liquidazione e i pagamenti verranno effettuati in conformità delle norme regolamentari dell'Amministrazione.

3. Tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti o conseguenti alla stipula ed esecuzione del contratto restano a carico dell'aggiudicatario.

## Articolo 13 - CAUZIONI E POLIZZE DEFINITIVE

1. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

3. La garanzia resta vincolata per l'intera durata del contratto per l'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio da parte dell'aggiudicatario, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dei servizi aggiudicati, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa aggiudicataria.

4. In caso di incameramento parziale, l'ammontare della cauzione deve essere reintegrato, pena la risoluzione del contratto, nei modi e nelle forme previste dalla legge o secondo le modalità richieste dalla stazione appaltante.

5. Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

6. Il deposito cauzionale definitivo resterà vincolato, scaduto il contratto, fino a che non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.



# COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

(Provincia di Salerno)

ooo

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 1.500.000,00 (unmilionececinquecentomila/00).

A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

## **Articolo 14 - RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO**

1. L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere le prescritte autorizzazioni sanitarie.

2. Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

3. Il Piano di autocontrollo deve contenere protocollo di comportamento riguardante:

- a) identificare e analizzare i rischi e misure di controllo da applicare;
- b) identificare i punti critici di controllo;
- c) fissare i limiti critici per ciascun punto;
- d) stabilire procedure di sorveglianza;
- e) determinare misure correttive;



# COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

(Provincia di Salerno)

ooo

- f) stabilire procedure di verifica;
- g) documentare e registrare tutte le procedure.

4. Durante il rapporto contrattuale, l'Amministrazione Comunale può richiedere all'impresa appaltatrice di procedere a effettuare a proprie spese un prelievo del prodotto finito da effettuarsi presso il centro di cottura per la preparazione dei pasti. Detto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura di un laboratorio pubblico o privato individuato dalla stazione appaltante. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato al Dirigente/Responsabile del servizio.

5. L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare inoltre, analisi microbiologiche a campione sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti al fine di accertare gli indici:

- a) carica batterica totale;
- b) batteri coliformi totali;
- c) salmonella;
- d) stafilococchi aurei e listeria.

6. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ulteriori analisi e controlli tramite laboratori di analisi a tale scopo individuati.

7. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'impresa è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

8. L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza poter pretendere alcun rimborso.

## Articolo 15 - PENALITÀ

1. L'ammontare delle penali sarà stabilita dall'Amministrazione medesima, in relazione alla gravità dell'inottemperanza e dei pregiudizi arrecati e comunque nel rispetto di quanto di seguito disposto:

a) l'aggiudicatario che per qualsiasi motivo receda dal contratto, è tenuto a versare all'Amministrazione, contestualmente al deposito agli atti della dichiarazione di recesso (che comunque dovrà essere trasmessa almeno 5 mesi prima della data presunta di cessazione del servizio), una penale pecuniaria calcolata nel modo seguente:

(costo pasto unitario offerto x n. pasti) x nr. di anni o frazione di essi che mancano alla scadenza del contratto);

b) se la consegna dei pasti è eseguita in ritardo rispetto agli orari stabiliti, per cause dipendenti dall'impresa appaltatrice, è prevista una penale di € 50,00, per ogni quarto d'ora di ritardo verificato in ciascuna scuola, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico;

c) se la quantità dei pasti è parziale rispetto alla quantità ordinata e/o inadeguata rispetto alle caratteristiche merceologiche previste dal capitolato, ossia quelle predisposte dall'A.S.L. competente, la penalità è pari all'importo ottenuto moltiplicando il quantitativo delle forniture di pasti non correttamente eseguite per il corrispondente prezzo unitario di aggiudicazione maggiorato del 50%;

d) qualora i pasti consegnati si dimostrino, a seguito di analisi, difformi da quanto indicato nel capitolato d'appalto, la penalità è pari all'importo ottenuto moltiplicando il quantitativo delle forniture di pasti difformi per il corrispondente prezzo unitario di aggiudicazione maggiorato del 100%. Il costo dell'analisi verrà addebitato all'impresa appaltatrice.

2. L'applicazione delle penalità di cui al presente articolo deve essere preceduta da regolare contestazione all'impresa aggiudicataria trasmessa con lettera A.R. da parte del



# COMUNE DI CAPACCIO PAESTUM

(Provincia di Salerno)

ooo

Dirigente/Responsabile del servizio. All'impresa sono concessi otto giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte del Dirigente/Responsabile del servizio, comporterà l'applicazione delle penali stabilite. L'importo delle penali sarà trattenuto sul pagamento dei corrispettivi dovuti o, in subordine, sull'ammontare della cauzione definitiva oppure su eventuali altri crediti dell'impresa nei confronti del Comune.

## **Articolo 16 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Il Comune si riserva di poter risolvere unilateralmente il contratto qualora si verificano infrazioni da parte dell'impresa che comportino l'applicazione di almeno due delle penalità indicate nel precedente articolo 14.

2. Per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione per due o più giorni del servizio e/o rischi e danni alla salute degli utenti, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato del Dirigente/Responsabile del servizio, anche a prescindere dall'applicazione delle penalità suddette.

3. La risoluzione del contratto dovrà essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata all'impresa, con l'indicazione di un termine non inferiore a giorni 8 (otto) per eventuali controdeduzioni.

4. In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate il Comune provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione fatto salvo il risarcimento per ulteriori danni.

## **Articolo 17 - CONTENZIOSO**

1. Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata.

2. Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.

3. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio

4. Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi avanti al foro di Salerno.

## **Articolo 18- RINVIO**

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

**Respons.Coord.Area IV<sup>^</sup>**  
**Servizio Pubblica Istruzione**  
Dr.ssa M.Velia Petraglia)