



COMUNE DI CASALUCE
PROVINCIA DI CASERTA

Procedura aperta telematica, nei settori ordinari sotto soglia comunitaria con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, per l'affidamento del servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, nonché pasti giornalieri per personale docente e personale ATA per un anno scolastico decorrente dal mese di ottobre 2023. CPV 5523100-3

CIG: 9681627B56

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Stazione Appaltante: Comune di Casaluce (CE) - Via S. Allende, n° 4- CAP. 81030 - TEL.: 081/8911065 - C.F.:
81002850618 - P.IVA: 01031640616

Responsabile del Procedimento Dott.ssa Rosanna Palumbo

SOMMARIO

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO	4
ARTICOLO 1 – OGGETTO E OBIETTIVI DELL’APPALTO	4
ARTICOLO 2 – CARATTERISTICHE E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO E SUE FUNZIONI ACCESSORIE	4
ARTICOLO 3 – CARATTERISTICHE DELL’UTENZA E PRESUMIBILE DIMENSIONE. DETERMINAZIONE DEL COSTO PREVENTIVABILE DEL SERVIZIO	5
ARTICOLO 4 – VARIAZIONE NELLE QUANTITÀ E NEL LUOGO DI SOMMINISTRAZIONE DELLA FORNITURA DEI PASTI PER ESIGENZE ORGANIZZATIVE	5
ARTICOLO 5 – DURATA DELL’APPALTO E PERIODO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	6
ARTICOLO 6 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO. CARATTERE ESSENZIALE DEL SERVIZIO	6
ARTICOLO 7 – RINNOVO E PROROGA DEL CONTRATTO	7
ARTICOLO 8 – OPZIONI CONTRATTUALI	7
TITOLO 2 – PREPARAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI	7
ARTICOLO 9 – CENTRO DI COTTURA	7
ARTICOLO 10 – CONFEZIONAMENTO	9
ARTICOLO 11 - TRASPORTO	9
ARTICOLO 12 – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO E GESTIONE DELLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	10
ARTICOLO 13 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	11
ARTICOLO 14 - PREVALENZA DELLE MIGLIORIE OFFERTE IN SEDE DI GARA	11
TITOLO 3 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN FAVORE DELL’UTENZA.....	11
ARTICOLO 15 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	11
ARTICOLO 16 - GARANZIA E QUALITÀ. CARTA DEI SERVIZI	12
ARTICOLO 17 – ETICHETTATURA DEI MATERIALI.....	12
ARTICOLO 18 – CARATTERISTICHE DEI MENÙ	12
ARTICOLO 19 – DIETE SPECIALI	12
ARTICOLO 20 – COLAZIONE AL SACCO.....	12
ARTICOLO 21 – VARIAZIONE DEL MENU.....	13
ARTICOLO 22 – RIUTILIZZO DEI CIBI PREPARATI	13
ARTICOLO 23 – DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	13
ARTICOLO 24 – LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE.....	13
ARTICOLO 25 – PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI DEPUTATI ALLA MENSA SCOLASTICA. GESTIONE DEI RIFIUTI .	14
ARTICOLO 26 – FLUSSI INFORMATIVI E COMUNICAZIONI TRA IMPRESA APPALTATRICE, AMMINISTRAZIONE COMUNALE E GLI ISTITUTI SCOLASTICI.....	15
TITOLO 4 – ULTERIORI OBBLIGHI INCOMBENTI IN CAPO ALL’IMPRESA APPALTATRICE.....	15
ARTICOLO 27 – RISPETTO DEI C.A.M.....	15
ARTICOLO 28 – PATTO DI INTEGRITÀ.....	16
ARTICOLO 29 – REVOLVING DOORS	17

ARTICOLO 30 – CODICE DI COMPORTAMENTO	17
ARTICOLO 31 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO	17
ARTICOLO 32 – MODIFICHE SOGGETTIVE E VICENDE SOCIETARIE	18
TITOLO 5 – PAGAMENTI E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	18
ARTICOLO 33 – PAGAMENTI DA PARTE DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	18
ARTICOLO 34 – DIVIETO DI CESSIONE DEI CORRISPETTIVI D’APPALTO	18
ARTICOLO 35 – DISPOSIZIONI IN MERITO ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	18
ARTICOLO 36 – ADEGUAMENTO DEI CORRISPETTIVI D’APPALTO	19
TITOLO 6 – CONTROLLO E RESPONSABILITÀ DI CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO	19
ARTICOLO 37 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE	19
ARTICOLO 38 - DIRETTORE DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO	19
ARTICOLO 39 – ORGANISMI DI CONTROLLO MENSA	19
ARTICOLO 40 – RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DELL’UTENZA.....	20
ARTICOLO 41 – VERIFICHE	20
ARTICOLO 42 – DEFINIZIONE PARITETICA DELLE CRITICITÀ NELLA GESTIONE DELL’APPALTO	20
ARTICOLO 43 – RESPONSABILITÀ PER COMPORTAMENTI O ATTI DELL’IMPRESA APPALTATRICE	20
ARTICOLO 44 – GARANZIA DEFINITIVA E COPERTURA ASSICURATIVA	21
ARTICOLO 45 – CONTESTAZIONE DELLE VIOLAZIONI CONTRATTUALI	22
ARTICOLO 46 – APPLICAZIONE DI PENALI.....	22
ARTICOLO 47 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	23
ARTICOLO 48 – RECESSO.....	23
TITOLO 7 – COMUNICAZIONI, TUTELA DELLA RISERVATEZZA	23
ARTICOLO 49 - DOMICILIAZIONE DELLE PARTI E MODALITÀ DI COMUNICAZIONE	23
ARTICOLO 50 – GESTIONE DELLA RISERVATEZZA AZIENDALE E PERSONALE.....	24
TITOLO 8 – NORME FINALI.....	24
ARTICOLO 51 – SOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE.....	24

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ARTICOLO 1 – OGGETTO E OBIETTIVI DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio della produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola dell'Infanzia e per un ciclo di classi della scuola primaria, frequentanti il tempo pieno, per il personale docente e personale ATA. Il servizio consiste nella preparazione, cottura e scodellamento di pasti caldi preparati presso un centro di cottura di pasti proprio o comunque nella sua disponibilità e da qui trasportati, in appositi e idonei contenitori, ai terminali di consumo, ove si provvederà anche alla loro distribuzione (sempre a carico dell'impresa appaltante).

2. L'Impresa Appaltatrice, a tale scopo, dovrà essere dotata di idonea struttura in grado di produrre un numero medio presunto di pasti equivalenti a quanto stabilito nell'art. 3, per gli alunni e personale scolastico, per tutto il periodo oggetto dell'appalto, così come idonei mezzi di trasporto e attrezzature per la distribuzione ai terminali di consumo alla temperatura prevista.

3. La prestazione richiesta all'Impresa Appaltatrice dovrà garantire l'attuazione dei principi della sostenibilità ambientale come previsti dal Codice dei Contratti all'art. 34 nonché i Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.03.2020. L'esecuzione dell'appalto dovrà pertanto garantire:

a) la sicurezza alimentare, ossia che le preparazioni non dovranno causare danni al consumatore se preparato e/o consumato secondo il suo uso previsto;

b) la sicurezza nutrizionale, ossia che tutte a tutte le persone in ogni momento sia garantito l'accesso a cibo sufficiente, sicuro e nutriente per mantenere una vita sana e attiva;

c) la sicurezza ambientale, facendo sì che tutto il processo di erogazione del servizio tuteli l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi naturali, in linea con il principio dell'azione ambientale espresso all'art. 3 ter, D.Lvo 152/2006.

4. Il presente appalto è da considerarsi, altresì, servizio pubblico essenziale, ai sensi della L. 12/06/1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto in caso di sciopero, l'aggiudicatario è tenuto a conformarsi alla disciplina prevista per i servizi pubblici essenziali di cui alla Legge n.146 del 12/06/90 e s.m.i., in modo da garantire la continuità del servizio di mensa scolastica. Nel caso di sciopero del personale della scuola o altra modifica o interruzione del servizio scolastico, il Comune darà tempestiva comunicazione circa le modalità di effettuazione del servizio o di eventuale sospensione.

ARTICOLO 2 – CARATTERISTICHE E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO E SUE FUNZIONI ACCESSORIE

1. La gestione del servizio di refezione scolastica dell'Amministrazione Comunale di Casaluce ha per oggetto le seguenti prestazioni a carico dell'Impresa Appaltatrice:

a) approvvigionamento delle derrate e generi alimentari, la preparazione e la cottura dei pasti con linea calda (cioè il giorno stesso della loro consumazione) presso i centri di cottura del fornitore, comprese le diete personalizzate/speciali in monoporzione;

b) La fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta per la consumazione dei pasti presso i terminali di consumo secondo le prescrizioni contenute nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.03.2020, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 90 del 04.04.2020;

c) la somministrazione e il consumo di pasti in stoviglie riutilizzabili. In merito, L' Impresa Appaltatrice, all'inizio del servizio, dovrà fornire una tantum un kit di stoviglie composto da posate, bicchieri e piatti in materiale per alimenti riutilizzabile e lavabile in lavastoviglie. L'Impresa Appaltatrice, inoltre, dovrà provvedere, in casi di dimenticanza

eccezionale da parte dell'utenza, a fornire posate e piatti in monouso riciclabile secondo la normativa vigente. Le stoviglie sono destinate al lavaggio a domicilio da parte delle famiglie degli utenti del servizio.

d) la gestione del servizio avverrà tramite il programma elettronico di gestione, prenotazione e tracciamento messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale, alla quale il diritto di scegliere e/o modificare l'applicativo di gestione del servizio di refezione scolastica.

2. L'organizzazione del servizio, dettagliatamente descritta nell'offerta tecnica, dovrà garantire la minimizzazione dell'incidenza delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA) mediante la riduzione del rischio di contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche degli alimenti, garantendo un adeguato standard di qualità delle preparazioni.

ARTICOLO 3 – CARATTERISTICHE DELL'UTENZA E PRESUMIBILE DIMENSIONE. DETERMINAZIONE DEL COSTO PREVENTIVABILE DEL SERVIZIO

1. Il servizio si rivolge agli alunni delle classi materne e primarie del Comune di Casaluce, nonché ai docenti e al personale ATA degli istituti scolastici. Alla data dell'adozione della stesura del seguente bando, i fruitori del servizio, che potranno variare nel corso della durata del contratto, sono determinati come segue:

a) alunni delle classi dell'infanzia (da 3 a 5 anni): 137 presso l'Istituto scolastico in via S. Allende n. 6;

b) alunni delle classi primarie (da 6 a 10 anni): 54 presso l'Istituto scolastico in via Marcon in. 2;

c) docenti e personale ATA: 17.

2. La dimensione presumibile dell'utenza, variabile in aumento e/o diminuzione, comporta l'erogazione di una media giornaliera di 195 pasti, (calcolata sulla base della comunicazione del numero dei fruitori del pasto che l'Istituto scolastico ha fornito all'inizio del precedente anno scolastico) per gli alunni e personale scolastico, per ventidue giornate medie mensili (da detrarre i giorni festivi e/o comunque di giorni di chiusura del plesso scolastico per qualsiasi motivo), distribuiti nei terminali di consumo.

3. Tale numero di pasti giornalieri è da considerarsi solo indicativo, per cui, per eventuali variazioni in più o in meno del numero, non comporterà variazione alcuna del prezzo del pasto pattuito (alla Impresa Appaltatrice saranno pagati solo i pasti effettivamente erogati, moltiplicati per il prezzo unitario offerto in sede di gara.

4. Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto a «legame differito-caldo», comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa al 4%, è stabilito in Euro 4,00.

5. Il valore presunto dell'appalto, variabile in ragione dell'aumento o della diminuzione dell'utenza, è di € 146.496,00, oltre iva al 4% pari ad € 5.859,8, per un totale complessivo di € 152.355,84.

5. Il corrispettivo presuntivo è calcolato applicando al valore presunto dell'appalto il ribasso d'asta.

ARTICOLO 4 – VARIAZIONE NELLE QUANTITÀ E NEL LUOGO DI SOMMINISTRAZIONE DELLA FORNITURA DEI PASTI PER ESIGENZE ORGANIZZATIVE

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare, in base ad esigenze organizzative del servizio di refezione scolastica, variazioni temporanee sia del numero dei pasti che delle sedi dei terminali di consumo indicati, con preavviso scritto, di almeno tre giorni lavorativi liberi, senza che tali variazioni passano incidere sul corrispettivo unitario.

2. Rientrano nelle variazioni disciplinate dal presente articolo quelle frutto di una determinazione organizzativa dell'Ente o degli Istituti scolastici, non correlate alla normale fluttuazione della domanda di erogazione dei servizi da parte dell'utenza ovvero non dipendenti da situazioni di forza maggiore, quali a titolo esemplificativo scioperi,

assemblee sindacali, sospensioni dei servizi scolastici per motivi di sicurezza, sanitari o di ordine pubblico, anche se disposte con provvedimento del Sindaco.

3. Nel caso in cui la variazione temporanea in aumento o in diminuzione possa comportare, secondo motivata e documentata relazione della Impresa Appaltatrice, una rilevante diseconomia di gestione o un significativo spreco delle scorte di alimenti freschi, le parti potranno concordare una modifica temporanea del menu o un'altra idonea soluzione organizzativa tale da ricondurre ad equilibrio la gestione del contratto anche limitatamente ai periodi oggetto della variazione. Tali accordi non, in nessun caso, potranno contemplare variazione del corrispettivo, sospensioni, ritardi, limitazioni quantitative del servizio o somministrazione di prodotti qualitativamente inferiori al livello minimo previsto nel presente disciplinare o offerto in sede di offerta tecnica.

4. Le variazioni in aumento o in diminuzione della produzione dei pasti previsti rispetto al numero medio di cui al comma 2 dell'art. 3, non avranno rilevanza in ordine al corrispettivo onnicomprensivo dei singoli pasti caldi giornalieri, stante la tipologia dell'utenza, per cui l'Impresa Aggiudicataria nulla potrà pretendere oltre al prezzo offerto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente erogati.

5. Le variazioni permanenti in aumento delle quantità di erogazione dei pasti rientrano nei servizi opzionali e sono disciplinate dall'art. 8. Le variazioni permanenti in diminuzione, ossia per le quali non è stabilito un termine finale di applicazione, dovranno essere comunicate preventivamente, in tempo utile, da parte della Amministrazione Comunale.

6. Le variazioni temporanee o permanenti al numero dei pasti disposte dall'Amministrazione Comunale, ove comportino la riduzione dei corrispettivi mensili medi d'appalto pari o superiore al venticinque per cento, calcolato in modo onnicomprensivo e tenuto conto anche delle eventuali variazioni in aumento disposte nel medesimo periodo, rispetto alla previsione iniziale per più di sei mesi, attribuiscono all'Impresa Aggiudicataria di chiedere il recesso dal contratto da esercitarsi nelle modalità previste dall'art. 48.

ARTICOLO 5 – DURATA DELL'APPALTO E PERIODO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. Il presente appalto si applica per l'anno scolastico 2023/2024 e per il periodo decorrente dall'ottobre 2023 e fino al maggio 2024.

2. Il servizio dovrà essere garantito, secondo i giorni di lezione stabiliti dalle istituzioni scolastiche.

3. Gli orari e i turni di affluenza saranno comunicati all'Impresa Affidataria dalla Direzione Didattica delle scuole elementari e materne.

ARTICOLO 6 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO. CARATTERE ESSENZIALE DEL SERVIZIO

1. Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

2. La Impresa Appaltatrice, nei casi di oggettiva impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire il cestino freddo ai fruitori del servizio. Di questa circostanza deve rendere edotta l'Amministrazione Comunale e tutti gli istituti scolastici per i quali il servizio viene erogato, con congruo anticipo di almeno 24 ore.

3. Nel caso in cui, in esecuzione di provvedimenti adottati dall'Autorità di tutela della salute pubblica nazionale o locale, intervengano misure di sicurezza e di prevenzione di contagi motivate dalla necessità di contrastare la diffusione di COVID-19 o simili infezioni che comportino l'impossibilità di erogare il servizio mensa, l'Impresa Aggiudicatrice nulla potrà pretendere dall'Amministrazione Comunale. Nel caso in cui a causa di tali misure si determini una diminuzione del servizio, troverà applicazione l'art. 4.

4. L'interruzione del Servizio, determinato da motivi igienico-sanitari addebitabili all'Impresa, darà luogo a responsabilità gravi previste dall'art. 46 e 47.

ARTICOLO 7 – RINNOVO E PROROGA DEL CONTRATTO

1. Trattandosi di un appalto in cui la gestione sottende, da parte delle imprese partecipanti a gara, la definizione di un corrispettivo di contratto in base ad un piano di ammortamento degli investimenti, non è ammesso il rinnovo.

2. La Stazione Appaltante potrà esercitare l'opzione di proroga, ai sensi dell'art 106, comma 11, del d.lgs. 50/2016, da esercitarsi limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente.

3. Il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

ARTICOLO 8 – OPZIONI CONTRATTUALI

1. L'Ente si riserva il diritto di aumentare o diminuire la quantità dei servizi richiesti nei limiti del 25% del valore del contratto, calcolato sulla base del costo presuntivo dell'appalto definito in base all'art. 3, comma 5.

2. In quanto vincolante per l'Impresa Appaltatrice, l'opzione di cui al comma 1 del presente articolo è esercitabile dall'Amministrazione Comunale mediante semplice comunicazione della determina di autorizzazione ed impegno per i servizi suppletivi, da perfezionarsi entro 15 giorni antecedenti al suo esercizio, senza necessità di una specifica accettazione.

TITOLO 2 – PREPARAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

ARTICOLO 9 – CENTRO DI COTTURA

1. Il centro cottura deve essere munito di ogni autorizzazione necessaria alla produzione di pasti per la collettività ai sensi della normativa vigente.

2. I locali devono possedere i requisiti previsti dalle normative europee ed interne in materia di igiene dei prodotti alimentari (Reg. CE n. 852/2004) ed in particolare devono:

- a) essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto;
- b) essere dotati di aerazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe;
- c) consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

3. Il centro cottura deve possedere locali o aree distinte, tali da ridurre le criticità relative alla produzione, possedere un adeguato livello di aerazione e illuminazione ed evitare sovrapposizioni tra "sporco" e "pulito". Salvo adozione di modelli organizzativi tali perseguire un maggior livello di qualità e igiene delle preparazioni alimentari risultante da una completa descrizione presentata in sede di gara, dovranno essere rispettati i seguenti requisiti:

- a) *locali di deposito e stoccaggio:*
 - a. il locale per il deposito delle materie prime non deperibili deve essere attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra almeno 15cm;
 - b. devono essere previste celle frigorifero (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile;
 - c. i depositi devono garantire uno stoccaggio ordinato della merce in ingresso;

- b) *aree di preparazione:*
- a. devono essere previste zone diverse per la preparazione di carni di volatili, di altre carni, di pesce, di verdure, di assemblaggio cestini vitto, di cottura;
 - b. ciascuna area deve essere fornita di arredi e attrezzature, adeguate alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili, disinfettabili;
 - c. le aree di preparazione devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua a comando non manuale;
- c) *servizi annessi ai locali di preparazione:*
- a. per questi servizi devono essere previste la zona lavaggio pentolame, la zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto, la zona per la detenzione dei prodotti e per la pulizia dei locali, la zona per gli spogliatoi e i servizi igienici;
 - b. gli spogliatoi, in particolare, devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e provvisti di armadietti, anch'essi adeguati al numero degli addetti, a doppio scomparto per la separazione tra gli indumenti da lavoro e gli indumenti personali;
 - c. i servizi igienici, in particolare, devono essere in numero sufficiente in rapporto al personale utilizzato, distinti per sesso, dotati di porte a chiusura automatica e di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di comando non manuale, di distributori di sapone e di asciugamani elettrici o comunque con mezzi non riutilizzabili;
- d) *uffici:*
- per uffici si intendono le aree connesse all'attività principale quali bollettazione, acquisti e personale. Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente.

4. La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione e il monitoraggio visivo di queste ultime. È necessario in particolare che:

- a) le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento e ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- b) le attrezzature per la preparazione e cottura (pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori etc.) debbano, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legame fresco-caldo.

5. È fatto obbligo all'Impresa Appaltatrice avere in disponibilità, presso il centro di cottura, tutte le attrezzature occorrenti alla preparazione dei pasti prescritti, nel rispetto delle procedure programmate. Dette attrezzature devono essere conformi alla normativa vigente.

6. Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali non conformità. L'aggiudicatario è tenuto, per il proprio centro di cottura, ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. nonché ad adeguare l'impianto elettrico al disposto della Legge n. 46/90 e s.m. e i.

7. Il mancato rispetto delle normative europee ed interne in materia di igiene dei prodotti alimentari ovvero sulla sicurezza nei luoghi di lavoro è valutabile dalla Stazione appaltante come grave inadempienza e motivo di risoluzione contrattuale.

8. La ditta dovrà custodire, in condizioni idonee, due "pasti testimoni" per ciascuna delle differenti produzioni giornaliere, raccolti al termine del ciclo di preparazione e in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 200 g). I "pasti testimone" dovranno essere conservati in idonei contenitori chiusi ermeticamente e riportanti un'etichetta con le indicazioni dell'ora e del giorno dell'inizio della conservazione e della denominazione del prodotto.

Un'aliquota deve essere conservata tra 0° e 4° per 72 ore dal momento della preparazione. Una seconda aliquota deve essere conservata a -18° per 72 ore dal momento della preparazione. La ditta dovrà fornire all'Amministrazione Comunale il nominativo del responsabile operativo deputato a tali operazioni.

ARTICOLO 10 – CONFEZIONAMENTO

1. Il confezionamento dei pasti viene effettuato presso il centro cottura.
2. L'aggiudicatario è obbligato ad un'attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure atte al mantenimento termico delle pietanze.
3. I pasti appena cucinati devono essere confezionati in contenitori termosaldati sanificabili per alimenti. In particolare un contenitore contiene il primo, un altro contiene il secondo, un altro ancora contiene il contorno ed un altro ancora contiene la frutta.
4. I contenitori devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (D.M. 21.3.1973, come da ultimo integrato e modificato con D. M. n. 195/ 2015), pena l'applicazione della penalità di cui all' art . 46 del presente capitolato.
5. Tutte le operazioni di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.
6. Ciascun contenitore deve essere contrassegnato con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:
 - a) ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo;
 - b) denominazione della pietanza contenuta;
 - c) dicitura "conforme per peso e composizione alla tabella dietetica di riferimento" - dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica";
 - d) data di preparazione.
7. Le diete differenziate devono essere contenute in appositi contenitori contrassegnati ciascuno da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:
 - a) ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo;
 - b) elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili;
 - c) nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata);
 - d) individuazione dieta speciale contenuta;
 - e) denominazione della pietanza contenuta;
 - f) data di preparazione.
8. Per quanto attiene le diete differenziate, vanno etichettati anche i prodotti confezionati con le indicazioni relative al destinatario ed al tipo di dieta come sopra specificato.
9. Al fine di evitare dispersione di temperatura i contenitori dovranno essere immessi in appositi contenitori termici e/o isotermitici, idonei, quindi, a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo. Questi contenitori devono essere igienicamente idonei, quindi sanificabili o monouso.

ARTICOLO 11 - TRASPORTO

1. Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche, è necessario utilizzare contenitori isotermeici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi: le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente. Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

2. Il trasporto presso i singoli plessi deve essere eseguito con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei e registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004. L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

3. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, al fine di evitare, durante il trasporto, insudiciamento o contaminazione crociata degli alimenti trasportati.

4. Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

5. Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la pianificazione del percorso ed il numero degli autofurgoni devono garantire la consegna dei pasti presso le scuole dell'infanzia e primaria, indicate nell'art. 3 del presente capitolato, nel rispetto della fascia oraria stabilita per la scuola dell'infanzia e precisamente dalle 11:45 alle 12:15, salvo diverse esigenze dell'Istituto scolastico recepite tramite una disposizione della Stazione Appaltante previo accordo con l'Impresa Appaltatrice.

6. L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi di percorrenza indicati in sede di offerta, comporterà l'applicazione di una sanzione pecuniaria a carico dell'aggiudicatario inadempiente ai sensi dell'art. 46 del presente capitolato.

7. La consegna deve avvenire al piano su cui si trovano i punti di consumazione: refettorio o, eccezionalmente, aule scolastiche. Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa presso ciascun edificio scolastico o suo delegato. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

ARTICOLO 12 – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO E GESTIONE DELLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

1. Il personale addetto alla produzione, al trasporto, alla distribuzione e alla somministrazione deve essere numericamente adeguato ad espletare l'intero servizio nei modi e nei tempi previsti. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

2. L'Impresa si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro. La ditta aggiudicataria si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., l'Ufficio potrà sospendere il pagamento dei corrispettivi

fino all'ottenimento di documentazione comprovante il rispetto da parte della Ditta di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

3. La scrupolosa osservanza delle prescrizioni di cui al d.lgs. 81/2008 costituisce onere prestazionale dell'Impresa Appaltatrice, ne consegue che le violazioni alla disciplina sulla sicurezza sui luoghi di lavoro potranno essere valutate, in relazione alla loro gravità, quali inadempimenti contrattuali e costituire causa di risoluzione del contratto.

4. L'Impresa Aggiudicataria dovrà essere in regola con gli obblighi di formazione professionale del personale impiegato derivante dai C.A.M. o da altra normativa statale o regionale di riferimento, comunicando entro sessanta giorni dall'inizio del servizio il programma formativo che l'impresa intenderà adottare durante l'esecuzione dell'appalto e gli interventi formativi già attuati.

5. Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze della ditta o da subappaltatori o subcontraenti da essa opportunamente incaricati nel rispetto dell'art. 105 D.Lgs. 50/2016.

6. L'Impresa Appaltatrice, nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il Centro di cottura, sia presso i refettori, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, quello comunale e quello scolastico coinvolto con il servizio di refezione.

7. Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla Impresa Appaltatrice la sostituzione del personale addetto alla preparazione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'Impresa Appaltatrice provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

ARTICOLO 13 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

1. L'Impresa Appaltatrice è tenuta a dotarsi di un piano di controllo, basato sul sistema H.A.C.C.P., per tutte le attività relative al servizio di appalto, o equivalente.

ARTICOLO 14 - PREVALENZA DELLE MIGLIORIE OFFERTE IN SEDE DI GARA

1. Fermo restando l'obbligo di garantire lo stesso livello qualitativo di erogazione del servizio, l'offerta tecnica potrà prevedere un diverso modello organizzativo o singole deroghe rispetto alle specifiche disposizioni previste negli articoli 9, 10 e 11, a condizione che l'offerta tecnica sia corredata da documentazione dalla quali si evinca l'idoneità delle soluzioni tecnologiche, delle dotazioni strumentali e delle misure organizzative alternative a quelle previste come necessarie e sufficienti dal presente capitolato speciale, con particolare riferimento all'obiettivo di garantire una adeguata qualità nel rigoroso rispetto della sicurezza alimentare, nutrizionale e ambientale.

2. L'utilizzo di dotazioni strumentali in grado di assicurare lo stesso livello qualitativo di resa del servizio, in particolare, dovrà essere documentato da schede tecniche dalle quali sia chiaramente evincibile il rendimento della soluzione tecnologica prescelta.

3. La valutazione del livello qualitativo sarà, in ogni caso, affidata al Comitato mensa di cui all'art.39.

TITOLO 3 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN FAVORE DELL'UTENZA

ARTICOLO 15 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, nonché rispettare la disciplina dei Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. Ambiente 10 marzo 2020.

2. L'Impresa Appaltatrice dovrà rispettare scrupolosamente, nella preparazione e manipolazione dei pasti giornalieri, la tabella predisposta dal servizio di dietologia dell'ASL CE/2, o munirsi della validazione della predetta struttura sanitaria ove intenda proporre un menù alternativo.

ARTICOLO 16 - GARANZIA E QUALITÀ. CARTA DEI SERVIZI

1. L'Impresa Appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale idonee certificazioni di qualità in ordine alle marche dei prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti.

2. Entro 60 giorni dall'avvio del servizio, l'Impresa Appaltatrice dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui la stessa sarà tenuta a conformarsi.

3. Costituisce obbligo dell'Impresa Appaltatrice rispettare la carta dei servizi per quanto di sua competenza.

ARTICOLO 17 – ETICHETTATURA DEI MATERIALI

1. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle normative vigenti.

2. Non sono ammesse etichettature incomplete, né quelle non redatte in lingua italiana, o con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

ARTICOLO 18 – CARATTERISTICHE DEI MENÙ

1. La corretta strutturazione del menù è un elemento imprescindibile per il perseguimento degli obiettivi di promozione di sicurezza alimentare, nutrizionale e ambientale. Il menù proposto dovrà garantire la promozione di una sana e corretta alimentazione attraverso un'offerta alimentare agli alunni ispirata dal modello della "Dieta Mediterranea" e il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. 10 marzo 2020.

2. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù e nelle vigenti tabelle dietetiche predisposte dall'ASL CE/2. Nel caso in cui l'Impresa Appaltatrice intenda avvalersi di un proprio menù, lo stesso dovrà essere – a cura della stessa – proposto all'Amministrazione Comunale e validato preventivamente dalla ASL CE/2.

3. È fatto obbligo alla Impresa Appaltatrice, in particolare, rispettare la stagionalità dei prodotti nel rispetto del calendario stagionale allegato al D.M. 65 del 10 marzo 2020, limitare l'uso di prodotti preparati, imballati e monodose e valorizzare la tipicità della produzione agricola locale.

4. Sin da ora le parti si danno atto che eventuali alimenti non graditi dagli utenti verranno cambiati, su richiesta dell'Amministrazione comunale, sentito il Comitato mensa di cui all'art. 39, previo parere dell'ASL se occorrente.

ARTICOLO 19 – DIETE SPECIALI

1. La ditta si impegna a fornire, senza variazioni di prezzo, particolari regimi dietetici sulla scorta di certificazioni mediche comprovanti stati allergici o patologici (in tali situazioni, in casi particolari il pasto potrà pervenire al plesso già confezionato e con il nominativo dell'utente immediatamente individuabile, fatte salve diverse modalità operative a seguito di indicazioni fornite dall'Istituto comprensivo), oppure motivati da dichiarazioni della famiglia dell'utente minore o dell'utente di non poter assumere determinati alimenti per motivi religiosi.

ARTICOLO 20 – COLAZIONE AL SACCO

1. L'Impresa Appaltatrice si impegna a fornire, in occasione di gite scolastiche, su richiesta dell'Autorità Scolastica di almeno tre giorni prima, colazioni a sacco per utenze scolastiche coerenti con le prescrizioni predisposte dalla ASL CE/2.

ARTICOLO 21 – VARIAZIONE DEL MENU

1. È consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del pasto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc.;
- c) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti.

2. Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta. In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'Amministrazione Comunale valuterà eventuali proposte sostitutive, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

ARTICOLO 22 – RIUTILIZZO DEI CIBI PREPARATI

1. È vietata ogni forma di riciclo o riutilizzo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

ARTICOLO 23 – DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1. La somministrazione dei pasti dovrà essere preceduta dal lavaggio dei tavoli destinati alla consumazione degli alimenti. Prima delle operazioni di distribuzione dei pasti, il personale della ditta dovrà avvalersi di un punto acqua preventivamente individuato per lavarsi le mani.

2. La distribuzione dei pasti avviene mediante scodellamento dai contenitori multiporzione, previo proporzionamento eventuale assemblaggio degli elementi, direttamente al banco degli utenti.

3. Per la consumazione dei pasti, gli utenti del servizio di refezione scolastica si avvarranno dei kit personali preventivamente distribuiti dall'Impresa Appaltatrice, comprensivi di stoviglie, bicchieri e posate resistenti a lavaggio, sbeccature, rotture, rigature e abrasioni, che le famiglie avranno cura di riporre in un cestino personale, destinato al loro trasporto a domicilio per il loro lavaggio.

4. Non è previsto l'utilizzo di lavastoviglie presso i locali scolastici.

ARTICOLO 24 – LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

1. L'Amministrazione Comunale si impegna a garantire la funzionalità di un sistema di prenotazione dei pasti da parte dei degli alunni, utenti del servizio, con possibilità di disdire fino alle ore 8.45 del giorno di consumazione degli stessi. Le informazioni circa il numero complessivo giornaliero dei pasti da fornire, unitamente alle eventuali esigenze correlate a diete speciali, saranno messe a disposizione tempestivamente all'Impresa Aggiudicataria attraverso la stessa soluzione tecnologica.

2. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, ne' ossidate o poco cotte).

3. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

4. Al fine di consentire l'analisi delle motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, l'Impresa Appaltatrice è tenuta ad istituire un sistema di monitoraggio, anche attraverso l'utilizzo di questionari periodici sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età, anche attraverso modelli semplificati (es. utilizzo di "emoticons"). Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio. I risultati di tale analisi dovranno essere comunicati periodicamente al Comitato Mensa di cui all'art. 39.

5. Sulla base di tali rilevazioni, l'Impresa Appaltatrice dovrà collaborare con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare conseguenti azioni correttive, tra le quali:

a) attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

b) collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

6. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate in collaborazione con gli istituti scolastici e l'Amministrazione comunale.

7. In relazione al ristretto periodo temporale di durata del contratto, non trova applicazione quanto previsto dal C.A.M. in relazione all'obbligo di definire uno specifico progetto da applicarsi con decorrenza dal secondo semestre di attivazione del servizio. Le prescrizioni riportate nel quarto capoverso al sesto capoverso del paragrafo 3, "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari", del capitolo C, lett. a), allegato 1 al D.M. 10 marzo 2022, dalle parole "A tale riguardo, entro sei mesi..." e fino a "... nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida" non costituiscono, pertanto, specifico obbligo ma criteri per l'elaborazione delle misure di recupero di cui al comma precedente.

8. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. In ragione del limitato periodo di durata dell'appalto, non trova applicazione l'obbligo di rapporto quadrimestrale di cui al paragrafo 3, "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari", del capitolo C, lett. a), allegato 1 al D.M. 10 marzo 2022.

ARTICOLO 25 – PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI DEPUTATI ALLA MENSA SCOLASTICA. GESTIONE DEI RIFIUTI

1. Per quanto non espressamente richiamate, dovranno essere osservati gli obblighi riportati nel capoverso "Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)", di cui ai paragrafi n. 4, 5 e 6 della sezione C, lett. a, dell'allegato 1 al D.M. 10 marzo 2020, per quanto applicabili.

2. L'Impresa Appaltatrice dovrà osservare altresì la regolamentazione locale in tema di differenziazione e gestione dei rifiuti, impegnandosi alla riduzione degli stessi e a consentire un maggior grado di differenziazione.

3. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni sopra richiamate, l'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad utilizzare gli appositi contenitori forniti dall'Amministrazione comunale.

4. Compete all'azienda provvedere quotidianamente alla pulizia e sanificazione dei locali della refezione scolastica, ivi compresi gli arredi.

6. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

7. In caso di comprovata necessità, come il ritrovamento di una contaminazione ambientale rischiosa per gli utenti, è consentito – per un periodo di tempo limitato – l'utilizzo di prodotti sanificanti non inclusi nell'elenco presentato dall'operatore. In tal caso prima del loro impiego, l'operatore deve notificare all'Amministrazione Comunale la decisione di utilizzare prodotti sanificanti più specifici, motivando la necessità e stimando il tempo necessario che occorre per effettuare tali operazioni straordinarie.

8. Le stoviglie ad uso del personale addetto allo scodellamento, i contenitori e le altre attrezzature impiegate nelle operazioni di distribuzione dovranno essere lavate presso la sede dell'Impresa Appaltatrice.

ARTICOLO 26 – FLUSSI INFORMATIVI E COMUNICAZIONI TRA IMPRESA APPALTATRICE, AMMINISTRAZIONE COMUNALE E GLI ISTITUTI SCOLASTICI

1. In documenti strutturati per la loro messa a disposizione per l'utenza, l'Impresa Appaltatrice dovrà fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto e agli Istituti scolastici:

a) i menù somministrati per il periodo di riferimento;

b) le tabelle dietologiche corrispondenti;

c) le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

2. I menù, i dati dietologici e le informazioni di dettaglio, potranno essere pubblicati on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposti in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

3. Entro la data di inizio del servizio e, in caso di loro modifica, l'Impresa Aggiudicataria dovrà fornire al Direttore dell'Esecuzione i nominativi e i recapiti, anche telefonici:

a) del responsabile aziendale della commessa;

b) degli incaricati del sistema di gestione della qualità aziendale;

c) dell'incaricato alla gestione e custodia dei "pasti testimone".

3. Nei documenti relativi alla gestione dell'appalto prodotti dall'Impresa Appaltatrice, destinati alla diffusione tra i fruitori del servizio ovvero alla pubblicazione sui siti istituzionali dell'Amministrazione comunale, dell'Impresa Appaltatrice o degli Istituti scolastici, dovranno essere osservate le norme di autodisciplina finalizzate alla comunicazione commerciale responsabile ai sensi dell'art. 26 del d.lgs. 206/2005. Le informazioni ivi contenute, specie se relative alle caratteristiche degli alimenti somministrati, dovranno essere veritiere e non ingannevoli.

TITOLO 4 – ULTERIORI OBBLIGHI INCOMBENTI IN CAPO ALL'IMPRESA APPALTATRICE

ARTICOLO 27 – RISPETTO DEI C.A.M.

1. L'Impresa Appaltatrice dovrà osservare "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica" relativi alle scuole dell'infanzia e alle scuole primarie di cui all'allegato 1, sezione C, par. a "Clausole contrattuali", del D.M. 10 marzo 2020, le quali prevalgono sulle disposizioni di cui al presente capitolato speciale se in conflitto con esse, salvo le ipotesi in cui l'applicabilità delle clausole dei C.A.M. sia espressamente esclusa.

ARTICOLO 28 – PATTO DI INTEGRITÀ

1. In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 83-bis, comma 3, del D.Lgs. n. 159/2013, come modificato dall'art. 3, comma 3 della legge n. 120/2020 "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella Pubblica Amministrazione", l'Ente si impegna ad utilizzare nelle proprie procedure di affidamento e nei rapporti con gli operatori economici idonei Patti di Integrità per tutte le commesse pubbliche di valore superiore ad euro 40.000,00.

2. L'Impresa Appaltatrice e l'Amministrazione comunale sono tenuti alla scrupolosa osservanza del protocollo di legalità firmato tra il Prefetto di Caserta, il Presidente della Camera di commercio e i rappresentanti delle autonomie territoriali, il quale stabilisce la reciproca, formale obbligazione del Comune di Casaluce e degli operatori economici che partecipano alle gare dalla stessa indette, di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza. Il Protocollo di legalità è stato recepito dall'Amministrazione comunale di Casaluce con deliberazione della Commissione Straordinaria n. 8 del 22 gennaio 2008.

3. In particolare, dovranno essere osservate le seguenti clausole:

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto dalla stazione appaltante con la Prefettura di Caserta, tra l'altro consultabili al sito <http://www.utgcaserta.it>, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 3

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

Clausola n. 4

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o sub-contratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

Clausola n.7

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o al sub contratto nonché, l'applicazione di una penale, a titolo di liquidazione dei danni-salvo comunque il maggior danno nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto-legge n.143/1991.

4. Ai sensi dell'art. 83 bis, comma 3, come modificato dall'art. 3, comma 3, della legge n. 120/2020, il mancato rispetto dei protocolli di legalità costituisce causa di risoluzione del contratto.

ARTICOLO 29 – REVOLVING DOORS

1. Ai sensi e per gli effetti del comma 16-ter dell'art. 53 del D.Lgs. n. 165/2001 e in virtù di quanto indicato nel Piano Anticorruzione in vigore presso il Comune, con la sottoscrizione del contratto d'appalto l'Impresa Aggiudicataria dichiara di non avere stipulato contratti di lavoro o comunque attribuito incarichi a ex dipendenti pubblici dell'amministrazione Comunale di Casaluce.

2. Il contratto concluso in violazione di quanto previsto dal comma 16-ter dell'art. 53 del D.Lgs. n. 165/2001, è nullo.

ARTICOLO 30 – CODICE DI COMPORTAMENTO

1. L'Impresa Appaltatrice prende atto che il Comune di Casaluce ha approvato il codice di comportamento, applicabile ai suoi dipendenti nonché, tra l'altro, agli operatori economici aggiudicatari di contratti d'appalto di lavori, servizi e forniture ed ai loro collaboratori a qualsiasi titolo, con delibera di Giunta Comunale n. 7 del 28 gennaio 2014.

2. L'Impresa Appaltatrice, tramite il personale preposto, dovrà attenersi agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal Codice di comportamento approvato dal Comune di Casaluce. Tale documento, disponibile sul sito dell'Amministrazione Trasparente alla sezione "Disposizioni generali" – "Atti generali", verrà consegnato in copia al momento della stipula del contratto e con la sua sottoscrizione la ditta dichiara di conoscerlo ed accettarlo. La violazione degli obblighi derivanti dal citato Codice di comportamento determina la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 31 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

1. È ammesso il subappalto, nonché la stipulazione dei sub-contratti, nel rigoroso rispetto dell'art. 105 del d.lgs. 50/2016.

2. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

3. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

2. Data la particolarità del servizio, rivolto a fasce d'età meritevoli della massima attenzione, allo scopo di garantire al Comune il rapporto diretto con l'I.A., è vietata la cessione del contratto.

3. La cessione del contratto ne comporta l'immediata risoluzione e l'incameramento delle cauzioni definitive, salva restando ogni eventuale ulteriore azione di risarcimento danni.

ARTICOLO 32 – MODIFICHE SOGGETTIVE E VICENDE SOCIETARIE

1. Le modifiche nell'assetto societario o, nel caso di consorzi e raggruppamenti, nel numero e nella qualità degli operatori economici raggruppati, sono ammesse nei limiti consentiti dal d.lgs. 50/2016.

2. L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a comunicare tempestivamente, e non oltre 15 giorni dal verificarsi della condizione, al Comune di Casaluce ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto societario e nella propria struttura nonché dei propri organismi tecnici ed amministrativi.

TITOLO 5 – PAGAMENTI E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

ARTICOLO 33 – PAGAMENTI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. Il prezzo unitario del pasto relativo al servizio, oltre gli oneri fiscali a carico della ditta aggiudicataria sarà quello derivante dalla gara (prezzo a base d'asta è stabilito in €. 4,00 esclusa IVA).

2. **Il prezzo unitario del pasto sarà lo stesso senza alcuna distinzione tra pasti differenziati.** Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dalla ditta tutti i servizi, le prestazioni del personale e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

3. Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti previo controllo effettuato a fine mese dagli uffici, confrontando le bolle dei pasti con le presenze degli alunni rilevate dal personale scolastico.

4. Le fatture saranno emesse dalla Impresa Appaltatrice per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle scuole e dovranno riportare i dati dei pasti giornalieri consegnati alle singole scuole in riferimento alla fascia di utenza servita (materna, primaria e personale scolastico).

5. In ragione della necessità di operare una verifica sulla regolarità della fornitura in collaborazione con le istituzioni scolastiche, le fatture, previa verifica di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile comunale del servizio, verranno saldate mediante emissione di mandato di pagamento entro 60 giorni dalla data di ricezione delle stesse al protocollo del comune. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

ARTICOLO 34 – DIVIETO DI CESSIONE DEI CORRISPETTIVI D'APPALTO

1. È fatto divieto per l'Impresa Appaltatrice di cedere a terzi i crediti derivanti dal contratto di appalto, se non previo espresso accordo con la stazione appaltante.

2. È fatto, altresì, divieto all'aggiudicatario di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso

ARTICOLO 35 – DISPOSIZIONI IN MERITO ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. L'Impresa Appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 c. 8 Legge 136/2010 e s.m.i. e comunicherà, entro 15 giorni decorrenti dalla stipula del presente appalto, il conto corrente dedicato alla commessa.

2. Il CIG relativo al presente contratto è il 9681627B56.

3. L'Impresa Appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione al Comune ed alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo di Caserta, della notizia di inadempimento dei propri subappaltatori/subcontraenti agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

4. Tutti i movimenti finanziari relativi devono essere registrati sui conti correnti dedicati ed effettuati esclusivamente tramite bonifico bancario o postale e quindi anche i pagamenti a favore dei dipendenti etc. Si applica quindi l'art. 3 c. 8 della legge 136/2010, nella sua interezza e particolarmente la clausola risolutiva.

5. Le parti dichiarano di essere a conoscenza degli obblighi alle stesse derivanti dall'art. 1, commi da 209 a 213, L. n° 244/2007 in materia di fatturazione elettronica ed all'uopo danno atto che il Codice Univoco Ufficio del Comune di Casaluce è 05ZVVP.

ARTICOLO 36 – ADEGUAMENTO DEI CORRISPETTIVI D'APPALTO

1. Nessuna revisione potrà essere richiesta a seguito dell'incremento dei costi sostenuti dalla Impresa Aggudicataria per la realizzazione del servizio, salvo l'eventuale adeguamento del prezzo base in conseguenza di consistenti maggiori costi dovuti a rinnovi contrattuali e/o variazioni dei costi previdenziali, espressamente documentati, dando corso ad una specifica procedura di verifica e confronto tra le parti, a richiesta della I.A., che potrà essere definita soltanto previo accordo tra le parti.

2. La revisione dei prezzi ai termini del comma precedente è riconosciuta, in base all'incremento dell'indice FOI rispetto alla rilevazione al momento della stipula del contratto, solo se le variazioni accertate risultano superiori al 5% per cento rispetto al prezzo originario e solo a condizione che la durata del contratto, per effetto della eventuale proroga tecnica, si prolunghi oltre l'anno dalla sua stipula.

TITOLO 6 – CONTROLLO E RESPONSABILITÀ DI CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO

ARTICOLO 37 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE

1. È facoltà del Committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa Appaltatrice alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

2. Quest'ultima deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

3. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

4- A richiesta di uno dei qualsiasi organi deputati al controllo (RUP, DEC, Servizi ASL e Comitato Mensa), l'Impresa appaltatrice dovrà fornire tutta la documentazione e i contratti occorrenti a dimostrare il pieno rispetto delle disposizioni derivanti dal presente capitolato nonché dall'offerta tecnica presentata a gara.

ARTICOLO 38 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Salvo diversa designazione, il direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) è il Responsabile Unico del Procedimento.

2. Il direttore dell'esecuzione del contratto rappresenta l'Amministrazione Comunale nei confronti dell'Impresa Appaltatrice.

3. I rapporti tra il direttore del contratto e il responsabile dell'esecuzione del contratto dovranno essere conformati ai principi della leale collaborazione e della buona fede, assicurandosi reciprocamente la reperibilità per la soluzione di ogni criticità correlata all'esecuzione dell'appalto.

ARTICOLO 39 – ORGANISMI DI CONTROLLO MENSA

1. Gli organismi preposti al controllo sono: il direttore dell'esecuzione del contratto e il R.U.P., i competenti Servizi della ASL, il responsabile del servizio educativo scuola, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e/o incaricate dal Committente. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

2. Si richiede la disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria a ricevere all'interno del centro cottura uno stage informativo per il Comitato mensa, in collaborazione con tecnici incaricati del Comune e/o dell'azienda ASL, allo scopo di rendere le attività di controllo utili ed efficaci per il migliore svolgimento del servizio; modalità e tempistiche saranno concordati tra Committente e Impresa Appaltatrice.

3. Il Comitato Mensa potrà essere istituito con deliberazione dell'Amministrazione Comunale, d'intesa con le istituzioni scolastiche. Nel Comitato Mensa potranno essere nominati rappresentanti della scuola e del Comune di Casaluce, nonché dei genitori degli alunni interessati al servizio mensa. I rapporti tra l'Impresa Appaltatrice e il Comitato mensa interverranno esclusivamente per il tramite del Presidente di tale ultimo organismo di controllo, o un suo delegato con atto formale.

ARTICOLO 40 – RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

1. La Stazione appaltante si riserva il diritto di svolgere periodicamente un'indagine per rilevare il grado di soddisfazione della fascia di utenza fruitrice del servizio, con l'obiettivo di monitorare e valutare la qualità dei servizi erogati, verificare le aspettative e i bisogni dell'utenza per un miglioramento della qualità dei servizi stessi.

ARTICOLO 41 – VERIFICHE

1. Le verifiche sulla regolare condotta dell'appalto verranno condotte su base documentale ed in situ.

2. Le verifiche documentali potranno svolgersi a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

3. Le verifiche *in situ* potranno essere eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i componenti dell'organismo di controllo mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

4. Il Direttore dell'Esecuzione potrà avvalersi di tecnici per poter prelevare ingredienti o campioni di preparazione da sottoporre ad analisi.

4. La Ditta Appaltatrice è obbligata a consentire l'accesso ai locali di preparazione dei pasti sulla base al personale munito di apposita delega del direttore dell'esecuzione del contratto.

ARTICOLO 42 – DEFINIZIONE PARITETICA DELLE CRITICITÀ NELLA GESTIONE DELL'APPALTO

1. Nell'eventualità in cui, durante l'esecuzione dell'appalto, dovessero emergere criticità non espressamente disciplinate dagli atti di gara, le stesse potranno essere definite da accordo reciproco tra le parti.

ARTICOLO 43 – RESPONSABILITÀ PER COMPORTAMENTI O ATTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

1. Ove dal mancato assolvimento delle clausole d'appalto costituisca motivo per l'attivazione da parte degli utenti di azione giudiziaria di responsabilità per danno oppure delle tutele amministrative di cui all'art. 27 del d.lgs. 6

settembre 2005, n. 206, "Codice del consumo" nei confronti del Comune, relativamente ad un fatto addebitabile in tutto o in parte all'Impresa Appaltatrice, l'Ente si rivarrà delle spese legali e delle eventuali condanne subite attivando la tutela assicurativa.

ARTICOLO 44 – GARANZIA DEFINITIVA E COPERTURA ASSICURATIVA

1. Ai sensi dell'articolo 113 del Codice, è richiesta una garanzia fideiussoria, a titolo di cauzione definitiva, pari al 10 per cento (un decimo) dell'importo contrattuale. Nel caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti la predetta misura percentuale; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.
2. La garanzia fideiussoria è prestata mediante polizza bancaria o assicurativa, emessa da istituto autorizzato, con durata non inferiore a sei mesi oltre il termine previsto per l'ultimazione dei lavori; essa è presentata in originale alla Stazione appaltante prima della formale sottoscrizione del contratto.
3. La garanzia fidejussoria sarà svincolata e ridotta in automatico nei modi di cui all'art.113 del Codice.
4. Approvato il certificato di regolare esecuzione, l'ammontare residuo dell'iniziale importo garantito si intende svincolato ed estinto di diritto, automaticamente, senza necessità di ulteriori atti formali, richieste, autorizzazioni, dichiarazioni liberatorie o restituzioni.
5. L'Amministrazione può avvalersi della garanzia fideiussoria, parzialmente o totalmente, per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale; l'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'Impresa Appaltatrice di proporre azione innanzi l'autorità giudiziaria ordinaria.
6. La garanzia fideiussoria è tempestivamente reintegrata qualora, in corso d'opera, sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.
7. La garanzia fidejussoria deve essere conforme allo schema di polizza tipo "garanzia fidejussoria per la cauzione definitiva" schema tipo 1.2 - e redatta sulla scheda tecnica 1.2 - ai sensi del D.M. n. 123/2004, opportunamente aggiornato alle modifiche introdotte dall'art.113 del Codice.
8. L'Appaltatore si assume ogni responsabilità prevista dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.
9. L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.
10. La copertura del rischio, valevole per tutta la durata del contratto, dovrà prevedere un massimale per ogni singolo sinistro e per persona non inferiore a € 1.000.000,00.
11. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché dei rischi per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
12. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

13. Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o incaricato dalla Impresa Appaltatrice durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

14. Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Committente all'atto della firma del contratto. La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 45 – CONTESTAZIONE DELLE VIOLAZIONI CONTRATTUALI

1. Il Committente farà pervenire per iscritto alla Impresa Appaltatrice le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati o delle segnalazioni pervenute, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro i termini ivi stabiliti, la Impresa Appaltatrice sarà tenuta a conformarsi alle prescrizioni indicate o a presentare le proprie contro deduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste al successivo articolo.

2. La Impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

3. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ARTICOLO 46 – APPLICAZIONE DI PENALI

1. In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati la ditta appaltatrice incorrerà in sanzioni pecuniarie in misura giornaliera da un minimo del 0,3 per mille ad un massimo del 1 per mille dell'ammontare netto contrattuale commisurate alla gravità delle inadempienze commesse, fermo restando l'obbligo di recuperare i servizi non resi o eseguiti in modo insoddisfacente.

2. A titolo esemplificativo e non esaustivo si segnalano le seguenti infrazioni cui consegue l'applicazione della sanzione pecuniaria:

- a) confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- b) etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- c) mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- d) totale mancata consegna dei pasti ordinati c/o ogni singolo plesso scolastico;
- e) totale mancata consegna di una portata c/o ogni singolo plesso scolastico;
- f) mancata consegna di pasti per errori nella somministrazione;
- g) mancata consegna di pasti destinati agli utenti che usufruiscono di diete personalizzate;
- h) mancata consegna di materiale a perdere;
- i) mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate;
- j) mancato rispetto, senza preavviso, del menù previsto;
- k) rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate e/o pietanze;
- l) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- m) inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili;
- n) inadeguata igiene degli automezzi;
- o) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro produzione pasti;
- p) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti;
- q) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori;
- r) mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20' rispetto all'orario previsto;
- s) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e degli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti;
- t) mancato rispetto delle condizioni migliorative previste nell'offerta tecnica.

3. Le inadempienze saranno contestate alla ditta che nel termine di 15 giorni potrà presentare le proprie controdeduzioni.

4. Esaurita l'istruttoria, e comunque non oltre 30 giorni dalle controdeduzioni della ditta, o dalla scadenza del termine per le stesse, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza.

5. In caso di violazioni contrattuali gravi quali:

- a) utilizzo ripetuto di derrate non previste nel capitolato o nell'offerta tecnica;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi e ripetute violazioni del contratto da compromettere il buon andamento dei servizi;
- d) per motivi di pubblico interesse, qualora i rilievi sollevati siano avvalorati dalla Commissione mensa;
- e) inosservanza delle norme sull'igiene degli alimenti;
- f) sospensione arbitraria dei servizi;
- g) mancata collaborazione nell'esecuzione dei controlli;

ed infine nelle altre ipotesi specifiche previste dal presente capitolato ovvero in quelle contemplate da leggi e regolamenti applicabili alla commessa, si procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento del deposito cauzionale.

6. L'Amministrazione, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

ARTICOLO 47 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

1. Quando nel corso del contratto, la Stazione appaltante accertasse che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la stessa può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare alle condizioni violate; trascorso inutilmente il termine indicato, il contratto sarà risolto di diritto.

2. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, nascenti dal presente affidamento nonché dalla normativa in materia, da parte dell'Impresa Appaltatrice. Rilevano a tal fine le ipotesi risolutive espressamente contemplate dal presente capitolato nonché le ipotesi di violazioni più gravi previste dall'articolo 48.

ARTICOLO 48 – RECESSO

1. Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile la Stazione appaltante può recedere da contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa Appaltatrice dalle spese sostenute e del mancato guadagno.

2. Il diritto di recesso potrà essere esercitato a mezzo di comunicazione a firma del R.U.P. trasmessa a mezzo P.E.C. con preavviso di 30 giorni.

3. L'Impresa Appaltatrice potrà esercitare il diritto di recesso nelle sole ipotesi previste dal capitolato speciale di gara, con preavviso di 30 giorni e comunque garantendo la prestazione del servizio fino alla individuazione del nuovo affidatario della commessa.

TITOLO 7 – COMUNICAZIONI, TUTELA DELLA RISERVATEZZA

ARTICOLO 49 - DOMICILIAZIONE DELLE PARTI E MODALITÀ DI COMUNICAZIONE

1. Le comunicazioni tra la stazione appaltante e l'I.A. avverranno per iscritto esclusivamente mediante l'utilizzo della posta elettronica certificata presso la quale entrambe le parti eleggono il proprio domicilio elettronico.

2. Il Comune di Casaluce riceverà le comunicazioni aventi ad oggetto la gestione del presente contratto esclusivamente sulla casella di PEC protocollo@pec.comune.casaluce.ce.it. L'invio di comunicazioni ad altri recapiti non potrà validamente eccetto all'Amministrazione comunale.

ARTICOLO 50 – GESTIONE DELLA RISERVATEZZA AZIENDALE E PERSONALE

1. Tutte le informazioni riservate, di cui le parti vengano in possesso perché necessarie ai fini dell'esecuzione dell'appalto e dello svolgimento delle attività connesse, non potranno essere divulgate e/o comunque rese note a soggetti terzi.

2. I dati personali, sensibili o sensibilissimi, raccolti dalle parti durante la gestione del presente appalto non potranno essere oggetto di cessione né di utilizzazione da parte di soggetti terzi, fatta esclusione per i contratti strettamente occorrenti alla gestione dell'appalto (ad esempio, per il servizio di prenotazione e pagamento dei pasti).

3. La violazione dei presenti obblighi da parte dell'Impresa Appaltatrice costituisce causa di risoluzione dell'appalto.

TITOLO 8 – NORME FINALI

ARTICOLO 51 – SOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per qualsiasi questione controversa, che non si sia potuta risolvere mediante un comune accordo tra le parti, si applica la competenza del Tribunale di Napoli Nord, Autorità giurisdizionale competente per valore, materia e territorio.

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Dott.ssa Rosanna PALUMBO