



COMUNE DI CASTEL SAN GIORGIO

PROVINCIA DI SALERNO

CAPITOLATO SPECIALE BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELL'INFANZIA E DELLA PRIMARIA A TEMPO PIENO DEGLI ISTITUTI COMPRENSIVI DI CASTEL SAN GIORGIO FEBBRAIO - GIUGNO 2023.

CIG: 9562547F68

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del Servizi di mensa scolastica C.P.V. 55523100-3 .

1. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione;
2. **L'Appaltatore deve predisporre i menu (infanzia e primaria/adulti) sia invernale sia estivo e rendere i servizi agli utenti, seguendo le linee di indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva (U.O.D. 1- Allegato DD n. 260 del 06/07/2021) elaborate dal C.Ri.PAT e rispettare i Criteri ambientale minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari – D.M. n. 65 del 10 marzo 2020. I menu dovranno essere visti e autorizzati dalle competenti autorità sanitarie, ovvero attenersi ai menù predisposti dall'ASL competente per territorio;**
3. La gestione del servizio di ristorazione è così schematizzabile:
 - a) produzione dei pasti, con sistema tradizionale fresco-caldo (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura in loco nelle cucine dei quattro plessi delle scuole dell'infanzia);
 - b) assemblaggio delle preparazioni gastronomiche;
 - c) somministrazione, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti e degli eventuali cestini agli utenti;
 - d) pulizia e disinfezione dei locali di produzione; lavaggio dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi;
 - f) lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti e cestini;
 - g) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti, convogliamento degli stessi presso i luoghi appositi di raccolta;
 - i) controllo, anche durante il consumo dei pasti del buono stato di pulizia di tavoli e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
 - j) fornitura e reintegro degli strumenti necessari all'attività di produzione del pasto (es., pentolame, utensileria), fornitura e reintegro di stoviglie, posate e vassoi;
 - k) effettuazione delle manutenzioni ordinaria del laboratorio cucina, delle macchine e degli arredi;
 - l) effettuazione delle manutenzioni ordinarie delle sale ristorazione e delle attrezzature ivi presenti;
 - m) effettuazione delle manutenzioni ordinarie degli impianti;
 - n) Pulizia dei refettori e/o delle classi ove questi non fossero disponibili.

o) registrazione giornaliera nel portale informatico SiMeal dell'Ente, del numero di pasti giornalieri richiesti in base alle presenze degli alunni aderenti al servizio;

p) nelle scuole ubicate nel territorio del Comune di Castel San Giorgio :

Istituto Comprensivo Rita Levi Montalcini;

- Scuola dell'Infanzia “Pina Pappalardo” - Capoluogo (Cucina in loco)
- Scuola dell'Infanzia Santa Maria a Favore - (Cucina in loco)
- Scuola Primaria “Vincenzo Sarno” - Aiello (veicolato da Capoluogo)

Istituto Comprensivo Lanzara;

- Scuola Infanzia “Maddalena Lauro” - Lanzara - Via P. Ferrentino (Cucina in loco)
- Scuola Infanzia “Aniello Grimaldi” - Castelluccio (cucina in loco)
- Scuola Primaria “Francesco Amendola” - Lanzara - Via P. Ferrentino (Cucina in loco)

Il servizio riguarda alunni e adulti (docenti e personale ATA) aventi diritto al pasto che frequentano o svolgono la loro attività presso le scuole stesse.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di mesi cinque con inizio dalla data della determina di aggiudicazione definitiva e scadenza fissata dal calendario che sarà predisposto dall'Autorità Scolastica (febbraio – giugno 2023) . Qualora alla scadenza dell'appalto si verifichi la necessità di prolungarlo per eventuali campi estivi, l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio per tutto il tempo necessario alle medesime condizioni e prezzi.

ART. 3

IMPORTO A BASE DI GARA

1. L'importo a base di gara è di € 4,20 a pasto al netto dell'IVA (4%);
Il valore contrattuale del presente appalto per circa 29880 pasti è di € 125.500,00 (centoventicinquemilacinquecento) (IVA al 4% esclusa) così determinato:

- per circa per 29880 pasti di cui 12450 per le scuole dell'infanzia e 17430 per le scuole primarie a tempo pieno e personale scolastico avente diritto;

Oneri non soggetti a ribasso per costi della sicurezza, ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. € 1.000,00.

L'importo erogato sarà corrispondente all'effettivo numero di pasti forniti.

Il pagamento di tale compenso.

2. Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate a 60 gg. dalla data di ricezione della fattura, determinato dal prezzo riferito a pasto per il numero dei pasti consumati, previa acquisizione del D.U.R.C. attestante la regolare posizione dell'appaltatore. Dall'ammontare del

corrispettivo mensile sarà detratto l'importo delle eventuali penalità come previsto all'art. 17 del presente capitolato.

3) I fruitori del servizio mensa, utilizzeranno l'APP Simeal di ICCS informatica per acquistare i pasti e visualizzare lo stato della fruizione e quelli residui. L'aggiudicatario provvederà a prenotare i pasti tramite il proprio personale, utilizzando l'apposita App, non appena i dati sono pronti. Il reperimento delle presenze sarà effettuato in collaborazione con il personale scolastico. **Il numero di pasti fornito deve coincidere con quello prenotato.**

4) L'appaltatore, per ottenere la liquidazione delle spettanze, dovrà emettere fattura in base al numero di pasti risultante dalla somma del numero di pasti giornalieri, prenotati dai singoli plessi scolastici.

5) Il numero dei pasti giornalieri da preparare e somministrare è indicativamente determinato in n. 350 (trecentocinquanta), suddiviso tra pasti dell'infanzia, pasti della scuola primaria e Docenti-Ata.

6) Il numero dei pasti giornaliero stimato in n. 350 potrà subire oscillazioni fino a 1/5 in più o in meno senza che la ditta possa sollevare alcuna contestazione, fermo restando la corresponsione all'appaltatore di quanto dovuto per pasti effettivamente preparati e somministrati.

ART. 4

PREPARAZIONE PASTI

1) La preparazione dei pasti avverrà esclusivamente nei punti di cottura appositamente allestiti presso le quattro scuole dell'infanzia site sul territorio comunale.

I pasti da fornire al personale Docente e Ata seguiranno i menu allegati predisposti per la primaria ma **saranno incrementati** nelle porzioni (relativamente a primo piatto, secondo piatto, pane e contorno) per una percentuale del 25%.

2) La composizione del pasto tipo giornaliero sarà quella indicata nei menu predisposti come specificato nell'art. 1, composta da primo piatto e/o secondo piatto, contorno, frutta e acqua. Essa potrà essere suscettibile di integrazione e variazione su richiesta del servizio scolastico e ove richiesto a giudizio del responsabile ASL.

3) Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, dandone preventiva comunicazione scritta all'ufficio dei Servizi Scolastici del Comune.

4) L'aggiudicatario prima dell'inizio dell'attività, dovrà presentare la prevista SCIA secondo la normativa vigente sia per i locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti.

5) I centri di cottura devono essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene. Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nei centri di cottura, anche presso i servizi scolastici del Comune.

6) Verranno consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, i locali, gli impianti e le attrezzature esistenti e sarà effettuato apposito verbale.

6) Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto nel medesimo stato.

7) Se necessario e secondo le indicazioni del medico ASL il gestore integrerà a sue spese

le attrezzature per il miglior funzionamento delle mense scolastiche.

- 8) Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spese e in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione, al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.
- 9) L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.
- 10) Il gestore prima dell'inizio delle attività, dovrà trasmettere ai servizi scolastici del Comune l'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche.
- 11) Il gestore sarà tenuto a provvedere, a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati con periodicità mensile nel giorno indicato dal Comune.
- 12) Il gestore è tenuto a conservare dei campioni del pasto giornaliero somministrato per 48 ore, in appositi contenitori in frigorifero, al fine di consentire la rintracciabilità e le verifiche ispettive ad opera degli Organi preposti per legge. I campioni devono riportare la data e l'ora del prelievo;

ART. 5

PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

- 1) Il personale addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione delle sostanze alimentari, deve essere munito di idoneo documento sanitario per la preparazione, manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande ai sensi della vigente normativa regionale.
- 2) Il personale addetto deve indossare tute o sopravestiti, di colore bianco, ai sensi dell'art 42 del D.P.R. n. 327/80, nonché mascherina igienica. Inoltre deve rispettare le norme sulla sicurezza previste dal D.Lgs. 81 2008.
- 3) Anche il personale addetto al trasporto dei pasti , qualora necessario, deve essere munito di idonea documentazione.
- 4) Qualora si rendesse necessario, il trasporto dei pasti deve avvenire, in contenitori e con automezzo di proprietà della ditta aggiudicataria, muniti di idoneità igienico sanitaria di cui all'art. 43 del DPR. 327/80.

1) Presso ogni sito di cottura e/o refettorio dovranno essere presenti almeno:

Istituto Comprensivo Rita Levi Montalcini;

- Scuola dell'Infanzia “Pina Pappalardo” - Capoluogo (Cucina in loco) : 1 cuoco per almeno 4 ore , 1 Addetto al servizio mensa per almeno 3,5 ore, 1 Addetto al servizio mensa per almeno 1,5 ore;
- Scuola dell'Infanzia Santa Maria a Favore - (Cucina in loco) :1 cuoco per almeno 3,5 ore , 1 Addetto al servizio mensa per almeno 1,5 ore;
- Scuola Primaria “Vincenzo Sarno” - Aiello (veicolato da Capoluogo): 3 Addetto al servizio mensa per almeno 1,5 ore;

- Istituto Comprensivo Lanzara;
 - Scuola Infanzia “Maddalena Lauro” - Lanzara - Via P. Ferrentino (Cucina in loco) e Scuola Primaria “Francesco Amendola” - Lanzara - Via P. Ferrentino (Cucina in loco) : 1 cuoco per almeno 4 ore , 1 aiuto cuoco per almeno 3,5 ore e 4 Addetto al servizio mensa per almeno 3 ore
 - Scuola Infanzia “Aniello Grimaldi” - Castelluccio (cucina in loco): 1 cuoco per almeno 3,5 ore e 1 Addetto al servizio mensa per almeno 1,5 ore;

ART. 6

ATTIVAZIONE SERVIZIO DI PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI

1) Il servizio di preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti nelle scuole dell'infanzia presenti sul territorio comunale deve essere attivo nei cinque giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti in tali cinque giorni e nei giorni di chiusura previsti dall'autonomia scolastica.

ART. 7

SOMMINISTRAZIONE PASTI

- 1) Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica, al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche, indicate nella certificazione del medico dell'utente.
- 2) Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche e religiose. Sarà cura della Ditta aggiudicataria provvedere al rispetto delle prescrizioni mediche e a variare la dieta con i prodotti indicati nella prescrizione stessa.
- 3) Ogni pasto servito deve essere corredato da tovagliette carta/plastica, tovaglioli carta a due veli, acqua in bottiglia, piatti in ceramica, tris posate in acciaio inox e bicchieri di vetro infrangibile o plastica infrangibile adeguata al lavaggio in lavastoviglie. Inoltre, ove richiesto: vassoi per servizio self service, piccola attrezzatura da cucina, in base alle indicazioni che saranno fornite dall'Ufficio competente. Solo in casi eccezionali e per pochissimi giorni, in caso di guasti alle lavastoviglie ogni pasto dovrà essere corredato da un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico - sanitario.
- 4) Il gestore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti provenienti dalla preparazione dei pasti.
- 5) Al momento della consumazione dei pasti presso le mense:
 - a) gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60° C a + 65° C;
 - b) gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a + 10° C;
 - c) gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a 4° C;

6) Ogni tipo di frutta deve essere preventivamente lavata e privata di eventuali residui estranei;

7) La ditta aggiudicataria, dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate e bicchieri ecc) in attesa della loro distribuzione della consumazione dei pasti.

ART. 7 bis PULIZIA LOCALI

La ditta aggiudicataria, con proprio personale, dovrà provvedere alla pulizia dei centri di cottura, dei rispettivi refettori e delle classi ove questi fossero ancora non disponibili causa lavori o pandemia da Covid 19.

ART. 7 ter SMALTIMENTO RIFIUTI

La ditta aggiudicataria, con proprio personale, dovrà provvedere a differenziare tutti i rifiuti prodotti nei centri di cottura e nei refettori. L'amministrazione Comunale provvederà a fornire adeguati contenitori e a far ritirare i rifiuti secondo il calendario previsto.

ART. 8 CONTROLLI

Durante l'esecuzione del servizio, si provvederà al controllo dello stesso da parte del personale comunale preposto, al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato, vengano rispettate;

A rotazione una volta a settimana per i diversi plessi scolastici un rappresentante dei genitori degli alunni iscritti sarà invitato a verificare la qualità del pranzo, offerto gratuitamente dalla Ditta appaltatrice e ad esprimere un parere che sarà utilizzato per l'indagine di gradimento svolta dal servizio scolastico;

Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prestazioni.

ART. 9 COMMISSIONE PERMANENTE

Per l'attuazione dei controlli di cui all'art. 8, l'Amministrazione Comunale, si potrebbe avvalere di una apposita commissione che opererà nei termini previsti da un apposito regolamento.

ART. 10 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti alimentari forniti, così come tutte le fasi del servizio. devono rispettare i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" CAM definiti nel D.M. n. 65 del 10 marzo 2020.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da **alimenti biologici 1 (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI,)** o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

1. frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% **in peso**.
2. **Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;**
3. **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
4. carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso.
5. carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici».
6. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso.
7. Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP
8. Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.
9. Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
10. Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata **l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».**

Inoltre, I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) **La pasta** deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale di primarie marche esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
 - b) **Il riso** da utilizzare deve essere di tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe di piatti freddi e minestre e del tipo parboiled per le preparazioni convenzionali;
 - c) **I prodotti ittici devono:**
presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati.
 - d) **I legumi devono** essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e estranei: i legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.
 - e) **Gli ortaggi e le verdure devono:**
 - essere di stagione, di recente raccolta ed essere maturi fisiologicamente;
 - essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei; esseri indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
 - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti. Gli **ortaggi a bulbo** non devono essere germogliati.
 - g) **L'aglio, le cipolle, e le patate** non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).
 - h) - **Il formaggio** da condimento deve essere della qualità "Parmigiano reggiano" e deve essere di prima scelta marchiato: prodotto nelle zone tipiche; avere ottimo sapore e profumo; avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
Il formaggio da pasto, quali Fontina, Emmenthal, Mozzarella, Ricotta e simili non deve presentare alterazioni esterne o interne.
- Le confezioni, in mono porzioni sigillate, devono riportare le seguenti informazioni:
- tipo di formaggio;
 - nome produttore;
 - luogo di produzione;
 - data di scadenza.
- i) **Il prosciutto cotto** di primarie marche, deve essere privo di polifosfati aggiunti e deve essere di coscia, di prima qualità e in ottimo stato di conservazione (atmosfera protettiva).
- A richiesta l'aggiudicatario, dovrà fornire tutta la documentazione relativa al prodotto, al nome

della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Non deve essere usato prosciutto affettato confezionato sottovuoto.

l) l'olio usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità e non deve contenere una quantità di acidità espressa in acido oleico $\leq 0,8$ e deve rispondere alle vigenti norme igienico sanitarie.

m) il pane deve essere prodotto con farina "0" o "00" e integrale (quando presente nel menu) con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, esclusivamente con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Deve essere di piccola pezzatura (panino) ben lievitato e non rigenerato.

n) la frutta deve :

- rispettare il calendario di stagionalità come da allegato al D.M. del 10 marzo 2020;
- essere esente da difetti dell'epicarpio e alla polpa: di prima qualità: di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche fisiologicamente matura;
- essere omogenea, uniforme e turgida.

o) le uova devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).

p) il sale deve essere di tipo iodato.

q) l'acqua deve essere di tipo oligominerale naturale non gassata in confezione da 50 cl. per persona o 200 cl per 4 persone.

ART. 11

MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI

1) Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria, è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico dell'ASL per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

2) Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente seguendo il menù proposto vidimato dall'ASL.

3) Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.

4) Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento secondo le pratiche previste dalla norma;

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure al forno e/o al vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce , possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta ecc.);
- conservare le uova in frigorifero tra $+ 4^{\circ}$ e $+10^{\circ}$ C , per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate ed asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

5) E' assolutamente vietato utilizzare:

- Carni al sangue;
- alimenti surgelati esclusi i prodotti ittici e verdure;
- dadi da brodo;
- conservanti e additivi chimici;
- paste speciali fresche;
- verdure, carni e prodotti semilavorati o precotti;
- Residui di pasti dei giorni precedenti.

ART. 12

CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO - MODIFICAZIONE DELLA FORNITURA

1) L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio di mensa.

1) In caso di sospensione o di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.

2) L'Aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi tali da ritenere giustificate altre soluzioni suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate dalle parti.

3) Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte le tipologie alimentari come previste dall'art. 10 del presente capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo di appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e comunque non oltre 45 giorni dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

ART. 13

FORNITURA

1) La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.

2) In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica l'Amministrazione Comunale darà comunicazione due giorni prima del giorno fissato.

3) In tal caso, l'Amministrazione, Comunale, si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

ART. 14

CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

1) La ditta partecipante alla gara dovrà costituire nei modi di legge cauzione provvisoria di **2510,00** pari al 2% dell'importo complessivo determinato indicativamente in euro 125.500,00 oltre IVA come per legge. L'Amministrazione Comunale provvederà a trattenere la cauzione provvisoria della ditta aggiudicataria del servizio per la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario e a segnalare la circostanza agli organi di competenza per i provvedimenti di conseguenza. Ai sensi dell'art. 75, comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., la cauzione provvisoria potrà essere presentata in misura ridotta del 50%, per le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000; *in tal caso, dovrà essere contestualmente prodotta* (anche in copia fotostatica sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, accompagnata da copia del documento di identità del firmatario) *certificazione del sistema di qualità o dichiarazione di possesso della suddetta*

certificazione, conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, in corso di validità alla data di scadenza del “Termine di presentazione offerte”, rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.

- 2) Alle ditte non aggiudicatricie la cauzione sarà restituita in sede di gara. Alla ditta aggiudicataria la cauzione sarà restituita alla sottoscrizione del contratto.
- 3.) l'Appaltatore dovrà costituire, per tutta la durata dell'appalto una garanzia fideiussoria di importo pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, salvo quanto prescritto dall' art. 103 del D.Lgs.vo n.50/2016

La garanzia deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2°, del C.C. (onere della tempestiva e diligente escussione del debitore principale da parte del creditore);
- l'operatività della garanzia entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

Tale cauzione resterà vincolata fino alla scadenza del contratto e comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della Stazione Appaltante nonché l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del servizio.

- 4) La ditta aggiudicataria deve costituire prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore ad euro 2.000.000.00 .

ART. 15 CONTRATTO

- 1) La ditta aggiudicataria, dovrà stipulare apposito contratto nei termini previsti dall'art. 32, comma 9 del Codice.
- 2) Tutte le spese di bollo, di registro, di copia atti, di diritti di segreteria, ecc, dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

ART. 16 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- 1) l'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nei seguenti casi:

- a) per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
- b) per comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo dei centri di cottura o nel trasporto dei pasti con personale non munito di idonea documentazione sanitaria;
- c) per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
- d) per sub appalto o cessione anche parziale della fornitura;
- e) incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
- f) ritardo dell'inizio della fornitura oltre giorni sette dal termine prefissato;
- g) per fornitura di alimenti avariati e deteriorati imputabili alla ditta aggiudicataria;
- h) qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate elencate nell'art. 17.

ART. 17 PENALITA'

1) L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

- a) Euro **5.000,00** per mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
- b) Euro **2.500,00** per ciascuno dei seguenti casi:
 - per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione macrobiotica;
 - per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione;
- c) Euro **1.000,00** in ciascuno dei seguenti casi:
 - per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
 - per confezionamento non conforme alle norme vigenti;
 - per etichettatura non conforme alle vigenti normative;
 - per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
 - per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - per rinvenimento dei corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
 - per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto pasti;
 - per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia locali cucina;
 - per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e del trasporto;
- d) Euro **250,00** in ciascuno dei seguenti casi:
 - per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli);
 - per mancato rispetto della grammatura verificata su 10 pesate della stessa preparazione;
 - per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta e al pane;
 - per rinvenimento di parassiti.

2) L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva, la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate assegnando un congruo termine di giorni quindici.

3) In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

4) Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART. 18 CONTROVERSIE

In caso di controversie il Tribunale competente è quello di Nocera Inferiore (SA).

ART. 19 SUB-APPALTO

E' espressamente vietato il subappalto totale o anche parziale sotto qualsiasi forma e la cessione del contratto, pena la recessione del contratto ed l'incameramento della cauzione definitiva.

ART. 20

VERIFICHE RELATIVE AGLI OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 21

OSSERVANZA DELLA LEGGE ANTIMAFIA

Ad avvenuta aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal D. Lgs. 159/2011 e s.m.i.

ART. 22

DISPOSIZIONI FINALI

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitoli in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.