



Comune di Praiano  
Provincia di Salerno

Costa d'Amalfi  
"ANTICA PLAGIANUM"



ALLEGATO A

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**Servizio refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della**  
**Scuola Secondaria di Primo Grado della Città di Praiano**  
**anni scolastici 2022/2023,2023/2024,2024/2025**

## **Art. 1**

### ***Oggetto dell'appalto***

Il presente appalto ha ad oggetto il **Servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Secondaria di Primo Grado della Città di Praiano per gli anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025.**

L'importo complessivo presunto del presente appalto per **gli anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025** è stabilito in **euro 165.600,00** oltre IVA 4% di cui euro 1.104,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato su una percentuale pari al 100% di adesione degli alunni che usufruiscono del servizio in oggetto per l'anno scolastico 2021/2022, con esclusione dal conteggio del personale docente, ATA, etc.

Il costo complessivo è calcolato su un numero indicativo di pasti annui **pari a 9.200.**

Tale quantificazione è puramente indicativa variabile in relazione alla presenza giornaliera dei fruitori.

Il prezzo unitario a base di gara per singolo pasto è fissato in **euro 6,00** oltre IVA 4% di cui euro 5,96 IVA esclusa assoggettabile a ribasso ed euro 0,04 a pasto per costi di sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

Il contratto sarà stipulato a misura. Per le prestazioni a misura il contratto fissa i prezzi invariabili per l'unità di misura.

## **Art.2 Durata del contratto**

Il servizio deve essere eseguito per il periodo di frequenza delle attività scolastiche per gli anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025.

## **Art. 3**

### ***Rispondenza ai criteri ambientali e linee guida Regionali***

I servizi oggetto della presente fornitura devono essere conformi ai criteri ambientali minimi C.A.M. di cui al decreto ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

I servizi dovranno inoltre essere resi all'utenza in conformità alle Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva allegate al disciplinare di gara.

## **Art. 4**

### ***Direttore dell'esecuzione del contratto***

L'amministrazione, prima dell'esecuzione del contratto, potrà nominare un direttore dell'esecuzione del contratto, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

## **Art. 5**

### ***Avvio dell'esecuzione del contratto***

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Il direttore dell'esecuzione potrà redigere apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'esecutore.

Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal direttore dell'esecuzione del contratto e dall'esecutore e una copia conforme può essere rilasciata all'esecutore, ove questi lo richieda.

Qualora, per l'estensione delle aree o dei locali, o per l'importanza dei mezzi strumentali all'esecuzione del contratto, l'inizio dell'attività debba avvenire in luoghi o tempi diversi, il direttore dell'esecuzione del contratto provvede a dare le necessarie istruzioni nel verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

Nel caso l'esecutore intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'esecutore è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

## **Art. 6**

### ***Condizioni di esecuzione di prestazioni oggetto dell'appalto***

L'aggiudicatario sarà tenuto alla predisposizione di un menù con tabella grammatura alimenti redatti sulla base delle Linee guida regionali e sottoscritte da un nutrizionista e/o specialista del settore.

Il menu predisposto dall'aggiudicatario del servizio sarà oggetto di richiesta di validazione/vidimazione da parte dell'ASL territoriale competente con oneri a carico dell'aggiudicatario.

#### **A. Condizioni generali**

Di seguito, a titolo esemplificativo, si riporta il numero degli alunni aderenti al servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2021/2022:

- ✓ **Infanzia:** n. 40 alunni (dal lunedì al venerdì);
- ✓ **Secondaria di I grado:** n. 59 alunni (il martedì ed il giovedì).

Il numero degli alunni aderenti al servizio mensa potrà subire variazioni in base alle eventuali e nuove esigenze che verranno a determinarsi.

L'intera popolazione scolastica è ospitata presso gli edifici scolastici comunali siti in Via Umberto I e Via San Giovanni. La preparazione dei pasti avviene nei locali della Scuola dell'Infanzia di Via San Giovanni adeguatamente arredati, attrezzati e muniti di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge. La ditta aggiudicataria del servizio in oggetto dovrà provvedere alla preparazione, cottura ed alla somministrazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno essere idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene, ma anche con riguardo alla potenzialità produttiva e alle eventuali emissioni nocive o moleste.

La ditta dovrà provvedere alla cottura ed al porzionamento dei pasti dalla data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, provvedere all'acquisto di quanto necessario a proprie spese, al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione nonché per agevolare i controlli sanitari da parte degli organi competenti,

I dati relativi al numero di presenze effettive, comprensivo di docenti, personale ATA ed operatori/educatori verrà rilevato dall'impresa aggiudicataria ogni giorno entro le ore 9,00 e tale report dovrà essere allegato mensilmente alla fattura presentata al Comune di Praiano, per la liquidazione delle competenze.

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

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente).

Nello specifico il servizio comprende, in via indicativa ma non esaustiva:

- messa a disposizione di personale;
- coordinamento, organizzazione complessiva del servizio;
- approvvigionamento dei generi alimentari di prima qualità;
- preparazione dei pasti;
- veicolazione con adeguati mezzi di trasporto dei pasti, dal centro di cottura alla scuola secondaria di I grado in contenitori isotermici o in contenitori monoporzioni in caso di diete speciali;
- preparazione di menù differenziati per comprovate situazioni patologiche, richieste e certificate secondo le direttive ASL;
- allestimento tavoli nel locale adibito a refettorio del plesso scolastico sito in Via San Giovanni e Via Umberto I con fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta (riconducibili al gruppo di prodotti tessuto-carta, che comprende fogli o rotoli idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici), piatti, bicchieri rigidi trasparenti, posate in metallo di misure diverse a secondo dell'età degli alunni, nel rispetto delle indicazioni fornite dai CAM;
- riempimento caraffe d'acqua e disposizione sui tavoli;
- distribuzione con scodellamento dei pasti con piatti in ceramica agli utenti con sporzionamento;
- sparcchiamento e pulizia dei tavoli del locale adibito a refettorio con posizionamento e pulizia delle sedie sopra i tavoli;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione;
- fornitura per i prodotti per la pulizia dei contenitori e delle stoviglie e per la pulizia dei locali cucina e dei servizi annessi;
- pulizia e sanificazione del centro di cottura, dei luoghi di somministrazione, dei mezzi di trasporto e delle attrezzature;
- monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione con prodotti conformi alla normativa;
- smaltimento rifiuti;
- ogni altra fornitura o attività necessaria per il corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citata;
- mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie previste per legge e conformi alla vigente normativa in materia;
- la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali del centro cottura e tutti gli impianti, compresa la disinfestazione ove necessaria;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei beni mobili ricevuti in consegna, nonché la sostituzione a proprie spese di utensili e di apparecchiature da cucina (frigoriferi, forni, lavastoviglie, lavatrici, macchinari, pentole, contenitori e quant'altro necessario alla produzione dei pasti) che subiscano irreversibili deterioramenti nel corso dell'appalto al fine di integrare la consistenza originaria (delle attrezzature e dei beni mobili consegnate alla ditta aggiudicata verrà redatto apposito inventario);
- dotazione e/o integrazione di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporzionatura e la distribuzione dei pasti, nonché delle stoviglie riutilizzabili per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti, bicchieri, posate in acciaio inox, cestini per il pane, tovaglie, tovaglioli, rotoloni di carta, ecc), come previsto dall'art. 4 dei CAM, necessari allo svolgimento del servizio nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenze;
- dotazione e/o integrazione di macchinari, pentole, contenitori e quant'altro necessario alla produzione dei pasti, come risultante dall'inventario allegato (Allegato 1), ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili, che resteranno nella proprietà comunale;

- l'acquisizione di ogni eventuale nuova attrezzatura necessaria alla buona resa del servizio o al suo miglioramento, che diverrà di proprietà del Comune di Praiano;
- Nella sostituzione o nuovo acquisto di apparecchiature dovranno essere rispettati i criteri indicati dall'art. 9 dei CAM;
- Il soggetto aggiudicatario avrà l'obbligo di provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e impianti installati nella struttura, alla manutenzione ordinaria dell'immobile.
- Gestione della rilevazione giornaliera delle presenze con il conteggio dei pasti suddivisi per la scuola dell'infanzia e secondaria di primo grado e trasferimento delle presenze agli uffici comunali per la relativa fatturazione;
- La stampa e distribuzione agli utenti, all'inizio del servizio di un opuscolo informativo contenente il menù e tutte le altre informazioni illustrative del servizio di ristorazione.
- La raccolta giornaliera dei buoni mensa dei bambini frequentanti la scuola primaria e secondaria di Primo grado, la rendicontazione mensile dei buoni pasto ritirati dopo aver verificato la rispondenza con gli utenti del mese e le bolle di accompagnamento (rendiconto da consegnare all'Ufficio Scuola del Comune di Praiano entro il 5 di ogni mese).

Il servizio prevede, altresì, qualsiasi ulteriore operazione necessaria a effettuare regolarmente l'erogazione dello stesso, nonché l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati. Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria, rientrando nel costo dell'appalto.

#### **B. Preparazione dei Pasti e Fornitura Materie Prime**

Il pasto tipo è costituito da:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- contorno,
- pane fresco di produzione giornaliera ed in porzioni monodose sigillata,
- frutta di stagione o yogurt o gelato o dessert,
- acqua potabile della rete idrica cittadina ad eccezione di eventuali emergenze della rete idrica in cui si fornirà acqua minerale naturale.

I pasti dovranno essere prodotti in conformità alle Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva allegate alla documentazione di gara, nel rispetto dei CAM vigenti. Il menù potrà variare su suggerimento della commissione mensa in base alle rilevazioni di gradibilità da esse effettuate. Tali variazioni, che dovranno comunque essere approvate dall'ASL competente, dovranno rispettare i limiti tecnici di fattibilità imposti dall'organizzazione del servizio, mentre eventuali oneri aggiuntivi saranno valutati caso per caso.

L'Impresa è tenuta ad affiggere, nel locale adibito a refettorio e nella bacheca delle scuole, il menù approvato con indicazione di eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Oltre al menù del giorno dovrà essere sempre disponibile, dietro semplice richiesta, un menù così detto "in bianco" così composto:

- pasta o riso all'olio e grana

- prosciutto cotto e/o prosciutto crudo e mozzarella
- carote/patate cotte o verdura bollita
- frutta
- pane
- acqua

La ditta appaltatrice si impegna fornire pasti differenziati ai soggetti aventi problemi connessi all'alimentazione di cui alla Legge n.123/2005.

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dell'Ufficio comunale, l'impresa assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL, confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge. L'impresa assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni diversamente abili.

Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali, è prevista la somministrazione di diete leggere, secondo le direttive impartite dal pediatra personale. Le richieste possono essere effettuate direttamente dal genitore stesso alla scuola, con semplice richiesta sul diario.

L'impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o altro (dieta vegetariana, "senza glutine", per gli utenti affetti da celiachia, certificata dal medico curante). Alle richieste di erogazione di menù differenziati per motivi religiosi o altro, si applica la struttura del menù di cui agli articoli precedenti.

È consentita la variazione del menù (salvo quanto sopra dettagliato) solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e/o di una o più attrezzature sia produttiva che conservative,
- interruzione di tensione o di erogazione dell'acqua potabile,
- qualsiasi evento che abbia reso non più commestibile e/o appetitoso il piatto in programma.

In tutti questi casi dovrà essere data comunicazione agli incaricati comunali e alle scuole dell'avvenuto cambio di menù.

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre, su richiesta dei Comuni, un cestino freddo (pranzo a sacco), in occasione di gite scolastiche o altri eventi organizzati, le cui date ed orari di partenza dal plesso scolastico saranno comunicate di volta in volta con una settimana di anticipo. I cestini, comprensivi di una bottiglietta di acqua da lt. 0,50 in PET dovranno rispettare le caratteristiche di un pasto completo ed essere fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

### **C. Requisiti derrate Alimentari, preparazione e cottura degli alimenti**

Le materie prime per la produzione dei pasti dovranno rispettare:

1. i CAM- "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di Ristorazione Collettiva", in particolare Sezione C relativa all'"Affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica", previsti dal DPCM del 30 marzo 2020 (ex art. 34 recante "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del D.lgs. 50/2016 "Codice degli appalti" (modificato dal D.lgs 56/2017);

2. le caratteristiche minime ulteriori rispetto ai CAM indicate nel documento "Caratteristiche merceologiche"

La preparazione e cottura degli alimenti deve avvenire in ottemperanza alla normativa vigente, ai CAM ed alle Linee Guida sulla ristorazione scolastica della Regione Campania.

Si dovrà inoltre tenere presente delle seguenti indicazioni:

1. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta delle derrate deve tenere conto della stagionalità degli alimenti.
2. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.
3. L'Impresa si assume tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti, tossinfezioni, infezioni ed intossicazioni derivati da cibi preparati.
4. Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue a titolo esemplificativo e non esaustivo:
5. la verdura utilizzata deve essere fresca, ad eccezione delle tipologie specificate nell'Allegato "Caratteristiche Merceologiche" e pulita lo stesso giorno del consumo; se consumata cruda deve avere un'accurata pulizia e condita al momento della distribuzione;
6. la frutta deve essere trasportata lo stesso giorno dal Centro cottura ai locali di somministrazione ed il lavaggio della stessa deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo;
7. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione; gli stessi devono essere prelevati dalla refrigerazione in quantità congrue alla relativa capacità e tempi di cottura;
8. non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di panatura degli alimenti e la loro cottura;
9. i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
10. le porzioni di carne o pesce devono essere somministrate preferibilmente in unica porzione salvo diverse indicazioni;
11. è vietata la somministrazione di carni al sangue e cibi fritti;
12. è ammesso l'uso di pesce surgelato e spinato;
13. è vietato l'uso di carne congelate o surgelate;
14. è vietato l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato, preparati per condimento, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
15. deve essere evitata la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
16. tutti gli alimenti, dopo l'apertura, vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei secondo la loro deperibilità, etichettati e datati, a norma di legge;
17. curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre l'assoluta freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, del latte, dello yogurt ecc.;
18. non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
19. non congelare nuovamente le materie prime precedentemente scongelate;
20. non congelare le materie prime acquistate fresche;
21. non congelare il pane; effettuare lo scongelamento come indicato dalla normativa HACCP;
22. non utilizzare preparati per purè o prodotti similari;
23. quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate o di mais;
24. non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
25. I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
26. Le verdure dovranno essere preparate in luogo nella stessa mattinata del consumo, dunque le verdure cotte dovranno essere cotte in luogo e non del tipo precotto, e le verdure crude dovranno essere preparate in luogo e non del tipo pre-lavato e pretagliato.

27. I prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0°e +4°C.
28. I prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano.
29. La preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura, mentre la carne trita deve essere macinata immediatamente prima dell'utilizzo.
30. Il Parmigiano Reggiano grattugiato, o il Grana Padano deve essere preparato in giornata.
31. Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote (se da cuocere), che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0°e +4°C immerse in acqua acidulata con limone (non per carote crude).
32. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura.
33. Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
34. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
35. Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale
36. I contorni freddi dovranno essere conditi al momento del consumo e l'Impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto e limone.
37. Le verdure sia cotte che crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva al momento della somministrazione.
38. Per tutti i tipi di cottura e condimento si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti a trattamenti "transgenici".
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo - qualità dei prodotti offerti, che di pena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni, dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature



commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso;

- la ditta appaltatrice dovrà fornire all'Ente appaltante, a richiesta dello stesso, le schede merceologiche di tutti i prodotti utilizzati;
- inoltre l'aggiudicataria è tenuta a fornire all'Ente appaltante tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti c/o mensa scolastica comunale;
- la preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica comunale, a cura dell'appaltatrice;
- tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.
- In particolare si evidenzia che:
  - non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
  - non andrà prevista la frittura di alimenti;
  - le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;
  - i tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo;
- la ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentari, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa +4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

#### **D. Trasporto pasti presso il plesso scolastico Scuola secondaria di Primo grado di Via Umberto I**

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi e contenitori forniti dalla ditta appaltatrice, appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi della normativa vigente.

Le attrezzature devono consentire il rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa, in particolare le vivande devono essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti, evitando il decadimento termico del pasto trasportato, sia nel regime caldo che freddo.

Il pane, la verdura e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica coperti.

La Ditta deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie e sarà sua cura provvedere a mantenerle aggiornate.

E' fatto obbligo della Ditta di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

### **E. Personale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'espletamento del servizio con personale in possesso di idonei requisiti professionali e con composizione, sia per entità numerica che per orario di servizio, atto a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto al centro di distribuzione).

Nel caso di assenza, la stessa dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

### **F. Composizione staff del servizio - Garanzie di continuità**

L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con anticipo rispetto all'inizio dell'espletamento del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possono incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio. Non saranno ammesse interruzioni del servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

### **G. Responsabile del servizio**

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato dalla Ditta in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica, opportunamente comprovate e idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare, il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli

|

standard minimi di servizio previsti dal presente capitolato sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;

- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte all'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

L'Appaltatore si impegna ad osservare e a far osservare a tutto lo staff, ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare e a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico agli adempimenti di seguito indicati:

#### **H. Igiene del personale, norme comportamentali, vestiario**

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materie igienico-sanitaria, con particolare riferimento alla L.283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dalle norme in materia e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti di lavorazione.

Il personale di servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguiti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza sui luoghi di lavoro e dalle norme vigenti relative al contenimento dell'emergenza epidemiologica Covid-19.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in caso di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

#### **Art. 7**

##### ***Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore***

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione.

#### **Art. 8**

##### ***Varianti introdotte dalla stazione appaltante***

La stazione appaltante può introdurre variazioni al contratto, oltre che nelle ipotesi previste dall'art. 106 del Codice dei contratti, nei seguenti casi:

- per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- per cause imprevedute e imprevedibili, accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto;
- nell'esclusivo interesse della stazione appaltante, le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto.

Inoltre, l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, non comportanti maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante.

#### **Art. 9**

##### ***Variazioni entro il 20%***

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

#### **Art. 10**

##### ***La sospensione dell'esecuzione del contratto.***

###### ***Il verbale di sospensione***

Il direttore dell'esecuzione ordina la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni del contratto qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la regolare esecuzione.

Di tale sospensione verranno fornite le ragioni.

La sospensione della prestazione potrà essere ordinata per:

- 1) avverse condizioni climatiche;
- 2) cause di forza maggiore;
- 3) altre circostanze speciali che impediscano la esecuzione o la realizzazione a regola d'arte della prestazione.

Il direttore dell'esecuzione del contratto, con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, compila apposito verbale di sospensione. Non appena sono venute a cessare le cause della sospensione, il direttore dell'esecuzione redige i verbali di ripresa dell'esecuzione del contratto.

Nel verbale di ripresa il direttore indica il nuovo termine ultimo di esecuzione del contratto, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questa prodotti.

|

**Art. 11**

***Verifica di conformità***

L'esecuzione dell'appalto è soggetta a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto.

Il responsabile unico del procedimento controlla l'esecuzione del contratto congiuntamente al direttore dell'esecuzione del contratto per i servizi e le forniture.

Nei casi in cui le particolari caratteristiche dell'oggetto contrattuale non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, è fatta salva la possibilità di effettuare, in relazione alla natura dei beni e dei servizi ed al loro valore, controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

**Art. 12**

***Termini per avviare la verifica di conformità  
e soggetti competenti ad effettuarla***

La verifica di conformità è avviata entro venti giorni dall'ultimazione della prestazione.

La verifica di conformità verrà condotta nel corso dell'esecuzione del contratto nei seguenti casi:

- 1) quando per la natura dei prodotti da fornire o dei servizi da prestare sia possibile soltanto l'effettuazione di una verifica di conformità in corso di esecuzione contrattuale;
- 2) quando si tratti di appalti di forniture e di servizi con prestazioni continuative, secondo i criteri di periodicità stabiliti nel contratto.

L'amministrazione si riserva di condurre la verifica di conformità nel corso dell'esecuzione in ogni caso in cui ne ravvisi l'opportunità.

**Art. 13**

***Termini per concludere la verifica di conformità***

La verifica di conformità di un intervento verrà conclusa non oltre 30 giorni dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

La verifica della buona esecuzione delle prestazioni contrattuali è effettuata attraverso gli accertamenti e riscontri ritenuti necessari.

**Art. 14**

***La verifica di conformità definitiva. Il processo verbale***

Il direttore dell'esecuzione fornirà tempestivo avviso all'esecutore del giorno della verifica di conformità, affinché quest'ultimo possa intervenire. Della verifica di conformità è redatto processo verbale.

I processi verbali sono sottoscritti da tutti i soggetti intervenuti.

**Art. 15**

***Oneri relativi alle operazioni di verifica di conformità***

Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese dell'esecutore. L'esecutore, a propria cura e spesa, deve mettere a disposizione del soggetto incaricato della verifica di conformità i mezzi necessari.

Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi saranno trattenute, d'ufficio, le spese dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

#### **Art. 16**

##### ***Valutazioni dei soggetti che procedono alla verifica di conformità***

I soggetti che procedono alla verifica di conformità indicano se le prestazioni sono o meno collaudabili, ovvero, riscontrandosi difetti o mancanze di lieve entità riguardo all'esecuzione, collaudabili previo adempimento delle prescrizioni impartite all'esecutore, con assegnazione di un termine per adempiere.

#### **Art. 17**

##### ***Emissione del certificato di verifica di conformità***

La stazione appaltante rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

Se i **servizi** non dovessero corrispondere anche in parte ai requisiti richiesti, la stazione appaltante si riserva di rifiutarli *in toto* o in parte, ed il fornitore sarà invitato a provvedere ad altra fornitura/servizio.

In tal caso la ditta aggiudicataria sarà tenuta a provvedere a nuova consegna, a proprio esclusivo onere, entro 24 ore o nel più breve termine posto dall'amministrazione.

Nel caso in cui la ditta affidataria sia sprovvista delle merci richieste dovrà provvedere all'acquisto delle stesse presso terzi senza alcun ulteriore onere per la stazione appaltante.

Nel caso in cui la ditta affidataria non sostituisca i prodotti rifiutati, la stazione appaltante potrà comunque provvedere al loro reperimento presso terzi in danno all'appaltatore con addebito ad esso del costo in più sostenuto rispetto a quello previsto nel contratto.

#### **Art. 18**

##### ***Contestazioni che l'esecutore può inserire nel certificato di verifica di conformità***

Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per la sua accettazione all'esecutore, il quale deve firmarlo nel termine di 15 giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma egli può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità.

#### **Art. 19**

##### ***L'attestazione di regolare esecuzione***

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sostituire la verifica di conformità con l'attestazione di regolare esecuzione emessa dal responsabile del procedimento.

L'attestazione di regolare esecuzione è emessa non oltre 30 giorni dalla ultimazione dell'esecuzione e contiene i seguenti elementi:

- 1) gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi;
- 2) l'indicazione dell'esecutore;
- 3) il nominativo del responsabile del procedimento;
- 4) il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni e le date delle attività di effettiva esecuzione delle prestazioni;
- 5) l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all'esecutore;
- 6) la certificazione di regolare esecuzione.

#### **Art. 20**

##### ***Penali in caso di ritardo***

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e per ogni caso di carente, tardiva o incompleta esecuzione del servizio, la stazione appaltante, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare alla ditta appaltatrice delle penali, variabili a seconda della gravità del caso. Per ogni inadempienza accertata e contestata sarà applicata alla ditta appaltatrice una penale non inferiore a €

100,00 e non superiore a € 250,00 che sarà trattenuta all'atto del pagamento del canone con salvezza dei maggiori danni.

L'eventuale applicazione delle penali non esime la ditta appaltatrice dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti.

Il responsabile del procedimento o il direttore dell'esecuzione, con nota indirizzata al dirigente propone l'applicazione delle suddette penali specificandone l'importo. L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, a firma del dirigente, avverso la quale la ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione stessa.

Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della stazione appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente la fornitura del servizio alla ditta appaltatrice e di affidarla anche provvisoriamente ad altra ditta, con costi a carico della parte inadempiente ed immediata escussione della garanzia definitiva.

Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro 15 (quindici) giorni dalla notifica o dalla ricezione della comunicazione di applicazione. Decorso tale termine la stazione appaltante si rivarrà trattenendo la penale sul corrispettivo della prima fattura utile ovvero sulla garanzia definitiva. In tale ultimo caso la ditta è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del suo utilizzo pena la risoluzione del contratto.

Il servizio, oggetto del presente appalto, è, ad ogni effetto, servizio pubblico e, per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato per cause dipendenti dall'appaltatore.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, il comune potrà senz'altro sostituirsi allo stesso appaltatore per assicurare la continuità del servizio, con spese e a carico della ditta appaltatrice, salvo ed impregiudicata ogni eventuale azione penale nei confronti dell'appaltatore e l'immediata risoluzione del contratto.

## **Art. 21**

### ***Risoluzione del contratto***

Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- a) frode nella esecuzione dell'appalto;
- b) mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente Capitolato;
- c) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- d) inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- e) interruzione totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, **per 2 giorni** anche non consecutivi nel corso dell'anno di durata del contratto;
- f) reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- g) cessione del Contratto, al di fuori delle ipotesi previste
- h) utilizzo del personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;

- i) concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- j) inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- k) ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice civile.
- l) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- m) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- n) casi di grave tossinfezione alimentare;
- o) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali;
- p) sub-appalto totale o parziale del servizio.

Ove si verificano deficienze e inadempimenti tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'amministrazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'aggiudicatario, il regolare funzionamento del servizio. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

## **Art. 22**

### ***Recesso***

L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico e senza che da parte dell'aggiudicatario possano essere vantate pretese, salvo che per le prestazioni già eseguite o in corso d'esecuzione, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da notificarsi all'aggiudicatario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento. In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento da parte dell'amministrazione delle sole prestazioni eseguite, purché correttamente, secondo il corrispettivo e le condizioni previste in contratto.

## **Art. 23**

### ***Pagamenti***

Il pagamento della fornitura del servizio sarà effettuato entro trenta (30) giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica, tramite piattaforma SDI, corredata dei cedolini di ammissione alla refezione consegnati giornalmente alla ditta appaltatrice dai fruitori del servizio.

Il pagamento avverrà previo accertamento della regolarità previdenziale della ditta.

Il termine di pagamento potrà essere sospeso dall'amministrazione qualora difficoltà tecniche, attribuibili alla piattaforma informatica degli enti previdenziali e non attribuibili all'amministrazione medesima, impediscano l'acquisizione del DURC.

I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario o postale su un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva acceso presso banche o Poste Italiane S.p.A. A questo proposito, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi del conto corrente di cui sopra nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

Il pagamento verrà effettuato previo accertamento della regolarità della fornitura/**servizio**. L'accertamento deve concludersi entro 30 giorni dalla consegna del bene o dalla esecuzione del servizio.

L'appaltatore deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente appalto.

Il codice C.I.G. relativo alla fornitura di che trattasi, i cui estremi saranno comunicati dalla stazione



appaltante, dovrà essere riportato obbligatoriamente in tutte le fatture emesse dal fornitore in relazione al presente appalto.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Sono a carico dell'Amministrazione comunale le utenze di acqua, gas ed energia elettrica.

#### **Art. 24**

##### ***Svincolo della garanzia definitiva***

Ogni eventuale responsabilità sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del Servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende, senza riserve o eccezioni, a totale carico della ditta appaltatrice.

A tal fine, alla stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà, munirsi di polizza assicurativa per danni a persone e/o cose con un massimale non inferiore a euro 2.500.000,00 per sinistro, e per anno assicurativo, con il limite di € 517.000,00 per persona per ogni sinistro.

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata in funzione dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito. L'ammontare residuo del 20% è svincolato a conclusione del contratto, previo accertamento degli adempimenti, sulla base del certificato di verifica di conformità

#### **Art. 25**

##### ***Revisione dei prezzi delle forniture***

Non è prevista la revisione dei prezzi.

Successivamente alla prima annualità di durata del servizio, la revisione del prezzo sarà operata, a seguito di formale richiesta scritta da parte della ditta appaltatrice, nella misura corrispondente alla variazione dei prezzi al consumo accertata dall'ISTAT-FOI con riferimento al mese di settembre.

#### **Art. 26**

##### ***Proroga contrattuale***

La proroga è limitata ad un periodo di mesi 6 ove necessari alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

#### **Art. 27**

##### ***Cessione del contratto***

È vietata sotto qualsiasi forma la cessione del contratto.

#### **Art. 28**

##### ***Contratto***

La stipula del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante con gravame delle spese contrattuali in capo all'aggiudicatario.

### **Art. 29**

#### ***Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici***

Gli obblighi di condotta previsti dal “Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici”, ai sensi e per gli effetti del d.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, vengono estesi, per quanto compatibili, anche ai collaboratori a qualsiasi titolo dell’impresa affidataria dell’appalto.

Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà nel caso di violazioni da parte dei collaboratori dell’impresa contraente del suindicato “Regolamento”. L’amministrazione comunicherà all’impresa aggiudicataria, mediante apposita comunicazione l’indirizzo url del sito comunale in cui il menzionato “Regolamento” è pubblicato, all’interno della sezione “amministrazione trasparente”.

### **Art. 30**

#### ***Foro competente***

Ai fini dell’esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare espressamente il proprio domicilio. Le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all’interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto saranno definite mediante il ricorso agli accordi bonari di cui all’art. 206 del d.lgs. n. 50/2016. Qualora la controversia debba essere definita dal giudice, sarà competente il Tribunale di Salerno.

#### **Allegati al presente capitolato:**

- allegato I**      **caratteristiche merceologiche**
- allegato II**    **elenco attrezzature mensa scolastica**
- allegato III**   **elenco lavoratori per clausola sociale**
- allegato IV**    **DUVRI**
- allegato V**     **Linee di indirizzo Regione Campania**

Il Responsabile del Settore Affari Generali  
f.to Dott.ssa Maria Luisa D'Urso