



**COMUNE DI NOLA**  
**PROVINCIA DI NAPOLI**  
**SETTORE 4**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

AFFIDAMENTO, PER IL PERIODO DI ANNI TRE, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE .DA ATTUARSI PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE STATALI (MATERNE ED ELEMENTARI) PRESENTI SUL TERRITORIO COMUNALE - ANNI SCOLASTICI 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021.

**CIG:7585925757**

## **Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente Capitolato ha per oggetto il servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale in attuazione del CAM Ambiente "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvato con DM 25 luglio 2011 da attuarsi per gli alunni delle scuole statali (materne ed elementari) presenti sul territorio comunale - Anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021.

L'affidatario del servizio deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001 o equivalente).

Il servizio ha ad oggetto la fornitura e la distribuzione giornaliera di pasti in legume fresco-caldi non sottoposti ad appertizzazione (sterilizzazione) e preparati nella stessa mattina della distribuzione. Sono ipoteticamente previsti n. 207.000 (duecentosettemila) pasti nel periodo dell'appalto da distribuirsi agli alunni frequentanti le scuole materne ed elementari del territorio ed al personale scolastico avente diritto, così come specificato nelle tabelle dietetiche, tabelle caloriche e menù settimanali stabiliti dalla competente azienda sanitaria locale.

L'appalto ha per oggetto anche l'apparecchiatura e la sparecchiatura del posto di ristoro, con consegna ad ogni scolaro della propria tovaglietta, delle stoviglie (piatti- bicchieri e posate) e tovagliolo, tutto monouso in materiale biodegradabile e compostabile, nonché la pulizia del banchetto dove si è consumato il pasto e la rimozione dei residui di cibo e materiale utilizzato, che dovrà avvenire al termine del pasto e dovrà essere smaltito secondo la vigente regolamentazione comunale relativa allo smaltimento dei rifiuti.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'esecutore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti 5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto del CAM Ambiente e dovrà pertanto, su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice, presentare, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Per la pulizia l'affidatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'appalto sarà regolato dalla normativa vigente e dalle norme stabilite dal presente capitolato. La fornitura riguarderà i plessi scolastici individuati all'art. 3.

## **AR. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto del servizio avrà la durata di tre anni scolastici, per la durata presumibilmente di circa 460 ( quattrocentosessanta) gg scolastici, a partire dall'a.s.2018/2019. Il giorno di inizio e termine del servizio annuale verrà comunicato di anno in anno con un anticipo di almeno quindici giorni, dal Responsabile del procedimento. L'Amministrazione Comunale si riserva di anticipare e/o posticipare la data di inizio del servizio o di attivarlo parzialmente a seconda delle esigenze delle singole scuole senza che ciò dia diritto alla ditta aggiudicataria a richiedere alcun compenso o risarcimento per la parziale attivazione del servizio. L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, che dovrà comunque avvenire ai sensi di legge, se necessario, può chiedere l'immediato avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal presente capitolato. Alla naturale scadenza, il contratto si intenderà risolto senza formale disdetta tra le parti.

## **Art. 3 - SEDI SCOLASTICHE INTERESSATE AL SERVIZIO**

Le sedi delle scuole ove devono essere consegnati i pasti sono:

Elenco Plessi Scolastici/ indirizzi

**NOLA – SCUOLE MATERNE**

T. Vitale – Piazza risorgimento

M. Sanseverino – Via Ciccone

L. De Mita – Via Madonna delle grazie

Cerchio d'oro – Via G. Puccini

### **PIAZZOLLA SCUOLE MATERNE**

Verdischi – Via San Gennaro 132

Sepe – Via Vetrai

Villa Albertini – Via G Puccini

### **POLVICA**

Scuola Materna – Via Boscofangone trav. Mario Fiore 9

Le sedi potranno subire variazioni che saranno tempestivamente comunicate alla ditta.

## **ART. 4 - VALORE DELL'APPALTO E DESIGNAZIONE DELLA FORNITURA**

L'importo complessivo, presunto, dell'appalto ammonta ad Euro 765.900,00 (duemilioniquarantottomilaquattrocentoquarantacinque/00) oltre IVA al 4% e oltre gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 3.477,00, ed è finanziato con mezzi propri di bilancio dell'Amministrazione Comunale e compartecipazione degli utenti trattandosi di servizio a domanda individuale.

Detto importo è il risultato del valore del prezzo base riferito ad un pasto giornaliero quantificato in Euro 3,70 (diconsi Euro tre/settanta) moltiplicato per il numero presunto dei pasti da somministrare, al netto dell'iva e oltre gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. Detto importo ha valore puramente indicativo nel senso che, qualora si dovesse determinare un'oscillazione in più o in meno nel quantitativo prestabilito della fornitura, la ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire il servizio agli stessi patti e condizioni di cui al presente capitolato - e dell'offerta presentata - e sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne deriveranno, senza richiedere indennità di sorta o risoluzione del contratto.

Il numero dei pasti pertanto potrà subire oscillazioni in riferimento alle richieste, alla frequenza scolastica ed anche in ragione dell'applicazione dei tickets.

Tali eventuali cause non daranno luogo ad alcuna rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale da parte della ditta aggiudicataria.

Analogamente potrà verificarsi una variazione dei plessi interessati al servizio senza che questo comporti modifiche o interruzioni del servizio.

Eventuali variazioni e/o interruzioni del servizio di durata superiore ad un giorno, per i motivi connessi all'attività scolastica o per altri che dovessero verificarsi durante il corso dell'appalto per cause al momento non determinabili, saranno comunicate alla ditta aggiudicataria almeno 24 ore prima della fornitura.

## **ART. 5 INFORMAZIONE AGLI UTENTI E FORMAZIONE DEL PERSONALE**

L'affidatario dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

L'affidatario dovrà pertanto produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che preveda almeno quattro incontri annuali sugli argomenti sopraindicati che prevedano la presenza di esperti e nel corso dei quali verrà distribuito materiale di comunicazione.

L'affidatario dei servizi dovrà, inoltre, garantire al proprio personale che nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti

tematiche:

- Alimentazione e salute

- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

## ART. 6 - MODALITÀ DI GARA

La gara verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs 50/2016, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del medesimo D.lgs..

Non saranno ammesse offerte economiche in aumento.

Le modalità di partecipazione alla gara sono indicate nel bando di gara e nel relativo disciplinare. L'aggiudicazione sarà effettuata anche in presenza di una sola offerta valida.

L'appalto vincolerà la ditta aggiudicataria all'osservanza delle norme contrattuali e del presente capitolato.

## ART. 7 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà a seguito dell'assegnazione del punteggio da parte della Commissione di gara. La Commissione di gara prenderà in esame i vari elementi dell'offerta, osservando i seguenti criteri nell'attribuzione del punteggio:

<b>A. OFFERTA TECNICA</b>	<b>Punti 70/100</b>
<b>B. OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>Punti 30/100</b>

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

	ELEMENTI E SUB-ELEMENTI	SUB PUNTEGGIO	PUNTEGGIO
<b>1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO IL CENTRO DI PRODUZIONE E I TERMINALI DI CONSUMO, COMPRENSIVO DI ORGANICO DEGLI ADDETTI E RELATIVE PROFESSIONALITA'</b>		<b>25</b>
1.A	Idoneità del piano di organizzazione del lavoro ed impiego del personale, monte ore totale settimanale per n. 2250 pasti) degli addetti alla produzione del pasto del centro di cottura della ditta esecutrice e del personale impiegato sui plessi scolastici, escluso il	<b>15</b>	
1.B	Responsabile coordinatore del servizio e il personale amministrativo. Livello di professionalità del personale impiegato nelle varie attività Coordinatore/referente servizio, Direttore del Centro di cottura, Cuoco responsabile etc.	<b>10</b>	
<b>2</b>	<b>PIANO DI TRASPORTO</b>		<b>15</b>
	Tempo di percorrenza - Al fine dell'attribuzione del coefficiente di valutazione il concorrente dovrà redigere un accurato piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole. A tal fine occorrerà dettagliare un percorso ideale che, partendo dal Centro Produzione Pasti (CPP), consenta al singolo automezzo di coprire i plessi scolastici indicati nell'art. 3 del capitolato speciale d'appalto. Il tempo di percorrenza di ogni singolo automezzo, dovrà essere calcolato utilizzando il sito <a href="http://www.viamichelin.it">www.viamichelin.it</a> , digitando, per ogni singolo spostamento, la strada e il Comune di ubicazione del C.P.P. e la		

	strada e il Comune di ubicazione del plesso scolastico ovvero la strada e il Comune di ubicazione dei plessi, laddove nel piano si prevede lo spostamento del medesimo automezzo da plesso a plesso. Potrà, in luogo del predetto sistema essere prodotto un tracciato attendibile delle strade di percorrenza effettuato mediante analisi, in concreto, verificabili. Nel caso di utilizzo dello stesso automezzo per più plessi, occorrerà considerare una sosta tecnica di almeno due minuti per ogni plesso scolastico quale tempo necessario per lo scarico dei contenitori e di quant'altro necessario per il corretto svolgimento del servizio. Potranno essere previsti ulteriori automezzi oltre ai 4 richiesti al fine di consentire un maggiore abbattimento dei tempi di consegna. In ogni caso, il tempo massimo di consegna di ogni singolo piano di trasporto deve essere contenuto, considerata la natura del servizio, preferibilmente in 30 minuti comprensivi dei due minuti per ciascuna sosta tecnica, dalla partenza dal Centro Produzione Pasti (CPP) all'ultimo plesso di destinazione. L'attribuzione del punteggio da parte dei Commissari sarà effettuata in maniera proporzionale, attribuendo al minor tempo proposto il massimo punteggio.		
<b>3</b>	<b>FORMAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI</b>		<b>10</b>
	Attività di informazione rivolta agli studenti, insegnanti, etc. - Verrà valutata l'attività effettuata mediante l'utilizzo di brochure informative di piccole iniziative rivolte a sensibilizzare i giovani sull'utilizzo di nutrimenti sani etc.		
<b>4</b>	<b>MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>		<b>15</b>
	Verrà valutata, in conformità a quanto richiesto all'art. 10, l'introduzione di prodotti DOP, IGP, il numero e la qualità di prodotti biologici che verranno valutati solo se risulteranno allegate le schede tecniche di qualità e provenienza.		
<b>5</b>	<b>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO</b>		<b>5</b>
	Verranno assegnati punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. A tal fine il legale rappresentante dovrà attestare la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredando la dichiarazione da specifici Protocolli sottoscritti con Organizzazioni Non Lucrativa di Utilità Sociale.		

## **Art. 7 - REVISIONE DEI PREZZI**

Il prezzo del singolo pasto, potrà essere soggetto a revisione sulla base di apposite disposizioni normative;

## **ART. 8 - INTERVENTI PARTICOLARI.**

L'impresa aggiudicataria si impegna a collaborare con l'Amministrazione comunale, per attuare percorsi volti ad individuare metodiche di cottura e modalità di somministrazione del cibo che esaltino il gusto e la qualità delle pietanze proposte ai piccoli utenti.

E' compito della ditta aggiudicataria: essere disponibile a partecipare, quando richiesto, ad incontri con l'Amministrazione, per la condivisione di varie problematiche del servizio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo docente, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio.

Tali attività dovranno prevedere la ricerca, il recupero e l'utilizzo di pasti e menù facenti parte

della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni ed associazioni culturali del territorio.

Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agrobiodiversità locali.

## **ART. 9 - FIGURE PROFESSIONALI RICHIESTE.**

La ditta, per l'espletamento del servizio, dovrà dotarsi di un coordinatore/referente del servizio in possesso di titolo di studio adeguato (almeno diploma di laurea e specializzazione in Scienza dell'Alimentazione o titolo equipollente per legge) ed avere esperienza nella conduzione di servizi di ristorazione collettiva similare a quello oggetto del presente capitolato, tale da consentire la valutazione igienico- dietetica del servizio , sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell' Amministrazione Comunale e degli altri organi deputati a controllo.

## **ART. 10 - CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI. - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI CRUDI DA IMPIEGARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

L'Amministrazione Comunale richiede e promuove, in aderenza alle norme vigenti in materia, l'utilizzo di prodotti agro- alimentari di qualità, locali, tipici, tradizionali e a filiera corta, di produzione biologica. Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei generi alimentari crudi da impiegare per la preparazione dei pasti dovranno essere tali da far designare i prodotti di prima qualità, utilizzando prodotti secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Eventuali miglieorie verranno valutate in sede di aggiudicazione della gara .

I prodotti inclusi nelle tabelle dietetiche ASL, devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni dei fornitori. IL COMUNE NE VIETA L'UTILIZZO e richiede da parte della ditta il rispetto del regolamento CE n. 1830/2003 s.m.i. concernente l'etichettatura di alimenti non ottenuti da materie prime OGM.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di Origine Controllata (prodotti DOC), Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n.2081/92 s.m.i. come modificato con Reg. 510/2006. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta; tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro Produzione Pasti devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari ai sensi del D.Lgs . n. 193/07 ss.mm.ii.

Dovranno, inoltre, essere rispettate le prescrizioni di cui al D.M. Ambiente par. “5.3 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE” che riporta:

### Produzione degli alimenti e delle bevande.

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come

riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche

Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante<sup>3</sup>. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire, - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti

(CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire, - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in

accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

## **ART. 11 - MODALITÀ, QUALITÀ E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI**

Il servizio di che trattasi dovrà presentare, secondo le disposizioni di legge vigenti, tutte le caratteristiche ritenute essenziali per dichiararsi ottimo e dovrà avere tutti i requisiti stabiliti dalle vigenti norme in materia; la ditta aggiudicataria dovrà osservare ed applicare scrupolosamente tutte le prescrizioni contenute nelle tabelle dietetiche rilasciate dall'ASL Napoli 3 Sud. La preparazione dei pasti dovrà svolgersi col metodo della "progressione in avanti" al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte.

Le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti dovranno essere custodite separatamente dalle altre al fine di consentire i dovuti controlli e, i cibi stessi dovranno essere preparati separatamente. Tutte le operazioni inerenti la preparazione dei pasti dovranno svolgersi secondo vigenti norme igienico - sanitarie. È richiesto, inoltre, l'uso di mascherine da parte dei cuochi e di mascherine e guanti monouso da parte degli addetti al confezionamento delle pietanze. I pasti, appena cucinati, dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori singoli rispondenti ai requisiti di legge. I contenitori da trasporto dovranno portare un talloncino con impresso le indicazioni di legge, norme ed indirizzo della ditta fornitrice, quantitativo e tipo di contenuto, come da tabelle dietetiche.

Saranno ammessi, per i dirigenti scolastici che ne facciano richiesta, i contenitori multipli in acciaio inox per comunità. In tal caso le modalità di somministrazione dovranno essere svolte con le specifiche modalità previste dalla normativa vigente;

Tutti i rifiuti, originati dal servizio di refezione scolastica nei plessi scolastici, dovranno essere smaltiti nel rispetto delle norme vigenti in materia e del P.R.C. (piano raccolta comunale) e secondo le modalità impartite dal Settore "Ambiente"; le spese inerenti la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria sarà obbligata ad un'attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la confezione e la preparazione dei pasti, nonché alla perfetta pulizia dell'ambiente di lavoro del C.P.P.(Centro produzione pasti) sottoponendo, alla fine di ogni giornata lavorativa, i macchinari, le attrezzature e gli utensili alle operazioni di lavaggio con detergente e successiva disinfezione con prodotti idonei, cui dovrà seguire un ulteriore lavaggio atto a rimuovere ogni possibile residuo di disinfettante usato.

Qualora si rilevi il mancato adempimento di quanto prescritto, gli organi competenti provvederanno a sospendere il servizio.

La ditta avrà l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenderà sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impegnare o impiegate per gli stessi.

Il trasporto dei pasti presso le singole scuole (fino all'ingresso del punto di consumazione aula scolastica o refettorio) deve avvenire con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che

rispondano ai requisiti del D.P.R. 327/80, art. 43 e s.m.i.; è fatto obbligo di provvedere alla pulizia dei mezzi di trasporto adoperati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore ai 30 minuti e/o il minor tempo offerto in sede di gara.

Al fine di consentire il regolare svolgimento del servizio e garantire la salubrità e gradevolezza del pasto, il numero degli autofurgoni dovrà essere congruo in modo da assicurare la consegna presso le scuole nel pieno rispetto delle fasce orarie (in linea di massima dalle ore 12,00 alle 13,00 dal lunedì al venerdì, previo accordi con i Dirigenti scolastici) e nel rispetto dei tempi sopra citati; l'impresa aggiudicataria dovrà presentare le autorizzazioni sanitarie e/o documenti equivalenti degli automezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio.

L'aggiudicatario dovrà accettare eventuali variazioni, concordate con l'Amministrazione comunale che non comportano per l'appaltatore un aggravio di costo, alle tabelle dietetiche, caloriche (alunni/insegnanti) e ai menù settimanali che potrebbero rendersi necessarie nel corso del contratto. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari certificate dal medico curante. In particolare:

1) - Nel caso di soggetti affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc. dovrà essere presentato un certificato del medico con allegate tutte le refertazioni ospedaliere e le indicazioni alimentari compatibili con i menù dell'ASL per i quali l'aggiudicatario è tenuto ad adeguarsi;

2) Nel caso di soggetti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista contenente l'elenco degli alimenti da escludere dal pasto. Su richiesta dell'utenza potranno essere fornite diete in bianco e menù conformi a esigenze etnico-religiose e vegetariane per i quali l'aggiudicatario è tenuto ad adeguarsi; Ogni pasto preparato conformemente ad una dieta speciale o menù alternativo deve essere

contenuto in un piatto monouso, di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e dagli operatori scolastici.

## **ART. 12 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE**

Il personale impiegato nella preparazione dei pasti e nella distribuzione (cuochi, inservienti, autisti, ecc), dovrà possedere alta specializzazione specifica nel campo professionale e dovrà essere munito di apposito attestato di idoneità sanitaria.

Durante le fasi di lavorazione il personale dovrà indossare camici e sopravvesti di colore chiaro ed apposito copricapo che contenga la capigliatura. Gli addetti alla fase di cottura e di confezionamento delle pietanze dovranno essere muniti di mascherina protettiva e di guanti monouso.

## **ART. 13 - OBBLIGHI DELLA DITTA RISPETTO AL PROPRIO PERSONALE**

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D. Lgs. 81/2008. Trattandosi, inoltre, di servizio ad alta intensità di manodopera, si applica l'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 circa la stabilità occupazionale del personale impiegato unitamente alla necessità di applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

## **Art.14 - Locali ed attrezzature**

I locali adibiti a centri di cottura dovranno essere ubicati ad una distanza tale da garantire il mantenimento del parametro temporale sopra richiamato, pertanto il tempo massimo di percorrenza tra il centro di produzione all'ultimo plesso di ciascun piano di trasporto non potrà essere superiore ai 30 minuti. I locali utilizzati ed adibiti a centri di cottura dovranno essere autorizzati dall'ASL competente alla preparazione e confezionamento pasti sia di tipo convenzionale che per diete differenziate per celiaci. (Allegare copia autorizzazione).



I locali dovranno essere per cubatura, rapportati al numero dei pasti aggiudicati e possedere inoltre tutti i requisiti previsti dal DPR 327 del 26/3/1980 che all'art. 28 detta norma ben precisa circa i requisiti strutturali cui devono rispondere gli stabilimenti di produzione, confezionamento e depositi di sostanze alimentari.

I locali da destinare a centri di produzione pasti dovranno possedere, a pena di revoca dell'aggiudicazione, provvisoria o definitiva, ambienti distinti o separati per:

- deposito materie prime;
- locale per preparazione e cottura degli alimenti;
- angolo cottura per la preparazione di pasti per diete speciali;
- depositi per prodotto finiti;
- deposito per sostanze non destinate all'alimentazione.

Nella struttura dovranno essere presenti impianti frigoriferi differenziati per la conservazione delle varie derrate alimentari, così come previsto dalle normative vigenti.

Necessiteranno almeno 3 impianti frigoriferi differenziati per la:

- conservazione dei prodotti congelati;
- conservazione carni e pollami;
- conservazione di altre derrate alimentari;

I locali, inoltre, dovranno essere sufficientemente ampi per evitare l'ingombro delle attrezzature e personale addetto, con pavimento e pareti facilmente lavabili e sanificabili.

I locali dovranno 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.

Detti locali, gli utensili e le attrezzature dovranno essere tenuti in condizione di massima igiene. Gli stessi, dopo l'utilizzo saranno opportunamente sanificati con l'impiego di soluzioni detergenti sanificanti e, prima dell'utilizzo, dovranno essere abbondantemente lavati con acqua potabile. Il personale dovrà usufruire di appositi spogliatoi sufficientemente ampi in rapporto al numero degli addetti e dovrà disporre di armadietti metallici a doppio scomparto per gli indumenti da lavoro e per gli indumenti personali.

I servizi igienici, in numero sufficiente in rapporto al personale utilizzato, dovranno essere distinti per sesso, dotati di porta a chiusura ermetica e di lavamani con acqua corrente calda e fredda, forniti di comando non manuale (a gomito o a pedale), con asciugamani elettrici o, comunque, con mezzi non riutilizzabili dopo l'uso e con distributori di sapone liquido o in polvere. All'aggiudicataria sarà richiesto di produrre copia del titolo di possesso dei locali oggetto del servizio.

## **ART. 15 -CONSEGNA DELLA FORNITURA**

Ai fini della individuazione del numero giornaliero dei pasti da fornire l'assuntore dovrà provvedere a ritirare presso l'ufficio scuole dell'Ente, i blocchetti che costituiranno la prenotazione dell'utente al pasto quotidiano. L'Ufficio P.I. provvederà al riscontro delle bolle di consegna allegate alla fattura, che dovranno essere vistate per regolarità dalla scuola ove saranno consegnati i pasti. L'assuntore è responsabile della corrispondenza del numero dei pasti forniti al numero dei tagliandi ritirati, non riconoscendo pasti eventualmente forniti in eccesso. Si ribadisce che il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è indicativo e potrà variare in funzione delle effettive presenze giornaliere, senza che la ditta aggiudicataria abbia nulla a pretendere per un numero inferiore di pasti forniti.

Tutto il servizio dovrà essere effettuato a perfetta regola d'arte in modo da far risultare sotto ogni aspetto i pasti idonei, appetibili e caldi. A tal fine, la ditta dovrà fornire un numero adeguato di refezionisti .

## **ART. 16 – CONTROLLI**

Saranno effettuati controlli da parte degli organi scolastici, dall'ASL NA 3 SUD competente per territorio e dal Comune, pertanto si renderà necessario che la ditta aggiudicataria fornisca giornalmente, per ogni Direzione didattica, due razioni gratuite in eccedenza al quantitativo previsto, onde consentire il prelievo a campione per il controllo da parte degli organi competenti. L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli anche da parte del Nucleo antisofisticazione (NAS). La ditta, allo scopo di consentire al personale addetto i controlli necessari, dovrà munirsi di tutte le attrezzature di controllo di base.

Cederà altresì a carico della ditta l'onere di provvedere affinché i rappresentanti dell'ASL competente, nell'esercizio dei compiti loro affidati, nell'ambito del centro di cottura, siano

muniti di idonei indumenti a tutela delle norme igieniche. Soltanto per contingenti necessità e su richiesta motivata da parte della ditta si potrà provvedere all'eventuale sostituzione temporanea di una o più pietanze previste nelle tabelle dietetiche allegate, sentito i Dirigenti Scolastici, fermo restando che tali alimenti sostitutivi dovranno essere espressamente citati nella predetta tabella.

L'appaltatore dovrà indicare:

il nominativo del soggetto responsabile dell'osservanza delle norme dell'autocontrollo, di cui al (D.Lgs. n. 193/97) e ss.mm.ii, al momento della stipula del contratto, in grado di fornire in ogni momento le informazioni richieste dagli addetti al controllo;

il nominativo del soggetto responsabile della sicurezza ai sensi del D.Lgs. n.81/2008.

La ditta dovrà attenersi nelle varie procedure a quanto disposto nel (D.Lgs. n. 193/07) e ss.mm.ii. e elaborare a proprio carico un piano di autocontrollo alimentare, garantendo, in particolare, che siano individuate, applicate ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato HACCP.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la ditta deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il Centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di Enti incaricati dalla ASL. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato la ditta dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione comunale e/o dell'ASL competente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

## **ART. 17 - LIQUIDAZIONE DELLE FORNITURE**

Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non abbia curato presso gli uffici competenti gli adempimenti contrattuali stabiliti.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà da parte dell'Amministrazione Comunale entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, emesse a scadenza mensile dall'impresa aggiudicataria, previo controllo delle bolle di consegna.

## **ART. 18 - SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI**

La ditta aggiudicataria sarà passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato:

- nel caso di fornitura o di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche

merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 100% del valore di tutti i pasti completi forniti nella giornata.

-nel caso che il peso dei viveri forniti dovesse risultare di un peso inferiore al 10% al controllo, si applicherà una penale pari al 50% dell'importo di tutti i pasti da fornire nella giornata.

-nel caso che la consegna dovesse essere effettuata con un ritardo dai cinque ai venti minuti primi, rispetto all'indicazione data dal dirigente scolastico, sarà inflitta una penale pari al 20% dei pasti completi forniti; in ritardo oltre tale limite la penale sarà del 30% restando salva e impregiudicata la facoltà del Dirigente Scolastico di rifiutare la fornitura se ritenuta non più idonea; in tal caso non verrà riconosciuto alcun corrispettivo.

L'eventuale mancata accettazione di detti pasti da parte delle scuole, nel senso che i pasti non potranno essere più consumati dagli alunni, sarà considerato come mancata fornitura richiesta e non accettata dal Dirigentescolastico.

Sarà altresì considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti rifiutata in sede di accettazione o collaudo, perché non rispondente ai requisiti richiesti, con applicazione di una penale pari al 40% del valore di tutti i pasti completi forniti nella giornata.

Nel caso di sostituzione parziale o totale di sostanze previste nella tabella dietetica senza regolare preventiva autorizzazione dell'ufficio P.I., sarà applicata una penale pari al 50% dell'importo di tutti i pasti completi sostituiti.

Le sanzioni di cui al presente capitolato saranno applicate mediante decurtazione sul relativo fatturato all'atto della liquidazione. L'amministrazione, nel perdurare delle inadempienze sopra richiamate, si riserva la facoltà di risoluzione del contratto a proprio insindacabile giudizio. L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra come quelle altre previste e

da rivalersi dei danni eventualmente subiti sull'importo delle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione costituita in conformità a quanto richiesto nel bando di gara.

## **ART.- 19 SCIOPERI E/ O INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

L'aggiudicatario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri operatori impiegati le disposizioni di cui alla Legge 12 giugno 1990, n. 146, e successive modificazioni, "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

In ogni caso, l'appaltatore non può sospendere il Servizio eccependo irregolarità di controprestazione. Le interruzioni totali del Servizio per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti .

Per forza maggiore, si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

## **ART. 20 - DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO**

Indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato, l'avvio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto (anche) nei seguenti casi:

- interruzione non motivata del servizio;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide del Comune;
- episodi accertati di intossicazione alimentare e ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato e dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte ai sensi della normativa vigente.

Qualora l'Amministrazione comunale dovesse adottare un nuovo sistema di gestione del servizio di refezione scolastica, o ravvedesse l'opportunità della soppressione del servizio, o ne venisse sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore, l'appalto potrà essere interrotto con decorrenza dal successivo anno scolastico, ed il contratto sarà risolto senza alcun indennizzo al prestatore del servizio.

## **ART. 21 - ONERI DELL'APPALTO**

Tutte le spese di contratto e quelle accessorie e conseguenti allo stesso cederanno per intero a carico dell'aggiudicatario.

## **ART.22 - FORME DI GARANZIA- RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIA**

I partecipanti dovranno prestare una cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo a base d'asta a garanzia dell'offerta con le modalità previste dall'art.93 del D.Lgs. n.50/2016, mediante fideiussione bancaria o assicurativa.

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del contratto l'aggiudicatario dovrà costituire in favore del Comune, prima della sottoscrizione del contratto, cauzione definitiva. La cauzione di cui sopra verrà svincolata all'aggiudicatario, ad avvenuto espletamento del servizio e previa verifica dell'assenza di contestazioni e dell'esatto adempimento del contratto.

L'aggiudicatario sarà responsabile di qualsiasi danno verso terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio o fornitura merci e si obbligherà a sollevare l'Amministrazione appaltante da

qualunque protesta, azione o molestia in proposito che possa derivare, con esclusione dell'Amministrazione stessa dal giudizio.

In particolare, l'appaltatore avrà l'obbligo di rispondere direttamente verso i terzi, di tutti i

danni che a costoro potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio e di assumere direttamente a proprio esclusivo carico le liti che potrebbero essere formulate contro il Comune.

A tale fine la ditta dovrà stipulare, prima della sottoscrizione del contratto, apposita polizza assicurativa per R.C.T. contro i rischi inerenti la gestione del servizio per l'importo di Euro 2.500.000,00= (duemilionicinquecentomila/00).

L'aggiudicatario dovrà costituire altresì , in favore del Comune, prima della sottoscrizione del contratto, apposita polizza assicurativa R.C.O. per l'importo di Euro 500.000,00 (cinquecentomila/00).Lo stesso deve, in ogni caso, adottare tutti gli accorgimenti tecnici procedurali, nonché quant'altro necessario, per prevenire che si verifichino danni a terzi e/o al personale impiegato.

#### **ART. 23 - SUB APPALTO**

Sarà assolutamente proibito all'aggiudicataria di sub - appaltare o, comunque cedere in tutto o in parte il servizio, sotto pena immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

#### **ART. 24 -OSSERVANZA LEGGI E DECRETI**

L'aggiudicatario si impegna all'osservanza delle leggi, decreti e regolamenti di carattere normale e/o eccezionale, vigenti o emanati anche in corso di servizio da Autorità competenti e relativi a questioni amministrative, assicurative, sociali, fiscali o sanitarie, eventuali sanzioni previste dalle normative vigenti saranno a carico del contravventore sollevando da ogni responsabilità l'Ente appaltatore.

#### **ART. 25 - DISPOSIZIONI FINALI**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile. Per eventuali controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del presente appalto è competente il Foro di Nola.

#### **ART.26- TRACCIABILITÀ DEL FLUSSI FINANZIARI**

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 136/2010 e s.m.i.,il mancato rispetto di quanto disposto in osservanza della predetta Legge comporterà, ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3, l'immediata risoluzione del contratto.

#### **ART.27 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il responsabile unico del procedimento è individuato nella persona della dr.ssa Adriana Masullo.

**IL DIRIGENTE DELSETTORE 4**  
**Dr. Giuseppe Bellobuono**