

**COMUNE DI BOSCOTRECASE  
PROVINCIA DI NAPOLI  
SETTORE FINANZIARIO**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO  
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE  
SITE NEL COMUNE DI BOSCOTRECASE PER IL PERIODO DAL  
04.03.2019 - 03.03.2022.**

**CODICE IDENTIFICATIVO GARA: 7712705582**

**1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE - denominazione ed indirizzo:**

**per conto del COMUNE DI BOSCOTRECASE** – Via RIO n.1 – 80042 BOSCOTRECASE  
– tel. 081/5373838 – SETTORE “FINANZIARIO  
indirizzo Internet: [www.comune.boscotrecase.na.it](http://www.comune.boscotrecase.na.it)  
indirizzo P.E.C.: [ragioneria.boscotrecase@pec.it](mailto:ragioneria.boscotrecase@pec.it) e-mail:  
[salvatore.izzo@comune.boscotrecase.na.it](mailto:salvatore.izzo@comune.boscotrecase.na.it)

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 50/16 e degli artt. 4 e 6 della legge 241/90, il responsabile del procedimento è il Caposettore Finanziario, dr. IZZO S a l v a t o r e  
Telefono: 081/5373838  
PEC: [ragioneria.boscotrecase@pec.it](mailto:ragioneria.boscotrecase@pec.it)  
Indirizzo internet: [www.comune.boscotrecase.na.it](http://www.comune.boscotrecase.na.it);

**2. OGGETTO**

Appalto del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne e primarie di primo grado site nel Comune di Boscotrecase per il triennio 2019/2022, comprendente: l’approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura, (con legame caldo cioè il giorno stesso della loro consumazione), il trasferimento dei pasti mediante appositi contenitori termici ed il relativo trasporto, con veicoli autorizzati, dal centro di cottura ai plessi scolastici di destinazione, preparazione e scodellamento dei pasti, sba- razzo, rigoverno e pulizia dei locali adibiti a refettorio, pulizia dei tavoli, raccolta diffe- renziata dei rifiuti e rilevazione delle presenze ai fini della quantificazione dei pasti da preparare.

**3. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Sono ammessi alla gara ai sensi dell’art. 45 D.Lgs. 50/2016 Ditte individuali, Società di capitali, Cooperative, Società in accomandata semplice ed in nome collettivo, consorzi, raggruppamenti di imprese ai sensi dell’art. 47 e 48 del D.Lgs.n. 50/2016.  
Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come Ditta singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di

più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione della Ditta medesima e del raggruppamento o del Consorzio al quale la Ditta partecipa.

Non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovano fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile: ai fini della verifica dell'assenza di tale ipotesi in sede di offerta sarà richiesto ad ogni partecipante l'elenco delle imprese rispetto alle quali si trova in situazione di controllo oppure dichiarazione negativa, conseguendo l'esclusione sia delle imprese controllanti sia di quelle controllate in caso di rilevata partecipazione congiunta.

#### **4. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.**

Luogo di esecuzione del servizio è il Comune di Gragnano e specificatamente: per la preparazione dei pasti la Ditta aggiudicataria si dovrà avvalere del centro di cottura in uso o di proprietà della Ditta.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù approvati dal Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'aslnapoli3sud allegate al presente capitolato (All. A) nonché delle linee guida per la ristorazione scolastica, vigenti e di nuova emanazione e/o aggiornamento.

#### **5. DURATA DELL'APPALTO - PROROGA DEL CONTRATTO (PROROGA TECNICA)**

1. Il servizio oggetto del presente appalto decorre dal 04/03/2019 e fino al 03/03/2022, con esclusione dei periodi di chiusura delle scuole.
2. Ai sensi del comma 11, articolo 106 del Codice, la durata del contratto stipulato per la esecuzione del servizio di mensa scolastica, è prorogato dall'amministrazione aggiudicatrice, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di gara per l'individuazione di un nuovo contraente. Detta proroga non dà luogo ad un nuovo contratto ma determina l'ultrattività degli effetti del contratto già stipulato (mero differimento temporale del contratto stipulato).
3. In caso di proroga del contratto di appalto, come definita al precedente comma 2, l'aggiudicatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto stipulato agli stessi prezzi, patti e condizioni ovvero a prezzi, patti e condizioni più favorevoli per l'amministrazione aggiudicatrice secondo la normativa vigente al momento dell'adozione del provvedimento di proroga della durata del contratto.
4. La proroga del contratto, di cui al presente articolo, può avere una durata massima di tre mesi.
5. La proroga è adottata con determinazione dirigenziale del Caposettore Servizio
6. Finanziario del Comune di Boscotrecase.

#### **6. VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO**

L'importo presunto dell'appalto ammonta ad € 132.500,00 (centotrentaduemila/00), compreso gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta pari ad € 596,25, e comprensivo di tutte le voci di costo

oltre iva al 4%, calcolato con riferimento al numero presumibile medio di circa 95 pasti giornalieri da erogare, ed al costo unitario di € 3,30 oltre iva (4%).

## **7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono possedere i seguenti requisiti:

a) **iscrizione** nel Registro delle Imprese, per idonea attività, istituito presso la competente Camera di Commercio, Industria, Agricoltura ed Artigianato ovvero nel registro commerciale dello Stato di appartenenza, per Ditte con sede in altri Stati membri di cui all'art.12 del D.Lgs. 358/92 e s.m.i

b) Se Cooperativa o Consorzio fra Cooperative di nazionalità italiana, iscrizione nell'apposito registro Prefettizio o rispettivamente nello schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro;

c) **assenza di cause di esclusione** dalla partecipazione alle gare di appalto come previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.;

d) **capacità economica e finanziaria dimostrata mediante :**

- idonea dichiarazione di **almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati** ai sensi della Legge 11 settembre 1993 n. 385, circa la capacità economica e finanziaria dell'Impresa;

e) **capacità tecnica e professionale dimostrabile attraverso:**

1. Elenco dei servizi prestati nell'ultimo triennio (2015/2016 - 2016/2017 - 2017/2018), per un importo complessivo non inferiore a € 90.000,00 (novantamila/00 - compreso IVA), corrispondente all'importo presunto annuale del servizio oggetto della presente gara, requisito provato da certificati rilasciati e vistati da Enti Pubblici o, se privati, dichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/2000;
2. essere in possesso di certificazione di qualità rilasciata da organismi certificati SIN-CERT, secondo lo standard UNI EN ISO 9001:2008 per il servizio di gestione mense;
3. essere in regola con la normativa HACCP (D.Lgs. 193/07);
4. autocertificazione di essersi recata presso i Centri di refezione come indicati nel Capitolato d'appalto;
5. sede produzione pasti. Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, di disporre, in caso di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, in uso o di proprietà della Ditta, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di preparazione pasti principale e in caso di temporanea indisponibilità, di disporre di un centro di cottura o produzione pasti di riserva dotati entrambi di licenza commerciale e/o dedicato e con capacità di produzione pasti almeno uguale a quello principale con idoneo titolo giuridico titolo di proprietà o contratto di affitto (allegare planimetria del centro di cottura firmato da un tecnico abilitato).
6. licenze e Autorizzazioni. La Ditta deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento del servizio in oggetto, relativamente al Centro produzione pasti principale e di riserva di cui al punto precedente.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

## **8. GARANZIE RICHIESTE:**

A carico dei concorrenti – pena l'esclusione – è richiesta:

- cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto, costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016. In particolare la cauzione dovrà essere costituita con le forme e secondo le prescrizioni dettate dal citato art. 93 e dovrà prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità di almeno 180 giorni dalla data di espletamento della gara ed essere corredata dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Detto impegno è obbligatorio, indipendentemente dalla forma di costituzione della cauzione provvisoria e quindi, anche nel caso di versamento in contanti, con assegno circolare.

L'aggiudicatario dovrà costituire una "garanzia definitiva" nella misura del 10% dell'importo dell'appalto, costituita nei modi di cui all'art. 103 del D.lgs. 50/2016 a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la concessione per fatto del concessionario, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. Il concessionario potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'Ufficio a spese del concessionario, prelevandone l'importo dal corrispettivo dovuto. La cauzione resta vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

- Certificazione attestante la regolarità contributiva D.U.R.C. con data di rilascio non precedente a 30 gg. prima della data di presentazione della domanda di partecipazione alla gara.

### **Art. 9 – CENTRO DI COTTURA**

Per la preparazione dei pasti la Ditta si dovrà avvalere di un centro di cottura, in uso o di proprietà della Ditta, dall'inizio e per tutta la durata del contratto, in possesso di tutte le autorizzazioni ed i requisiti previsti dalla normativa in materia. In caso di temporanea indisponibilità, la Ditta dovrà poter disporre di un centro di cottura o produzione pasti di riserva dotati entrambi di licenza commerciale e/o dedicato e con capacità di produzione pasti almeno uguale a quello principale.

### **Art.10 – DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA COMPLESSIVA**

In base ai dati statistici, il numero medio presunto dei pasti giornalieri che dovranno essere forniti, ammonta a circa 95 unità.

Tali dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta.

### **Art. 11 - INDIVIDUAZIONE SCUOLE E CALENDARIO EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

1. Le istituzioni scolastiche statali dell'infanzia esistenti sul territorio comunale che  
L'erogazione dei pasti avverrà dal Lunedì al Venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Il Comune s'impegna a comunicare alla Ditta aggiudicataria la data di inizio effettivo del servizio.

### **Art. 12 - Prenotazione dei pasti**

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni plesso verrà giornalmente comunicato alla

Ditta aggiudicataria entro le ore 09,30/10,00 dal personale incaricato del Servizio Istruzione a mezzo fax o in caso di guasti a mezzo telefono.

In tale ordinativo saranno inseriti anche i pasti destinati ad alunni che fruiscono di diete speciali e/o etico-religiose, agli insegnanti e al personale ATA.

In ogni caso la comunicazione dei pasti da erogare verrà comunicata anche telefonicamente al centro di cottura.

La Ditta dovrà assicurare i pasti per l'effettiva presenza giornaliera, senza che nulla abbia a pretendere dal Comune per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi.

### **Art. 13 - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.**

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità e di prima scelta.

Le caratteristiche merceologiche delle suddette derrate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche previste nelle tabelle merceologiche degli alimenti.

È tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

### **Art. 14 - RICICLO**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

### **Art. 15 - APPROVVIGGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI**

L'approvvigionamento delle derrate alimentari 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 forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

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 è tenuta a conservare presso il centro di cottura la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

### **Art. 16 - GARANZIA DI QUALITÀ**

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, la Ditta deve:

1. acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate;
2. rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche;
3. disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco di fornitori omologati, e possedere un proprio sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune;

4. avere ottenuto apposita certificazione rilasciata da organismo abilitato SINCERT sull'osservanza delle norme in materia di garanzia della qualità, con l'obbligo di mantenerla per tutto il periodo di vigenza della concessione, adeguandola alle eventuali nuove norme;

#### **Art. 17 - DOCUMENTAZIONE DA TRASMETTERE AL SETTORE FINANZIARIO DEL COMUNE**

La Ditta deve fornire - su richiesta - la documentazione necessaria per il controllo sul servizio oggetto del presente Capitolato da parte degli organi preposti (Commissione Mensa - Art. 30), ai sensi delle norme e regolamenti in materia tutte richiamate. La Ditta deve altresì fornire al sopraindicato Settore, entro la prima decade di ogni mese, il riepilogo del numero dei pasti somministrati nel mese precedente.

#### **Art. 18 - MENU' E QUANTITA'**

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste dalla tabella delle grammature collegata al menù, allegati al presente Capitolato. La Ditta è tenuta ad assicurare i prelievi da parte degli organi di controllo (Commissione Mensa).

I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle), salvo diversa indicazione della tabella delle quantità degli alimenti.

Le pietanze dovranno essere realizzate mediante utilizzo di prodotti di 1<sup>a</sup> qualità provenienti da produzioni convenzionali.

#### **Art. 19 - STRUTTURA DEL MENU'**

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente: un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta fresca di stagione (in base a quanto previsto nel menù).

#### **Art. 20 - CONDIMENTI**

Gli alimenti che compongono i pasti dovranno essere completi di condimenti e quanto altro occorre per rendere graditi i cibi.

Per i condimenti a crudo di pietanze, verdure, sughi, piatti cotti o preparazione di salse si dovrà usare esclusivamente olio extra vergine di oliva (acidità max 1%).

Il condimento con formaggio grattugiato dei primi piatti e delle altre preparazioni, dovrà essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

#### **Art. 21 - TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEL PASTO.**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica.

Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento. La Ditta libera il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. n. 193/07.

#### **Art. 22 - MODIFICHE TEMPORANEE AI MENU'**

È consentito alla Ditta, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica e acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura della Ditta, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere all'ASL NA 3 Sud eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza. La Ditta si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù.

### **Art. 23 - MENU' ALTERNATIVI**

Nei casi di necessità determinati da motivazioni di salute o religiose, la Ditta è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, diete speciali e menù alternativi.

### **Art. 24 - DIETE SPECIALI**

La Ditta, su presentazione di certificato medico e su richiesta del Comune, deve approntare diete speciali per gli utenti interessati. Non possono essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la precisazione degli alimenti che non devono essere somministrati all'utente per problemi di salute e non sia indicata la durata della dieta. Per il trasporto dei pasti speciali devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti in caso di intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato il Pronuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti). E' obbligo della Ditta attenersi ai prontuari dietetici per celiaci.

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

### **Art. 25 - DIETE IN BIANCO**

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura, da una porzione di carne o pesce ai ferri cotto al vapore o lessato e frutta, o da altre pietanze che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

### **Art. 26 - PASTI FREDDI**

In occasioni di gite scolastiche e su richiesta fatta con anticipo di almeno 3 giorni dalla Scuola, la Ditta si impegna a fornire e consegnare al plesso di destinazione, indicativamente entro le ore 8,30 del giorno prestabilito, cestini da viaggio o pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa.

Il Comune potrà inoltre richiedere alla Ditta di fornire pasti freddi sostitutivi all'utenza, nel caso di sciopero del personale del centro cottura, oppure nel caso di interruzione del servizio per cause di forza maggiore.

## **Art. 27- CONTENITORI**

Le caratteristiche del servizio di mensa scolastica oggetto di gara, vengono individuate dalla stazione appaltante in ossequio al disposto di cui all'articolo 144, comma 2, del Codice. Nella produzione dei pasti a legume caldo è prevista la conservazione dei cibi cotti ad una temperatura compresa tra +60°C e +65°C, per evitare la possibilità di moltiplicazione batterica, e il successivo rapido confezionamento in contenitori termici, inseriti in apposite casse termiche.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori *gastronorm* in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge vigente.

L'altezza delle *gastronorm* deve essere tale da evitare fenomeni di impaccamento. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere collocati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti microforati monorazione ad uso alimentare e riposto in ceste adatte al trasporto di alimenti confezionati.

## **Art. 28 – MEZZI DI TRASPORTO, MODALITA' E ORARIO DI CONSEGNA PASTI**

1. Alla fase di preparazione deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti prescritti dalla vigente normativa.
2. 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 40 (quaranta) minuti. Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo per garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti. In sede d'offerta dovrà essere indicato, attraverso apposito piano:
  - a) il percorso più breve e i tempi necessari per raggiungere ogni sede di refezione partendo dal centro di produzione pasti;
  - b) la distanza chilometrica dal centro di produzione pasti a ogni singola sede di refezione.
3. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti, tali da assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa d'insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.
4. I mezzi da utilizzare in via permanente, e quotidiano, per il servizio di refezione scolastica che sarà espletata per il Comune di Boscotrecase, devono essere non inferiore a 4 (quattro) al fine di consentire la tempestiva consegna dei pasti presso tutte le sedi di refezione. Detti mezzi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.
5. I mezzi adibiti al trasporto dovranno avere le autorizzazioni sanitarie necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente. Dette autorizzazioni, a cura della ditta aggiudicataria, devono essere prodotte in originale o in copia conforme e consegnate all'atto della sottoscrizione del contratto.
6. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati, al fine di evitare insudiciamento, almeno una volta la settimana.
7. I mezzi dovranno recare, stampigliata sui due lati del mezzo la scritta esterna "Trasporto pasti" e ben visibile la denominazione sociale della ditta aggiudicataria. Non è consentito l'utilizzo di automezzi "anonimi". Nel caso di utilizzo di automezzi "anonimi", a ogni controllo, e per ogni singolo automezzo "anonimo" rinvenuto, la ditta



- aggiudicataria sarà soggetta a una sanzione di € 1.000,00 (milleuro).
8. I pasti vanno consegnati tra le ore 12,00 e le ore 12,30, o comunque nell'arco d'orario diversamente stabilito con apposita comunicazione, nell'assoluto rispetto d'apposito piano di distribuzione, per singole scuole che, d'intesa con i Dirigenti Scolastici, sarà formalmente comunicato dal Responsabile del Settore Finanziario. Nelle scuole con eventuale doppio turno di mensa si dovranno eseguire due consegne pasto distinte in relazione agli orari di refezione. Non è ammesso, pertanto, lo stazionamento dei pasti presso i singoli plessi scolastici in attesa dell'ultimazione delle lezioni.
  9. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria deve fornire:
    - a) l'elenco degli automezzi utilizzati, con indicazione del modello e della targa e con dichiarazione che gli stessi rechino le caratteristiche indicate al punto 7 del presente articolo;
    - b) copia del libretto di circolazione, dal quale si dovrà rilevare l'uso specifico dell'automezzo;
    - c) copia delle polizze assicurative degli automezzi utilizzati.
  10. Qualsiasi variazione d'utilizzo d'automezzi o mutazione delle polizze assicurative, dovrà tempestivamente essere comunicata, con formale atto, al Responsabile del Settore Finanziario.
  11. La Ditta deve consegnare i pasti nei plessi scolastici indicati dal Comune, anche in caso di gravi imprevisti (chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.). All'uopo la Ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni o comunque entro 30 minuti rispetto all'ora normalmente prevista per l'inizio della somministrazione.
  12. In caso di rilievo di non conformità anche parziale dei pasti al momento della consegna, il Comune applicherà la penale prevista al successivo art. 43.
  13. In caso di temporanea indisponibilità del centro di cottura della Ditta, la stessa dovrà poter disporre di un centro di cottura o produzione pasti alternativo e dotato di licenza commerciale e/o dedicato per tutto il corso della durata della presente gara alla preparazione di pasti per refezione scolastica. Tale centro dovrà essere - comunque - utilizzato esclusivamente in caso di emergenza e dovrà avere capacità di produzione almeno uguale al fabbisogno del presente appalto. Planimetrie e descrizione tecnica dovranno essere allegate alla domanda di partecipazione.

#### **Art. 29 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. 193/07 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dalla normativa Regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

#### **Art. 30 – CONTROLLI SULL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO – COMMISSIONE MENSA**

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di eseguire, in qualsiasi momento, senza preavviso alcuno e con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso il centro di produzione pasti e i plessi scolastici ove sono veicolati i cibi, per verificare la rispondenza del servizio, fornito dalla ditta aggiudicataria, alle prescrizioni contrattuali derivanti dal presente capitolato speciale d'appalto. A tal fine è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di consentire l'accesso, in qualsiasi momento, al centro cottura di Funzionari del Comune e/o personale all'uopo incaricato.

Il controllo sarà effettuato anche dalla Commissione Mensa, organo consultivo dell'Amministrazione Comunale in materia di refezione scolastica, così come stabilito da regolamento approvato dal C.C. n. 29 in data 31/7/2018.

I dipendenti dell'Impresa sono tenuti a fornire tutta la collaborazione necessaria e i chiarimenti richiesti.

### **Art. 31 – SOGGETTI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Oltre ai componenti della Commissione Mensa possono esercitare operazioni di vigilanza e controllo gli organismi competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore.

Nessun organismo deputato al controllo può intervenire direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta, ma ogni rilievo, comunicazione, istanza deve essere rivolta unicamente al Settore Finanziario del Comune.

Ogni ispezione o controllo deve svolgersi senza interferenze con lo svolgimento del servizio, e di contro la Ditta garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche.

La Ditta è tenuta a mettere a disposizione dei componenti gli organi di controllo idoneo vestiario (camici, copriscarpe e copricapi monouso) da indossare durante la visita del centro di cottura; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

### **Art. 32 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.

a) Le ispezioni a vista mirano a verificare le autorizzazioni e le certificazioni e valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo:

- controllo del registro pulizia e disinfestazioni;
- modalità di stoccaggio degli alimenti nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura degli alimenti;
- modalità di distribuzione delle pietanze;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica corretto uso impianti e attrezzature;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti, delle attrezzature e dell'ambiente;
- stato igienico del personale;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

Il Comune si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta o dai tecnici incaricati dal Comune. E' inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal Menù.

c) Gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere

compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L., sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dal Comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune, particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

### **Art. 33 – BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate. I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta; qualora i referti diano esito positivo, alla Ditta saranno addebitate le spese di analisi.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicazione della natura del contenuto e il giorno di preparazione.

### **Art. 34 - OSSERVAZIONI – CONTESTAZIONI – PRESCRIZIONI**

Prima di procedere all'applicazione delle penalità, il Comune dovrà contestare alla Ditta i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. La Ditta ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine la Ditta non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, verranno applicate le penali previste dal presente Capitolo.

Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate alla Ditta mediante l'invio di raccomandata con avviso di ricevuta, o notifica del messo comunale.

### **Art. 35 – PIANO DI AUTOCONTROLLO**

La Ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo per il centro di cottura ed i mezzi adibiti al trasporto, elaborato secondo i principi contenuti nel D.Lgs. n. 193/07 e successive modificazioni ed integrazioni, che dovrà essere messo a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per eventuali controlli di conformità, se richiesto.

### **Art. 36 – PULIZIA AMBIENTI E ATTREZZATURE DEL CENTRO DI COTTURA**

Gli ambienti del centro di cottura (cucina-bagni-magazzini/deposito) dovranno essere tenuti costantemente puliti e al riparo da mosche, scarafaggi e animali in genere. Al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature impiegate dovranno essere pulite da ogni residuo.

In particolare, dovrà essere curata la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli e i contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

### **Art. 37 – NORME IGIENICHE**

La Ditta provvederà altresì giornalmente alla disinfezione dei macchinari, maniglie di porte, celle, manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimentati; essa dovrà inoltre provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura.

I rifiuti dovranno essere raccolti nel rispetto della vigente disciplina comunale, prevedendo la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

### **Art. 38 – AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

La Ditta deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa. I locali del centro di cottura, compresi magazzini e ripostigli, devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente Capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione straordinaria e del controllo per conto del Comune e per i soggetti da questo espressamente autorizzati.

**Art. 39 – SCIOPERO e/o INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rispettare e far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12-6-1990 n.146 e s.m.i. "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali...".

Nessun risarcimento potrà essere richiesto dalla Ditta aggiudicataria per l'eventuale sospensione del servizio mensa in conseguenza della sospensione delle attività scolastiche per sciopero, a condizione che il Settore Servizi al Cittadino o i Dirigenti Scolastici di riferimento ne abbiano dato comunicazione alla Ditta. Gli scioperi non programmati del personale scolastico e/o della Ditta, dovranno essere comunicati a vicenda, entro e non oltre le ore 9,30 del giorno interessato.

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 della Ditta, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

**Art. 40 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE NEL CENTRO COTTURA ALLA CONSEGNA E ALLO SPORZIONAMENTO PRESSO I CENTRI DI CONSUMO**

1. Il Responsabile del centro di cottura è tenuto ad attuare un programma di formazione per consentire al personale di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adottate nella struttura di produzione.
2. Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione e alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti.
3. A garanzia del buon andamento del servizio il numero minimo di personale preposto alla preparazione e trasporto delle vivande dovrà essere pari ad almeno 16 (sedici) unità di seguito specificate:

<b>UNITA N.</b>	<b>PROFILO PROFESSIONALE</b>
<b>01</b>	<b>RESPONSABILE TECNICO DEL SERVIZIO .</b> Il Responsabile Tecnico del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Società. Tale Responsabile Tecnico dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso il Comune, quando richiesto dallo stesso.
<b>01</b>	<b>CAPO-CUOCO</b> In possesso del titolo di studio corrispondente alla qualifica di cuoco.

<b>01</b>	<b>ADDETTO AL SERVIZIO MENSA</b> E' a disposizione del capo cuoco. E' la figura professionale che interviene, pur con compiti non specializzati, in quasi tutte le fasi del processo produttivo.
<b>03</b>	<b>AUTISTA</b> Adibito al trasporto dei pasti alle mense/sedi di refezione. Sarà particolarmente sensibilizzato ai problemi igienici e alla puntualità del servizio.
<b>01</b>	<b>PERSONALE AMMINISTRATIVO</b> Curerà: - l'AMMINISTRAZIONE E LA CONTABILITA' INTERNA e provvederà alla compilazione di tutta la modulistica necessaria per l'erogazione dei pasti; - tutti i rapporti con l'utenza per il puntuale pagamento dei pasti; - i rapporti con il Responsabile del Settore competente dell'Amministrazione Comunale riguardo l'utenza.
<b>04</b>	<b>ADDETTO ALLO SCODELLAMENTO</b> Addetto alla preparazione dei locali adibiti a refettorio, allo scodellamento dei pasti agli alunni, alla pulizia dei tavoli utilizzati per il servizio di refezione ed alla raccolta dei rifiuti solidi urbani secondo le regole dettate dal Comune

4. Tutto il personale impiegato nella preparazione dei pasti, nella consegna presso i centri di consumo, e addetto allo sporzionamento e pulizia dei centri di consumo (cuochi, refezionisti, inservienti, autisti ecc.) deve possedere adeguata specializzazione nel campo professionale per gli incarichi specifici, ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Detto personale deve essere munito di attestato di formazione rilasciato ai sensi della vigente normativa e deve essere munito di libretto sanitario e dei requisiti igienico-sanitari personali. Il Responsabile del Settore Finanziario, in ogni momento, potrà chiedere l'esibizione dei libretti sanitari, allo scopo di accertare la regolarità degli stessi.
5. Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e del monte ore lavorativo settimanale di ciascun dipendente; qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto al Comune.
6. Il personale dovrà, a cura della ditta aggiudicataria, essere inquadrato nei corrispondenti livelli o categoria contrattuale nazionale di lavoro che disciplina il settore, e la ditta medesima è tenuta al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale.
7. Il personale dovrà essere assicurato, dalla ditta aggiudicataria, da cui dipende, sia per eventuali infortuni che dovessero capitare e ciò non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, ma anche per responsabilità civili verso terzi a copertura d'ogni rischio. L'amministrazione comunale sarà esclusa, a qualsiasi titolo, da ogni giudizio e da eventuale rivalsa di tutte le spese conseguenti all'eventuale instaurazione della lite. Il personale utilizzato presso i centri di consumo delle scuole dovrà, inoltre, essere assicurato dalla ditta da cui dipende sia per eventuali infortuni che allo stesso dovessero capitare durante la permanenza presso la scuola, e ciò non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, sia per responsabilità civili verso terzi a copertura di

- ogni rischio connesso al servizio e in ragione dello stesso, intendendosi, di fatto, l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti all'instaurazione della lite.
8. La ditta aggiudicataria è obbligata a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro e di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.
  9. La ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia d'assunzione di personale, d'assicurazione obbligatoria verso gli infortuni e in materia assistenziale e previdenziale.
  10. La ditta aggiudicataria è unica responsabile d'ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli istituti previdenziali e assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente e, comunque, con la sottoscrizione del contratto d'appalto, s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza il Comune di Gragnano.
  11. La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà indicare, con apposita comunicazione:
    - Y l'ubicazione e il recapito telefonico e di fax di un proprio punto di coordinamento al quale, in caso di necessità, l'amministrazione appaltante possa fare riferimento;
    - Y la/e figure professionali impiegate in tale punto di coordinamento che tempestivamente dovranno intervenire ogni qualvolta l'amministrazione comunale, nella persona del Responsabile del Settore Finanziario, ne faccia richiesta.
  14. I dipendenti della ditta aggiudicataria, in ogni rapporto con l'amministrazione e con le scuole, devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.
  15. La ditta aggiudicataria deve, in particolare, curare che il proprio personale, in tutte le fasi di lavorazione, distribuzione, ecc.:
    - Y Sia munito di tessera di riconoscimento, corredata da fotografia e contenente le generalità complete del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, tenuta sempre ben visibile;
    - Y Sia dotato, a cura e spese della ditta aggiudicataria, di un'adeguata uniforme di lavoro, di colore chiaro, del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua, tassativamente, nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
    - Y Sia munito di copricapo che contenga la capigliatura, e di mascherina protettiva e di guanti monouso;
    - Y Non usi smalto sulle unghie e non indossi braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione;
    - Y Segnali subito agli organi competenti e al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
    - Y Non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
    - Y Mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione del quale abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio.
  16. La ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.
  17. La Ditta deve altresì fornire al personale incaricato al controllo (Commissione Mensa) camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che esso effettuerà presso il centro di cottura.

#### **Art. 41 – LIQUIDAZIONE CORRISPETTIVO PER PASTI EROGATI**

La liquidazione dei corrispettivi dovuti dal Comune alla Ditta per i pasti consumati avverrà su presentazione di regolari fatture mensili con bonifici posticipati di 30 giorni.

#### **42. METODO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.**

La gara sarà affidata ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata secondo il miglior rapporto qualità/prezzo con la seguente ripartizione così sinteticamente riassunta e dettagliatamente riportata nel disciplinare di gara:

**1) OFFERTA TECNICA:                      punti max 80 /100**

**2) OFFERTA ECONOMICA:                punti max 20 /100**

In ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 95 comma 12 del D.Lgs. 50/2016;

#### **Art. 43 – INADEMPIENZE E PENALITÀ**

Il Comune, a tutela delle disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale, per fatti, atti e comportamenti qualificati come inadempimenti e di seguito classificati, che non siano stati causati da situazioni imprevedibili, si riserva di applicare le seguenti penalità fino a:

- € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dalla Ditta;
- € 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle norme igieniche sugli alimenti;
- € 500,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità Amministrativa e Giudiziaria;
- € 300,00 per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti;
- € 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igieniche ambientali;
- € 300,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- € 300,00 per mancata consegna agli incaricati del Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- € 200,00 per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.).

Per qualsiasi altra inadempienza, ad es. pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a "puntino", presenza di ossa, lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza) che ne determinino il non gradimento, sarà applicata una penale da € 100,00 a € 300,00 a discrezione del Comune.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile dei pasti somministrati. L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora la Ditta per qualsiasi causa durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni, o non lo ese-

guisse in modo regolare, completo o tempestivo, il Comune potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità della Ditta inadempiente, senza che questa possa opporvisi. A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

#### **Art. 44 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta alla Ditta in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della Ditta e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste il Comune non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'Impresa;
- c) abbandono della concessione, salvo che per causa di forza maggiore;
- d) motivi di pubblico interesse;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- f) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- g) inosservanza delle norme di legge relative alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di lavoro e al personale dipendente, e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subconcessione totale o parziale del servizio;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) ulteriore inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze nel corso del medesimo anno scolastico;
- m) mancata esibizione delle documentazioni inerenti l'HACCP.

#### **Art. 45 PROTOCOLLO DI LEGALITA'**

La Ditta dovrà accettare e dichiarare le clausole previste dal protocollo di legalità sottoscritto tra il Comune di Boscotrecase e la Prefettura U.T.G. di Napoli.

#### **Art. 46 ADEMPIMENTO PER LA SICUREZZA**

In seguito all'assegnazione dell'incarico, il datore di lavoro assegnatario dovrà: comunicare il responsabile della sicurezza; redigere e consegnare al Comune il proprio DUVRI riferito alle attività svolte dal proprio personale in relazione al servizio affidato; provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, ottemperando a tutti gli obblighi e prescrizioni previsti dal D.Lgs. n. 81/2008.

#### **Art. 47 AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE**

Terminate le procedure di gara, l'aggiudicazione avverrà ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante nei confronti della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune.

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta, purché la stessa abbia raggiunto il punteggio minimo richiesto per la valutazione degli elementi qualitativi, fatta salva la verifica di congruità della stessa.



Mentre l'impresa aggiudicataria resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa alcun obbligo se non dopo le prescritte approvazioni a norma di legge.

Sarà dichiarata decaduta dall'aggiudicazione la ditta che non intervenisse alla stipula del contratto entro il termine indicato con comunicazione scritta; in tal caso, o per altra causa grave (ad esempio mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste, irregolarità contributiva, anomalia dell'offerta), l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

Saranno a carico dell'aggiudicatario le spese contrattuali determinate ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

In considerazione della particolare tipologia di utenza, e della conseguente rilevanza del servizio oggetto di affidamento, che non può subire interruzioni senza un grave danno all'interesse pubblico, nelle more della stipula del contratto sarà possibile autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione ai sensi di quanto previsto dall'art. 32 del D.LGS. 50/2016

#### **Art. 48 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI**

1. I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto di servizio e per le successive fasi verranno trattati nel rispetto dei principi generali di trasparenza, correttezza e non eccedenza di cui all'art. 5 del RGPD "Principi applicabili al trattamento di dati personali" ed esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Amministrazione, che sono, nel caso specifico, quelle relative all'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Gragnano, incluse le finalità relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. Ai concorrenti è richiesta la presa visione dell'informativa di cui all'art. 13 del Regolamento Generale sulla Protezione dei dati 2016/679.

2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.

3. Il trattamento sarà effettuato sia con supporti cartacei che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto dal Regolamento Generale sulla Protezione dei dati 2016/679.

5. Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Boscotrecase.

6. Il Responsabile del trattamento per il Settore Finanziario è il dr. Salvatore IZZO.

7. Al Titolare del trattamento o al Responsabile ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L.241/90 e successive modificazioni ed integrazioni e secondo la disciplina di cui al regolamento approvato con D.P.R. n. 184/2006, oltre che nei termini indicati all'art. 53 del

D.Lgs. n. 50/2016, l'Amministrazione consentirà l'estrazione di copia di tutta la documentazione di cui sarà stata data lettura nelle sedute pubbliche di gara, essendo la stessa già resa conoscibile all'esterno.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, ad eccezione delle parti coperte da segreti tecnici/commerciali non autorizzate con motivata e comprovata dichiarazione ed espressamente specificate in sede di presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti della cui documentazione viene richiesto l'accesso.

#### **Art. 49 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.**

1. Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali ai sensi dell'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, ad oggetto "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", il legale rappresentante dell'impresa concorrente deve dichiarare, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e successive modifiche, di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge n. 136/2010.

2. Nella dichiarazione di cui al comma 1 il legale rappresentante dell'impresa concorrente deve impegnarsi, in caso di aggiudicazione dell'appalto:

a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;

b) a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;

c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori/servizi/forniture oggetto del presente appalto, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;

d) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, informando contestualmente sia l'amministrazione aggiudicatrice che la Prefettura – Ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

4. Il legale rappresentante dell'impresa concorrente dichiara, infine, di essere a conoscenza che l'amministrazione aggiudicatrice risolverà il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A.

5. In caso di mancata presentazione della dichiarazione prevista dal presente articolo, il concorrente è escluso dalla procedura di gara.

IL CAPOSETTORE FINANZIARIO

Dr. Salvatore Izzo