



Comune di Maddaloni

Provincia di Caserta

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

pub.istrucz@pec.comune.maddaloni.ce.it

Procedura di gara aperta, mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e sulla piattaforma TRASPARE, per l'affidamento del servizio di mensa presso le scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Maddaloni per gli aa. ss. 2024/2025 – 2025/2026.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto.
- Art. 2 - Utenza.
- Art. 3 - Durata del contratto.
- Art. 4 - Subappalto.
- Art. 5 - Calendario di erogazione del servizio.
- Art. 6 - Fatturazione, liquidazione e spese contrattuali.
- Art. 7 - Garanzia definitiva.
- Art. 8 - Oneri a carico dell'aggiudicatario. Responsabilità e assicurazione.
- Art. 9 - Oneri a carico del Comune
- Art. 10 - Caratteristiche del servizio
- Art. 11 - Caratteristiche delle forniture
- Art. 12 - Caratteristiche delle derrate
- Art. 13 - Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione
- Art. 14 - Trasporto e consegna dei pasti
- Art. 15 - Norme per la distribuzione dei pasti
- Art. 16 - Personale
- Art. 17 - Manutenzione, pulizia, riassetto e sanificazione
- Art. 18 - Controllo di qualità del servizio
- Art. 19 - Inadempienze e penalità

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'appalto del servizio di ristorazione scolastica (codice CPV55523100-2) per gli alunni e il personale autorizzato delle scuole dell'infanzia e primarie (ove istituito il tempo pieno) del Comune di Maddaloni per il periodo ottobre/dicembre 2024 - gennaio/giugno 2025 – ottobre/dicembre 2025 - gennaio/giugno 2026 e per le seguenti attività:

- La preparazione, comprensiva dell'approvvigionamento di tutte le derrate e dei materiali complementari necessari, la sporzionatura, il confezionamento, il trasporto e consegna, la distribuzione e la somministrazione dei pasti (scodellamento) agli alunni ed insegnanti autorizzati, secondo le modalità prescritte dalla normativa vigente e le prescrizioni previste per fronteggiare contagi da virus, nelle scuole cittadine dell'infanzia e primaria (ove istituito il tempo pieno);
- La preparazione e cottura dei pasti nei centri di cottura di proprietà comunale a cura dei cuochi (dipendenti comunali);

- La fornitura di piatti, bicchieri e posate;
- La fornitura di posateria per la porzionatura in acciaio inox;
- La fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta;
- La fornitura di carrelli scaldavivande per la distribuzione dei pasti;
- Il trasporto e la consegna dei pasti nelle sedi scolastiche distaccate;
- La preparazione dei refettori e la ricezione dei pasti;
- Lo scodellamento dei pasti;
- La gestione di diete speciali, compresi i menù, forniti dal Comune;
- Riordino, pulizia e sanificazione dei centri cottura, delle sale refezione, dei carrelli scaldavivande e di tutte le altre attrezzature utilizzate, nonché dei mezzi di trasporto con materiali a basso impatto ambientale;
- Il servizio, comprendente l'approvvigionamento delle materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, come da menù e diete speciali forniti dal Comune, dovrà essere fatto ad intera cura e spesa della ditta appaltatrice;
- L'impresa aggiudicatrice dovrà provvedere alla fornitura, installazione e manutenzione di n.2 lavastoviglie nei centri cottura ubicate nella sede della scuola infanzia e primaria Lambruschini e nella scuola infanzia e primaria Brancaccio;
- La fornitura in opera di tutte le attrezzature mancanti nei centri cottura e nei refettori necessarie ed indispensabili per la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- Il servizio comprende, inoltre, la consultazione del portale informatico per la rilevazione dei pasti prenotati giornalmente.

L'erogazione dei pasti avverrà nelle seguenti sedi di refezione scolastici:

Infanzia Lambruschini	Via Campolongo	
Infanzia San Domenico	Viale Europa	
Infanzia Cannello	Via Cannello	
Infanzia Aldo Moro	Via R. Viviani	
Infanzia Collodi	Via Matilde Serao	
Infanzia Maddaloni 1	Via Roma	
Infanzia Agazzi	Via Feudo	
Infanzia Rodari (de Nicola)	Via S. Francesco d'Assisi	
Primaria Lambruschini	Via Campolongo (sede centro cottura)	
Primaria Maddaloni 1	Via Roma	
Primaria Brancaccio	Via Feudo (sede centro cottura)	
Primaria Villaggio (de Nicola)	Via S. Francesco d'Assisi	
Primaria San Domenico	Viale Europa	
Primaria Cannello	Via Cannello	

Per dette scuole si stima, sulla scorta degli scorsi anni scolastici, un numero di pasti complessivi, tra alunni e personale scolastico, pari a circa n. 259.520 (per circa 320 gg. di refezione – 160 giorni di refezione annui).

Il servizio dovrà essere prestato in conformità alle specifiche tecniche di base e clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Art. 2 – Utenza

1. La media giornaliera presunta dei pasti da erogare è pari a circa 811 pasti. Pertanto, i dati numerici riportati hanno solo un valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'Amministrazione comunale. L'Ente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti. Saranno riconosciuti, in termini economici, all'aggiudicataria, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Art. 3 - Durata del contratto

1. L'appalto è riferito agli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026.

2. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del Codice dei contratti pubblici – D. Lgs. n. 36/2023. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.
3. L'Amministrazione si riserva, qualora le circostanze straordinarie ed imprevedibili la sospensione di tutte o di parte delle prestazioni contrattuali, senza alcuna pretesa da parte dell'aggiudicataria.
4. L'aggiudicataria dovrà avviare il servizio secondo quanto dispone il presente Capitolato e nel tempo strettamente necessario per organizzare il servizio. L'aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'Amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

Art. 4 - Subappalto

1. In relazione al presente appalto è vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. È fatta eccezione esclusivamente per il servizio manutenzione delle lavastoviglie ed altre attrezzature presenti nei centri di cottura. L'offerente ha l'obbligo di comunicare, nella sua offerta, la volontà di avvalersi del subappalto per il predetto servizio. Pertanto, non è ammesso subappaltare a terzi successivamente all'affidamento del servizio, qualora non fosse stato dichiarato in sede di offerta.

Art. 5 - Calendario di erogazione del servizio

1. L'erogazione dei pasti avverrà nelle giornate comprese tra il lunedì e il venerdì, nei mesi e giorni di effettivo funzionamento delle strutture scolastiche, come stabilito annualmente dal calendario scolastico regionale.

Art. 6 - Fatturazione, liquidazione e spese contrattuali

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore per il servizio di cui al presente capitolato verrà effettuato, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili posticipate e previa verifica dell'esatto adempimento delle prestazioni da parte del RUP (Responsabile Unico del Procedimento).
2. La fatturazione per le forniture sarà commisurata ai pasti effettivamente confezionati e forniti calcolati sulla base delle prenotazioni dei pasti effettuate dalle scuole. Le fatture riepilogative mensili dovranno essere distinte per alunni e docenti e dovranno fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, devono indicare il CIG e il contratto stipulato.
3. Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dal ricevimento di fatture, fatte salve le disposizioni normative e regolamentari che limitino il libero utilizzo delle disponibilità finanziarie del Comune. Le fatture devono essere intestate come segue:

COMUNE DI MADDALONI VIA S. FRANCESCO D'ASSISI- MADDALONI C. F. 80004330611 - CAP. 81024

4. La liquidazione e i pagamenti verranno effettuati in conformità delle norme regolamentari dell'Amministrazione ed è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori dipendenti, nonché alla dimostrazione dell'avvenuto pagamento della relativa mensilità al predetto personale.
5. Tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti o conseguenti alla stipula ed esecuzione del contratto, restano a carico dell'aggiudicataria. Eventuali contestazioni, nei confronti dell'appaltatore, per inadempienze, potranno sospendere tali termini. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità di cui al successivo art. 19 "Inadempienze e Penali" applicato per inadempienze a carico dell'aggiudicataria.
6. Ai fini del pagamento del corrispettivo, e comunque ove vi siano fatture in pagamento, verrà acquisito il Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) attestante la regolarità in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti; se l'affidataria non risulta in regola con gli obblighi dettati dalle disposizioni vigenti in materia del regolarità retributiva e contributiva, si procederà in ottemperanza a quanto previsto dalla vigente normativa.

7. Inoltre, in ottemperanza alle disposizioni previste dall'art. 48-bis del D.P.R. 602 del 29 settembre 1973, con le modalità di cui al decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 18 gennaio 2008 n. 40 e s.m.i., per ogni pagamento di importo superiore ad euro 5.000,00 (I.V.A. inclusa), si procederà a verificare se il beneficiario è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo. Nel caso in cui l'Agenzia delle Entrate comunichi che risulta un inadempimento a carico del beneficiario, si applicherà quanto disposto dall'art. 3 del decreto di attuazione di cui sopra.

Art. 7 - Garanzia definitiva

1. La garanzia definitiva, secondo quanto disposto dall'art. 117 del D.lgs. 36/2023, di importo pari al 10% dell'importo contrattuale, dovrà essere costituita prima della sottoscrizione del contratto, mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D. Lgs. dell'1/9/1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

2. La garanzia fidejussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10%, la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.
3. Il deposito cauzionale sarà restituito al termine del servizio, se tutti gli obblighi contrattuali risulteranno regolarmente adempiuti, e comunque dopo che ogni e qualsiasi eccezione inerente e conseguente il presente appalto sia stata rimessa. In caso di partecipazione alla gara di un Raggruppamento Temporaneo di Imprese sarà consentita la riduzione della cauzione, solamente se il requisito necessario sarà posseduto da ogni singola Impresa facente parte del Raggruppamento stesso.
4. La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. La Stazione appaltante ha diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti.
5. La garanzia fidejussoria deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso d'opera, sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione ed in caso di inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei del prezzo da corrispondere all'esecutore, in caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta o integrata in relazione ai variati importi contrattuali. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della Stazione appaltante, che procederà ad aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. In caso di risoluzione del contratto per inadempienza dell'aggiudicatario il deposito cauzionale, con semplice atto amministrativo e, salvo il diritto del Comune al risarcimento degli eventuali maggiori danni, può essere incamerato a titolo di penale.

Art. 8 - Oneri a carico dell'aggiudicatario. Responsabilità e assicurazione.

1. Oneri: l'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la gestione degli alimenti (ricevimento e stoccaggio, lavorazione, produzione e trasformazione, trasporto e somministrazione) e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere le prescritte autorizzazioni sanitarie.

2. Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del Regolamento CE 178/2002 e del Regolamento CE 853/2004 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e 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 che viene denominato HACCP.

Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
- Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
- Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
- Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;

- Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
- Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
- Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

Durante il rapporto contrattuale, salvo quanto offerto in sede di gara, l'appaltatrice dovrà procedere a effettuare, a proprie spese, un prelievo del prodotto finito da effettuarsi presso la cucina di preparazione dei pasti. Detto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni, a cura di un laboratorio pubblico o privato, individuato dalla stazione appaltante. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato al Dirigente/Responsabile del servizio.

3. L'aggiudicatario è tenuta ad effettuare, un'analisi microbiologica a campione sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti al fine di accertare gli indici:

- a) carica batterica totale;
- b) batteri coliformi totali;
- c) salmonella;
- d) stafilococchi aurei e listeria.

4. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ulteriori analisi e controlli tramite laboratori di analisi a tale scopo individuati.

5. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'impresa è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

6. L'aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza poter pretendere alcun rimborso.

7. Responsabilità e assicurazioni: ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione o a terzi, a cose o a persone, sono, senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'appaltatore.

8. Quest'ultimo, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della stessa ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

9. La polizza assicurativa dovrà riguardare la R. C. verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno, anche non specificatamente menzionato.

10. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro blocco unico e a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per persona.

11. Copia di detta polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione in sede di stipula del contratto.

Art. 9 – Oneri a carico del Comune

1. Il Comune di Maddaloni in relazione al presente appalto rende disponibili: due centri di cottura, parzialmente attrezzati, ubicati nelle scuole: “Lambruschini” sita in via Campolongo e “Brancaccio” sita in via Feudo del Comune di Maddaloni;

- Numero quattro cuochi a 36 ore settimanali, due ogni punto cottura;
- Il sistema informatico per la gestione dei pasti denominato Etica Soluzioni, consultabile da parte dell'aggiudicataria per la preparazione dei pasti giornalieri.

2. Il Comune di Maddaloni, nel presente appalto, ad esclusione dei cuochi, dipendenti comunali, non svolge alcuna funzione riconducibile a quella di datore di lavoro. Inoltre, il Comune si impegna a sostenere le spese per la fornitura del gas, acqua ed energia elettrica per il funzionamento degli impianti utilizzati nell'ambito del servizio, nonché il riscaldamento dei locali dove viene espletato il servizio.

Art. 10 - Caratteristiche del servizio

1. Si presume la seguente quantità sulla base del periodo di riferimento di pasti da erogare ad alunni, docenti e personale ATA per un numero complessivo presunto per anni due di 259.650 pasti.

2. In caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica, operata dall'autorità scolastica, il numero dei pasti presunti potrà, quindi, subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'appaltatrice possa pretendere nulla al riguardo. In particolare l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta; resta inteso che l'appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

Prestazioni a carico dell'aggiudicataria

L'aggiudicataria provvederà a tutto quanto disposto nell'art. 1 "Oggetto dell'Appalto" del presente Capitolato e pertanto dovrà:

- a) preparare e confezionare i pasti, presso i centri di cottura di proprietà del Comune, trasportare, consegnare e distribuire i pasti nelle sedi scolastiche indicate all'art. 1. Inoltre l'aggiudicataria dovrà provvedere alla pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate, al riassetto, riordino, pulizie, sanificazione dei refettori utilizzando allo scopo prodotti compatibili con gli alimenti e a basso impatto ambientale. Nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, l'aggiudicataria si impegna a darne comunicazione alle Istituzioni scolastiche interessate ed al Comune ed al settore P. I., con preavviso di almeno 48 ore, fatta salva la vigente normativa in materia di preventiva comunicazione per astensione dal lavoro. In difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause alla stessa imputabili, l'appaltatrice corrisponderà al Comune l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni nei quali non è stato erogato il servizio. In caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali ove è ubicata la cucina) l'aggiudicataria si impegna a non interrompere il servizio, fornendo un cestino freddo la cui composizione è riportata in un allegato alla dieta "colazione a sacco". L'aggiudicataria, inoltre, si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere inferiore o superiore a quello stimato al precedente art. 2, nei termini di legge o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense.
- b) L'aggiudicataria provvederà giornalmente alla consultazione delle prenotazioni dei pasti secondo le modalità del sistema informatico.
- c) L'aggiudicataria è tenuta ad affiggere, all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso delle singole scuole in maniera ben visibile, il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente Capitolato. L'aggiudicataria dovrà, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menù del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze da distribuire. In tutti i centri di refezione, deve essere disponibile una bilancia automatica per la verifica del peso delle pietanze da parte del personale addetto alla distribuzione, e/o del personale incaricato dei controlli.
- d) Utilizzo delle lavastoviglie, della posateria e delle stoviglie.

L'aggiudicataria, prima di iniziare l'esecuzione del predetto servizio dovrà provvedere, in ciascun centro cottura e sede di refezione, alla verifica dello stato di funzionamento delle attrezzature ivi presenti, con l'aggiunta di quelle mancanti e necessarie a propria cura e spese.

Dovranno, inoltre, essere acquistate e consegnate tutte le necessarie stoviglie lavabili nelle lavastoviglie, ad eccezione dei bicchieri, i quali, potranno essere di materiale plastico rigido (lavabile in lavastoviglie). La posateria dovrà essere in acciaio inox ad eccezione dei coltelli. Le stoviglie di cui sopra dovranno essere fornite in quantità tali da soddisfare l'erogazione del servizio a tutti i fruitori di ciascun plesso e dovranno essere, di volta in volta, sostituite in caso di usura, rottura ecc., nonché, di volta in volta, reintegrate nel numero, qualora, in caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica, il numero dei fruitori subisca delle variazioni in aumento. Ove mancante, l'aggiudicataria dovrà fornire in ciascuna sede di refezione di uno o più armadi chiudibili per contenere tutte le stoviglie e le attrezzature in dotazione. Le stoviglie e le altre attrezzature allo scopo acquistate, nonché ogni investimento che la Ditta attiverà all'interno delle sedi scolastiche, allo scadere del contratto, diverranno di proprietà del Comune. Allo scadere dell'appalto l'aggiudicataria dovrà redigere e fornire al Comune l'inventario di tutte le attrezzature, arredi, stoviglie etc. esistenti nei centri di refezione, indicando lo stato di conservazione e di funzionamento. La Ditta dovrà segnalare tempestivamente all'Ufficio P. I. del Comune eventuali guasti o inconvenienti nel funzionamento delle lavastoviglie o di altre attrezzature presenti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati e provvedere, a proprie spese, di relativi interventi di riparazione e/o manutenzione servendosi di Ditte specializzate nel settore. Tali interventi di ripristino, a meno di gravi impedimenti, da comunicarsi per iscritto alla Stazione Appaltante, dovranno essere effettuati entro e non oltre 3 giorni dalla rilevazione del guasto. Durante un eventuale mancato utilizzo delle lavastoviglie, la Ditta provvederà, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente, a fornire piatti, bicchieri e posate e quant'altro necessita di materiale a perdere compostabile.

Art. 11-Caratteristiche delle forniture

1. Le caratteristiche, menù e tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nelle allegate tabelle dietetiche e potranno variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione dell'Ente. In particolare i menù e le diete speciali, allegati al presente Capitolato, sono stati predisposti dall'Azienda Sanitaria di Caserta - Servizio di Igiene degli alimenti e della Nutrizione. Esso è articolato su dieci settimane. Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche allegate sono riferite all'alimento crudo al netto di eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo del peso per scongelamento.

2. Materie prime alimentari e fornitori: esse sono a carico dell'aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari di prima qualità, ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dal presente Capitolato e dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. I pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni di legge, della A.S.L., S.I.A.N. competente per territorio e delle direttive regionali.

3. Diete speciali - L'impresa appaltatrice si impegna a fornire gli alimenti ed a produrre le diete speciali senza nessun onere aggiuntivo per il Comune.

In particolare per regimi dietetici speciali come utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari, per diete speciali per motivi etico-religiosi e per diete leggere temporanee (c. d. diete in bianco).

Ogni dieta speciale per patologia, motivi etico-religiosi e diete leggere devono essere contenute in vaschetta, a norma, monoporzione, termosigillata e chiaramente distinguibile e contrassegnata con nome e cognome dell'utente destinatario/a, refettorio di appartenenza e classe frequentata e, quindi, perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti. A seguito della presentazione delle certificazioni mediche o di autocertificazioni per motivi etico religiosi, la Stazione appaltante avrà cura di trasmetterle all'impresa appaltatrice. Le diete in bianco che non necessitano di prescrizione medica possono essere autorizzate (se non superano le 48 ore) solo attraverso richiesta scritta da parte di un genitore/esercitante potestà genitoriale sul sistema informatico.

4. Pasti sostitutivi: potranno essere richiesti pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari pasti in monoporzione per motivi d'emergenza o di gite scolastiche, il cui contenuto è riportato negli allegati al presente Capitolato unitamente ai menù e alle diete speciali.

5. Variazione pietanze: le variazioni delle pietanze devono essere, di volta in volta, concordate con gli uffici preposti del Comune. Nessuna variazione può essere apportata dall'appaltatrice senza la specifica autorizzazione scritta dello stesso. L'appaltatrice può eccezionalmente, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, effettuare una variazione delle pietanze nei seguenti casi: guasto di uno o più impianti; interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica; avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili; blocco delle derrate a seguito dell'analisi ispettive effettuate dai componenti organi.

6. Prodotti biologici: dovranno essere forniti obbligatoriamente i seguenti prodotti biologici di provenienza nazionale 100% prodotto italiano certificati:

- conserve (pomodori pelati e passata di pomodoro);
- riso, orzo, farro, legumi e cereali vari;
- uova, farina.

Tali prodotti biologici e italiani costituiscono il numero base obbligatorio da utilizzare nel servizio di refezione scolastica. L'Operatore economico, in sede di offerta, potrà dichiarare di utilizzare ulteriori prodotti biologici (come previsto nel bando-disciplinare di gara); Prodotti a filiera corta a Km 0 (prodotti lattiero-caseari e loro derivati- pane e derivati).

E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Art. 12 - Caratteristiche delle derrate

1. Caratteristiche generali: tutti i generi alimentari e non alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate annualmente nei menù e nelle schede tecniche riportate nelle Tabelle Merceologiche (Allegato n.2) al presente Capitolato e dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari non conformi alle predette norme e non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente, isolate dal lotto e segregate in apposita area. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'appaltatrice, entro 15 gg. dalla comunicazione del provvedimento di affidamento del servizio, dovrà inviare all'Ufficio P. I. l'elenco delle derrate alimentari e non comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti, schede tecniche etc.. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente deve essere prontamente comunicato all'Ufficio P. I..

L'appaltatrice è tenuta a fornire, esclusivamente durante ogni pasto, acqua minerale naturale imbottigliata 100% biodegradabile e compostabile. E' fatto divieto di utilizzo di cibi transgenici. A tal fine l'appaltatrice rilascerà apposita dichiarazione del non utilizzo dei suddetti cibi nella preparazione dei pasti.

2. Conservazione delle derrate: i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. Gli alimenti biologici devono essere conservati in spazi separati rispetto agli altri. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra e devono essere tenute fuori dai locali di manipolazione. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta che venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, il contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va posta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
3. Le carni, le verdure, gli affettati, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifero ad una temperatura tra 1° C e 6° C. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola d'alluminio o altro materiale idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale e, comunque, conforme alla normativa vigente. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione, come pasta, riso, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse riportanti l'etichettatura completa. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25 °C.
4. Vigilanza: la vigilanza sui servizi compete alla Stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce, nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle prestazioni commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso che dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto della Stazione appaltante alla refusione di eventuali danni procurati.

Art. 13 - Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione

1. Norme igienico-sanitarie. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, fermo restando l'osservanza del rispetto delle vigenti prescrizioni di contenimento di malattie e virus, nel presente Capitolato si richiamano e si chiede il rispetto di tutte le leggi vigenti in materia. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni. L'appaltatrice deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igieniche, avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione crociate. **L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è assolutamente obbligatorio per il personale addetto alla preparazione e per tutta la durata dei pasti sia freddi che caldi.**

2. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

3. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione: le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte: le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate; tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4 °C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali; i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua; la carne macinata, direttamente tritata presso il centro di produzione pasti, deve essere macinata in giornata; il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo; le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; le porzionature di affettati e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione; tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, a meno che non si utilizzino particolari attrezzature (forni a cottura notturna) o si utilizzi il procedimento di cui al successivo punto del presente articolo; le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate; ogni cottura analoga alla frittata, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.). Linea refrigerata: è ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di

temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1 ° e 6 ° C.

4. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno precedente al consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua.

5. Pentolame per la cottura: per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzati pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

6. Condimenti: per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano Reggiano, mentre per le altre preparazioni che richiedono formaggio grattugiato è consentito sia l'uso del Parmigiano Reggiano che del Grana Padano. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalle leggi vigenti e dal presente Capitolato.

7. Riciclo: è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Art. 14 — Trasporto e consegna dei pasti

1. Mezzi di trasporto: i mezzi abilitati al trasporto dei pasti, almeno n. 3 (tre), dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (DPR n.327/80 art.43); in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida. Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente con convalida ATP (Attestazione per il Trasporto Derrate Alimentari) e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile essere puliti giornalmente e sanificati.

2. Modalità di confezionamento e trasporti dei pasti: Il trasporto e consegna dei pasti deve avvenire, presso le sedi di consumo, entro 45 minuti dal confezionamento degli stessi (tempo di percorrenza rilevabile dal sito www.viamichelin.it). Per il trasporto dei pasti e delle derrate, l'appaltatore deve utilizzare contenitori isotermici, multiporzione, monoporzioni idonei ai sensi del DPR n.327/80, con caratteristiche tali da assicurare una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario. Tali attrezzature dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere non inferiore a + 60°C fino al momento del consumo (art.31 DPR n.327/80). Il pane e la frutta, che dovrà essere lavata presso la cucina centralizzata o presso le sedi di refezione, saranno trasportati separatamente in contenitori di plastica per alimenti muniti di coperchio, mentre il Parmigiano Reggiano sarà trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici. I contenitori "gastro-norm" in acciaio inox utilizzati per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a 10 cm per evitare fenomeni di impaccamento. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi piatti e contorni) dovranno essere confezionati in contenitori distinti per locale/refettorio.

3. I cestini freddi dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a + 10°C. I contenitori utilizzati dovranno essere successivamente ritirati dalle sedi refezionali e veicolati presso il centro di cottura per la loro pulizia e sanificazione giornaliera.

4. Per i pasti consegnati presso ciascun refettorio la Ditta emetterà un documento di trasporto, in duplice copia, con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina centralizzata e di consegna presso la sede di refezione.

5. Il personale addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta restituendone copia alla Ditta aggiudicataria. Tali documenti di trasporto dovranno essere conservati a cura dell'aggiudicataria ed inoltrati all'Ufficio P. I., su semplice richiesta dello stesso, per le verifiche e gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Art. 15 - Norme per la distribuzione dei pasti

1. Distribuzione e somministrazione pasti: l'appaltatrice deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nei menù nelle quantità e qualità previste nella Tabella delle grammature (Allegato 1). In casi eccezionali e non prevedibili, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

2. Il servizio di distribuzione comprende le seguenti mansioni, integrate da modalità nel rispetto delle vigenti prescrizioni di contenimento del rischio da virus:

a. allestimento sala refettorio;

b. distribuzione dei pasti;

c. riordino della sala di refezione, con pulizia dei piani dei tavoli sui quali si sono consumati i pasti, con raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e dei residui umidi;

d. pulizia e lavaggio di tutte le attrezzature presenti nei centri cottura e refettori;

e. posizionamento nelle lavastoviglie dei piatti e posate e delle attrezzature utilizzate per lo sporzionamento.

f. riassetto e riordino delle stoviglie e attrezzature al termine del lavaggio.

g. pulizia locali mensa e di sporzionamento pasti.

3. Il servizio di distribuzione dovrà essere assicurato con un numero di addetti e per un numero di ore necessarie all'espletamento di tutte le mansioni sopra descritte (come da offerta tecnica). La fornitura del vestiario occorrente per tutto il personale dell'aggiudicataria sono a carico dello stesso.

2. Tabella pesi a cotto: l'appaltatrice deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione; tale tabella deve essere formulata per ogni menù e per ogni ordine di scuola (scuola d'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria inferiore/utenti adulti).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dai cuochi che agli organi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la corrispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive qualità poste in distribuzione.

3. Operazione da effettuare prima e dopo la distribuzione: i pasti sono distribuiti dal personale dell'appaltatrice nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

4. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) togliere anelli e ori in genere e quindi lavare accuratamente le mani;
- b) proteggere adeguatamente tagli e ferite in genere;
- c) evitare di toccarsi viso, naso, bocca ed orecchie;
- d) indossare camice e copricapo (adeguato a raccogliere tutta la capigliatura), che devono essere sempre puliti e decorosi tassativamente monouso, nonché guanti monouso e mascherina;
- e) esibire il cartellino di riconoscimento;
- f) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti (per i refettori distaccati non ricompresi nelle scuole sedi dei centri di cottura) i piatti, bicchieri e le posate devono essere di materiale compostabile;
- g) all'arrivo dei contenitori, controllare le qualità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni. Particolare attenzione dovrà essere posta per le diete personalizzate;
- h) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- i) la quantità delle portate da distribuire, ove non già monoporzionate, deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- j) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore di arrivo;
- k) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- l) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- m) aprire il contenitore solo al momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- n) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- o) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni/e hanno terminato di consumare il primo piatto;
- p) distribuire la frutta, precedentemente lavata, dopo la consumazione del secondo piatto e del contorno;
- q) il pane deve essere messo in tavola solo al momento della consumazione della portata proteica e del contorno;
- r) al termine della consumazione del pasto da parte degli alunni/e e docenti autorizzati, il personale dell'appaltatrice dovrà provvedere al posizionamento delle stoviglie ed attrezzature utilizzate all'interno della

lavastoviglie. Al termine del ciclo di lavaggio le predette, perfettamente asciutte, saranno riposte all'interno degli armadi chiudibili, all'uopo posizionati nelle sedi scolastiche, fino al loro riutilizzo;

s) al termine della consumazione del pasto l'affidataria dovrà provvedere, altresì, alla pulizia dei locali mensa e di sporzionamento dei pasti.

4. Per le scuole d'infanzia, per la prima e seconda classe delle scuole primarie, è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Art. 16 - Personale

1. Disposizioni generali relative al personale: la Ditta aggiudicataria dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione di tutte le attività oggetto dell'appalto a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento.

2. L'aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione legislativa e regolamentare vigente o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

3. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal C.C.N.L. dovrà essere legato da regolare contratto con la Ditta e quindi iscritto nel libro paga della medesima.

4. Il personale dell'aggiudicataria, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione, sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore.

5. La Stazione appaltante si riserva di richiedere all'aggiudicataria di trasferire altrove il personale ritenuto non idoneo al servizio.

6. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicataria dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza alla stessa. Sarà a carico dell'aggiudicataria l'adozione, nell'esecuzione delle prestazioni, di procedimenti e cautele necessarie per garantire la sicurezza dei dipendenti e dei terzi. L'aggiudicataria dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigere il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro, fornire all'Amministrazione comunale tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dal servizio, che possa essere fonte di pericolo.

7. Saranno a carico dell'appaltatrice le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, tutti indistintamente gli obblighi inerenti i contratti di lavoro; nonché l'adozione delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operai, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

8. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti ed orologi e non deve avere smalto sulle unghie, che devono essere corte al fine di evitare la contaminazione degli alimenti. A tale scopo l'appaltatrice doterà ciascun lavello del personale di idonei detersivi e spazzolini per unghie. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

9. L'appaltatrice dovrà, in ogni momento, su semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di avere provveduto a tutti gli adempimenti.

Rapporto di lavoro-Osservanza dei contratti collettivi di lavoro-

1. Clausola sociale: nel rispetto delle norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Categoria, la Ditta subentrante assumerà tutto il personale addetto riferito al servizio (21 refezionisti di 7° livello e 3 autisti).

2. La Ditta è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita ed attuerà, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data di aggiudicazione, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed in genere da ogni altro contratto collettivo o integrativo successivamente stipulato. Su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'affidataria dovrà esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. Entro 30 giorni dall'avvio del servizio l'affidataria dovrà comunicare, per iscritto, alla Stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale, con l'indicazione della qualifica, livello, mansione espletata ed orario di lavoro effettuato (di cui all'offerta tecnica).

3. Sostituzione del personale: tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate, per iscritto, via pec al Comune, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito, di quello in sostituzione e della relativa qualifica. Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale debitamente formato e di pari qualifica.

4. In caso di assenza del personale l'affidataria è tenuta a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente. La stessa dovrà, comunque, ed in ogni caso in caso di assenza del personale adibito al servizio, garantire il costante rispetto dell'organico.

5. Vestiario del personale: è onere dell'aggiudicataria provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi camici, guanti, mascherine e idonei copricapi, così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi compresa quella relativa al vestiario tutti monouso, siano rigorosamente rispettate dal personale. L'appaltatrice dovrà, inoltre, fornire i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.

6. Dovranno essere previsti (almeno in numero di 2 per ciascun lavoratore) indumenti distinti per i processi di produzione, distribuzione e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità di quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

7. Tutto il vestiario dovrà essere prontamente sostituito e/o reintegrato nel numero previsto, qualora logoro e vetusto, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

8. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro, tutto il vestiario assegnato loro dall'aggiudicataria e deve indossare correttamente gli indumenti forniti tenendo conto delle specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. Durante l'esecuzione del servizio il personale dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo riportante:

- Cognome e nome
- Qualifica
- Foto

Il cartellino identificativo è personale e quindi può essere usato solo dal titolare.

9. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, inoltre, in ogni sede di refezione, di un congruo numero di camici e guanti monouso, mascherine e copricapo da utilizzarsi in occasione dei sopralluoghi, presso le refezioni, da parte del personale autorizzato.

10. Responsabile del servizio: l'aggiudicataria dovrà indicare al Comune il nominativo di un Responsabile del Servizio. Il Responsabile dovrà garantire la corretta attuazione del contratto. In particolare dovrà mantenere un rapporto costante con il Comune e nello specifico con i responsabili dell'Ufficio P. I. al fine di agevolare i controlli sull'andamento del servizio. Nessuna disposizione e/o richiesta potrà essere effettuata ed accettata dal Responsabile del Servizio da personale diverso da quello incaricato dal Comune.

11. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate dall'Ufficio P. I. al Responsabile del Servizio, si intendono come presentate direttamente all'appaltatrice. In caso di assenza o impedimento del Responsabile del Servizio, l'aggiudicataria dovrà provvedere alla sua tempestiva sostituzione con altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione all'Ufficio P. I.

Formazione del personale:

1. L'aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

2. La durata della formazione del personale deve rispettare il piano formativo di cui all'offerta tecnica in particolare i temi trattati durante tale formazione dovranno essere:

- Alimentazione e dietetica
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro;

- Comunicazione con l'utenza.
- Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo, pulizia, sanificazione e disinfezione;
- Comunicazione con l'utenza;
- Dietetica particolare.

3. Al termine di ciascun corso, l'aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune una relazione concernente i corsi effettuati comprensiva dell'elenco delle presenze.

Norme comportamentali del personale.

1. La Ditta aggiudicataria deve assicurare che il proprio personale assuma, durante lo svolgimento del proprio ruolo, un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione.
2. L'Amministrazione potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti della Ditta, che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. La Stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.
3. Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e formazione.
4. Dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Informazioni al personale della Ditta: la Ditta aggiudicataria è tenuta ad organizzare, entro 10 giorni dall'inizio del servizio, un incontro, diretto a tutti i dipendenti impiegati, nel corso del quale dovranno essere illustrati tutti i principi che regolano l'appalto ed il contenuto delle prestazioni e delle specifiche che costituiscono l'oggetto dello stesso. A tale incontro parteciperanno uno o più rappresentanti dell'Amministrazione Comunale.

Art. 17 - Manutenzione, pulizia, riassetto e sanificazione

1. Pulizia e manutenzione ordinaria dei centri di cottura: l'appaltatrice dovrà provvedere ad assicurare, in ogni momento, il perfetto stato dei locali e delle attrezzature; dovrà altresì provvedere alla pulizia e disinfezione e sanificazione giornaliera dei locali e delle macchine, nonché al lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti. L'appaltatrice dovrà, inoltre, provvedere alla pulizia settimanale straordinaria, alla disinfestazione ed alla disinfezione mensile dei locali, attrezzature, macchinari, servizi igienici, celle frigorifere, ecc.
2. Nei locali dove vengono preparati i cibi e confezionati i pasti, dovranno essere garantite condizioni ottimali di igiene ambientale e del personale. La fornitura dei materiali occorrenti per la manutenzione e per la pulizia dei centri di cottura e dei refettori e dei locali deposito, nonché dei servizi igienici è a carico dell'appaltatrice, il quale sarà responsabile dell'uso dei materiali stessi che devono essere assolutamente privi di tossicità. In caso di accertata presenza di prodotti tossici nelle vivande, quelle verranno escluse dal consumo, fatto salvo il diritto di rivalsa verso l'appaltatore per l'eventuale danno subito.
3. I prodotti in questione dovranno essere biodegradabili secondo le normative vigenti.

Divieti

1. Durante le operazioni di preparazione e cottura delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta, mentre, durante l'utilizzo, il medesimo materiale deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.
3. Personale addetto al lavaggio e pulizia: le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso dagli indumenti da indossare durante la preparazione degli alimenti.
4. Rifiuti: tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.
5. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, nei locali dei centri cottura.
6. Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti delle diverse tipologie merceologiche in aree appositamente adibite. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desolatore verranno trattate come rifiuti speciali, oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.
7. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

8. Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune e i contenitori e pattumiere sono fornite dal Comune.

Art. 18 - Controllo di qualità del servizio

1. E' facoltà della Stazione appaltante effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso i centri di cottura e presso le sedi di refezione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatrice alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato, nell'offerta tecnica e in tutti gli atti di gara.

2. L'appaltatrice è obbligata a fornire al personale preposto alla vigilanza ed ai componenti la Commissione Mensa Comunale tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai centri di produzione pasti, ai refettori e ai magazzini e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

3. Le bolle di consegna delle derrate alimentari acquistate dovranno essere conservate presso i centri di produzione pasti in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Organi preposti al controllo: i controlli potranno essere effettuati dall'Amministrazione, specificatamente dall'Ufficio Pubblica Istruzione, dotati degli strumenti umani e strumentali necessari e preventivamente autorizzati e dalla Commissione mensa.

Il personale dell'Ente incaricato al controllo e gli altri Organi di controllo non hanno facoltà di muovere rilievi al personale alle dipendenze dell'appaltatrice e sono tenuti a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio. Il personale dell'appaltatrice non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

Tipologia e modalità dei controlli.

1. I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, fermo restando il rispetto delle esigenze di *privacy* degli addetti. Essi effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni. Le quantità di alimenti prelevate, di volta in volta, saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.

2. I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico-sanitario dell'abbigliamento degli addetti;
- organizzazione del personale;
- verifica dell'organico presente;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- dotazione del vestiario del personale addetto;
- controllo delle qualità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche e alle modalità di manipolazione/somministrazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- verifica dello stato igienico dei mezzi abilitati al trasporto dei pasti.

3. I controlli effettuati dai tecnici incaricati dal Comune potranno dar luogo al "blocco di derrata". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

4. L'Amministrazione provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione all'appaltatore dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'appaltatore verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione della relativa penalità, di cui al successivo articolo.

Art. 19 – Inadempienze e penalità

Contestazioni

1. L'appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni contenute in esso nonché a quelle di legge e dei regolamenti concernenti il servizio. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze e non conformità rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, nell'offerta tecnica e negli atti di gara, il Comune provvederà a muovere rilievi ed osservazioni nei confronti dell'appaltatrice per iscritto, a mezzo PEC, entro 10 giorni dall'accertamento. L'appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni, per pec, scritte entro 10 giorni dalla comunicazione. Trascorso tale termine o qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili, il Comune procederà all'applicazione delle penalità sotto riportate. L'Amministrazione, inoltre, potrà far pervenire all'appaltatrice eventuali prescrizioni alle quali la stessa, entro 8 giorni dalla data della contestazione, dovrà uniformarsi, ovvero dare dimostrazione di aver attivato le procedure per adempiervi, pena l'applicazione delle sanzioni previste. Il provvedimento di applicazione delle penalità sarà notificato all'appaltatrice, a mezzo PEC. L'Ufficio di Pubblica Istruzione procederà al recupero delle penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dal primo mese utile di fatturazione.

N.	Penali in €	Tipologia
1	€ 516,46 per ogni irregolarità (cinquecentosedici/46)	Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche; Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia; Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa
2	€ 1.032,91 (milletrentadue/91)	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto
3	€ 516,46 (cinquecentosedici/46)	Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati
4	€ 516,46 per ogni irregolarità (cinquecentosedici/46)	Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate. Per ogni difformità nella preparazione delle diete speciali. Per ogni errata identificazione dell'istante destinatario delle diete speciali.
5	€ 258,23 (duecentocinquattro/23)	Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione
6	€ 516,46 per ogni irregolarità (cinquecentosedici/46)	Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) - Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) - Mancato rispetto del menù previsto (contorno) - Mancato rispetto del menù previsto (frutta)
7	€ 1.032,91 per ogni irregolarità (milletrentadue/91)	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate, nei pasti - Rinvenimento di parassiti nelle derrate, nei pasti
8	€ 516,46 per ogni irregolarità (cinquecentosedici/46)	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili - Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti
9	€ 516,46 (cinquecentosedici/46)	Pulizia dei locali di competenza della Ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente
10	€ 1.032,91 (milletrentadue/91)	Mancato rispetto dei limiti di contaminazione biologica
11	€ 1.032,91 (milletrentadue/91)	Fornitura di pasti clinicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana
12	€ 516,46 (cinquecentosedici/46)	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di produzione pasti
13	€ 516,46 (cinquecentosedici/46)	Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente

14	€ 516,46 (cinquecentosedici/46)	Temperatura dei pasti non conforme al capitolato
15	€ 258,23 (duecentocinquantotto/23)	Per ogni giorno di ritardo nel reintegro della dotazione necessaria di attrezzature, stoviglie lavabili e a perdere
16	€ 516,46 (cinquecentosedici/46)	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti
17	€ 1.032,91 (milletrentadue/91)	Per mancato rispetto del rapporto tra operatori addetti alla distribuzione dei pasti e numero dei pasti serviti come da offerta tecnica
18	€ 1.032,91 (milletrentadue/91)	Per mancato rispetto dell'organico, numero di risorse e monte ore di tutto il personale come da offerta tecnica
19	€ 1.032,91 (milletrentadue/91)	Per mancata sostituzione (entro 2 giorni) del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, su richiesta dell'Amministrazione
20	€ 516,46 (cinquecentosedici/46)	Per mancata sostituzione (entro giorni 3) del personale assente
21	€ 516,46 (cinquecentosedici/46)	Per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale
22	€ 516,46 (cinquecentosedici/46)	Per mancata comunicazione sostituzione del Responsabile Operativo del Servizio
23	€ 258,23 (duecentocinquantotto/23)	Per mancata informazione agli utenti del servizio
24	€ 1.032,91 (milletrentadue/91)	Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale
25	€ 516,46 (cinquecentosedici/46)	Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni del vestiario da fornire al personale
26	€ 1.032,91 (milletrentadue/91)	Per il mancato rispetto di ogni norma contrattuale, retributiva, contributiva ecc., nonché per una non corretta applicazione delle qualifiche professionali e livelli di categoria, nei confronti del personale dipendente
27	€ 1.032,91 per ogni irregolarità (milletrentadue/91)	Per la mancata installazione delle lavastoviglie e delle attrezzature mancanti nei centri di cottura e nei refettori e per il trasporto dei pasti nelle scuole distaccate dai centri di cottura
28	€ 258,23 (duecentocinquantotto/23)	Per mancata segnalazione di eventuali guasti e/o inconveniente in merito al funzionamento delle attrezzature
29	€ 516,46 (cinquecentosedici/46)	Per ogni giorno di ritardo, rispetto a quelli prescritti, nella manutenzione e ripristino delle attrezzature non funzionanti
30	da un minimo di € 258,23 ad un massimo di € 1.032,91	Per altri casi di inadempienza, non sopra compresi, ovvero in considerazione della gravità della inadempienza stessa rilevata che il Servizio P. I. preposto si riserva, a suo insindacabile giudizio di applicare, in particolare per il mancato rispetto del contenuto dell'offerta tecnica

2. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'appaltatrice. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Stazione appaltante per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza. L'Amministrazione può procedere nei confronti dell'appaltatrice alla determinazione dei danni sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e agendo, altresì, per il risarcimento dei danni subiti. In caso di mancata esecuzione del servizio, salvo causa di forza maggiore, l'appaltatrice sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto

servire in quella giornata, oltre al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per ovviare al disservizio. A decorrere dal terzo giorno consecutivo, la mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio e l'Amministrazione avrà facoltà di risolvere il contratto.

Clausola risolutiva espressa: Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

1. apertura di una procedura di concordato preventivo a carico dell'appaltatrice;
2. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'appaltatrice;
3. impiego di personale non dipendente dall'appaltatrice;
4. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente Capitolato non eliminabili a seguito di diffida formale;
5. gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
6. mancata osservanza del Sistema di Autocontrollo ex D. Lgs 193/07;
7. casi di grave tossinfezione alimentare;
8. errata somministrazione di diete speciali;
9. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
10. interruzione non motivata del servizio per un periodo superiore a 3 (tre) giorni;
11. sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
12. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
13. casi esplicitamente previsti dal presente Capitolato;

3. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera trasmessa via PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'appaltatrice, a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con escussione della polizza fideiussoria.

Contenzioso: qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicataria non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante pec. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicataria non potrà, per nessun motivo, sospendere o rallentare il normale andamento del servizio. Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi avanti al Foro competente di Santa Maria Capua Vetere (Caserta).

Rinvio: per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e negli atti tutti di gara si richiamano le norme vigenti in materia sia europee che nazionali e, quanto disposto dal D. Lgs. n. 36/2023, il Codice Civile e le Linee Guida Anac.

Maddaloni Luglio 2024