



Comune di Maddaloni

Provincia di Caserta

Via San Francesco d'Assisi, 36 – C.A.P. 81024 –

cod. fisc.: 80004330611 –

Partita IVA 00136920618

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

SCHEMA DI CONTRATTO

**Servizio di mensa presso le scuole dell' infanzia e primarie del Comune di Maddaloni
per gli aa. ss. 2024/2025 - 2025/2026. CIG B2A855D473.**

Il giorno _____, del mese di _____, in Maddaloni
nella sede del Comune Via San Francesco d'Assisi, 36 - Maddaloni - 81024,

TRA

- Il COMUNE DI MADDALONI, in persona del....., nato
a, il, nella sua qualità di....., il quale
dichiara di agire esclusivamente in nome , per conto e nell'interesse del Comune , ai
sensi dell'art. 107, comma3, lett. C), del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267 e dell'art. 34
dello Statuto comunale di Maddaloni, (P.IVA 00136920618 - C.F. 80004330611);

E

- , d'ora in poi *aggiudicataria*, con sede
in (.), Via, (C.F. - P.IVA), in
persona del sig., nato a (....) il, il quale
dichiara di agire nella sua qualità di legale rappresentante
della ,nell'intere
sse ed in rappresentanza della quale agisce;

- PREMESSO -

- che con determinazione a contrarre n. 495 del 15/07/2024 è stata indetta, ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, la procedura aperta, sulla piattaforma Traspare, per l'affidamento del servizio di mensa scolastica presso le scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Maddaloni, relativa agli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026, per l'importo a base di gara € 1.038.080,00 oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 2.466,68;
- all'esito delle operazioni di gara conclusasi con il verbale n.5 Prot. n.53621 del 17/10/2024 la Commissione formulava proposta di aggiudicazione nei confronti dell'offerta prodotta dall'impresa NEW FOOD Società cooperativa arl, con sede legale in Avellino, via Fioretti 2, C.F / P. IVA 06618771213, che ha offerto un ribasso pari al 13,50%, sul prezzo e, dunque, con un importo di aggiudicazione pari ad € 936.866,10 compreso IVA e oneri di sicurezza, così come previsto nel capitolato di appalto, corrispondente ad un costo unitario di € 3,46 per ogni singolo pasto, oltre ad € 0,06 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta ;
- con RDO sul MEPA n. NG4759254 del 23/10/2024, si è ritenuto necessario affidare il servizio di mensa scolastica per il periodo dal 4 novembre 2024 al 20 dicembre 2024 alla NEW FOOD Società Cooperativa, per un importo di € 89.782,93, comprensivo di IVA e oneri di sicurezza, accettando e garantendo le prestazioni richieste alle stesse condizioni, anche economiche, previste nel progetto presentato in sede di gara, indetta con determina n. 495/2024, nella quale la suddetta società è risultata prima in graduatoria, come da verbale di proposta di aggiudicazione n. 5 del 17/10/2024;
- tale affidamento si è reso necessario in seguito alla comunicazione da parte della società precedentemente incaricata, che ha dichiarato la propria impossibilità a proseguire il servizio mensa oltre il 31 ottobre 2024 per ragioni organizzative che, a conclusione dell'iter procedimentale della gara in oggetto, come da documentazione in atti, con provvedimento del dirigente del Settore Servizi alla Persona, n. del, è stata approvata l'aggiudicazione immediatamente efficace in favore della NEW FOOD Società Cooperativa;
- che è disposizione di legge e volontà delle parti far constare l'avvenuto affidamento del servizio di mensa presso le scuole dell'infanzia e primarie del

Comune di Maddaloni per gli aa. ss. 2024/2025 - 2025/2026 e le relative condizioni a disciplina del rapporto mediante apposito atto formale;

- TUTTO CIO' PREMESSO -

Le parti come sopra costituite, convengono e stipulano quanto segue:

Art. 1 – Premessa

La narrativa che precede è parte integrante del presente contratto.

Art.2 – Norme generali

Il rapporto viene regolato dalle norme e dai principi di diritto pubblico concernenti la disciplina della contrattazione pubblica di cui al D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e s.m.i., oltre che dalle particolari prescrizioni contenute nel Capitolato speciale d'appalto, bando di gara e nel presente atto.

Art. 3 – Oggetto

Il presente contratto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica 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 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 scalda vande e di tutte le altre attrezzature utilizzate, nonchè 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'aggiudicataria 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 dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture scolastiche, come stabilito annualmente dal calendario scolastico regionale, presso le seguenti sedi di refezione scolastica:

Infanzia Lambruschini	Via Campolongo
Infanzia San Domenico	Viale Europa
Infanzia Cancelllo	Via Cancelllo
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 Cancello	Via Cancello

Art. 4 – Durata del contratto e importo

L'appalto è riferito al periodo gennaio 2025-giugno 2025/ottobre 2025- giugno 2026, con inizio il giorno 7 gennaio 2025.

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.

L'Amministrazione si riserva, in caso di circostanze straordinarie e imprevedibili, la facoltà di sospendere tutte o parte delle prestazioni contrattuali, senza alcuna pretesa da parte dell'aggiudicataria.

L'importo biennale del contratto è pari a complessivi € 847.083,17 comprensivo di Iva ed oneri di sicurezza.

Art.5- Subappalto

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 di manutenzione delle lavastoviglie e altre attrezzature nei centri di cottura.

Art. 6 -Fatturazione, liquidazione e spese contrattuali

Il pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio di cui al presente contratto verrà effettuato a seguito di presentazione di regolari fatture mensili posticipate e previa verifica dell'esatto adempimento delle prestazioni da parte del RUP e dal DEC.

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, dovranno fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture e devono indicare il CIG e il contratto stipulato.

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 al COMUNE DI MADDALONI VIA S. FRANCESCO D'ASSISI-MADDALONI C. F. 80004330611 -CAP. 81024. CIG B2A855D473.

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.

Tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti o conseguenti alla stipula ed esecuzione del presente contratto, restano a carico dell'aggiudicataria. Eventuali contestazioni, nei confronti della stessa, per inadempienze, potranno sospendere tali termini. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità di cui all' art. 19 del Capitolato d'appalto.

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.); se l'aggiudicataria non risulta in regola con gli obblighi dettati dalle disposizioni vigenti in materia si procederà in ottemperanza a quanto previsto dalla vigente normativa.

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

La garanzia definitiva, secondo quanto disposto dall'art.117 del D.lgs. 36/2023 dovrà essere costituita prima della sottoscrizione del presente contratto, mediante fideiussione 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.

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 inherente e conseguente il presente appalto sia stata rimessa.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del presente 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, salvo comunque la risarcibilità del maggior danno.

Il Comune di Maddaloni ha diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'aggiudicataria 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.

La garanzia fideiussoria dovrà essere reintegrata tempestivamente qualora, durante l'esecuzione del contratto, venga incamerata, in tutto o in parte, dall'Amministrazione. In caso di inottemperanza da parte dell'aggiudicataria, la reintegrazione avverrà mediante trattenimento dai ratei del prezzo che l'Amministrazione dovrà corrispondere. Qualora intervengano variazioni al contratto, derivanti da atti successivi di sottomissione, la garanzia fideiussoria potrà essere ridotta o integrata in base agli importi contrattuali modificati.

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'aggiudicataria 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'aggiudicataria. Responsabilità e assicurazione.

L'aggiudicataria è tenuta a rispettare tutte le normative in materia igienico-sanitaria relative alla gestione degli alimenti e dovrà possedere tutte le necessarie autorizzazioni sanitarie, in conformità con la normativa vigente.

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del Regolamento CE 178/2002 e del Regolamento CE 852/2004 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 punti di cui all'art. 8 del Capitolato di appalto.

Durante il periodo di esecuzione del contratto, e fatto salvo quanto indicato in sede di gara, l'aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, a effettuare un prelievo del prodotto finito, da eseguire presso la cucina di preparazione dei pasti. Il

campione prelevato sarà sottoposto ad analisi per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni, presso un laboratorio pubblico o privato designato dalla stazione appaltante. I risultati dell'analisi dovranno essere tempestivamente comunicati al Dirigente/Responsabile del servizio.

L'aggiudicataria è obbligata a effettuare un'analisi microbiologica a campione sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, al fine di verificare i seguenti parametri: indici di carica batterica totale, presenza di batteri coliformi totali, salmonella, stafilococchi aurei e listeria.

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

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'aggiudicataria 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.

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.

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'aggiudicatrice.

L'aggiudicataria è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa con una compagnia di assicurazione di primaria importanza, a copertura dei rischi relativi al servizio. La polizza dovrà prevedere espressamente la rinuncia dell'assicuratore a qualsiasi azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

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.

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.

Copia di detta polizza è consegnata all'Amministrazione in sede di stipula del presente contratto.

Art. 9 Oneri a carico del Comune

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.

Si precisa che il Comune di Maddaloni, fatta eccezione per i cuochi dipendenti comunali, non assume alcuna funzione riconducibile a quella di datore di lavoro per il personale impiegato nell'appalto. Inoltre, il Comune si impegna a coprire le spese relative alla fornitura di gas, acqua ed energia elettrica necessari per il funzionamento degli impianti, nonché al riscaldamento dei locali destinati allo svolgimento del servizio.

Art. 10 Prestazioni a carico dell'aggiudicataria

L'aggiudicataria provvederà a tutto quanto disposto nell'art. 1 "Oggetto dell'Appalto" del Capitolato e nell'art. 3 del presente Contratto.

Pertanto:

- a) dovrà preparare e confezionare i pasti, presso i centri di cottura di proprietà del Comune, trasportare, consegnare e distribuire i pasti nelle sedi scolastiche indicate;
- b) dovrà provvedere alla pulizia delle stoviglie e delle attrezature 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 Pubblica Istruzione, 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'aggiudicataria corrisponderà al Comune di Maddaloni l'ammontare del costo del 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”;

- c) si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere inferiore o superiore a quello stimato all'art. 2 del Capitolato di appalto, nei termini di legge o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense;
- d) provvederà giornalmente alla consultazione delle prenotazioni dei pasti secondo le modalità del sistema informatico;
- e) è tenuta ad affiggere, all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso delle singole scuole in maniera ben visibile, il menù settimanale;
- f) 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;
- g) dovrà utilizzare lavastoviglie, posateria, stoviglie;
- h) prima di iniziare l'esecuzione del 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;

- i) dovrà acquistare e consegnare 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 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 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. dovrà fornire in ciascuna sede di refezione, ove mancante, 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 l'aggiudicataria attiverà all'interno delle sedi scolastiche, allo scadere del contratto, diverranno di proprietà del Comune.
- j) dovrà redigere e fornire al Comune, allo scadere dell'appalto, l'inventario di tutte le attrezzature, arredi, stoviglie etc. esistenti nei centri di refezione, indicando lo stato di conservazione e di funzionamento;
- k) dovrà segnalare tempestivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Maddaloni 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. Gli interventi di ripristino, a meno di gravi impedimenti, da comunicarsi per iscritto al Comune di Maddaloni, dovranno essere effettuati entro e non oltre 3 giorni dalla rilevazione del guasto. In caso di un eventuale mancato utilizzo delle lavastoviglie, l'aggiudicataria 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

Le caratteristiche, i menù e i tipi di prodotti alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti sono definiti nelle tabelle dietetiche, le quali possono essere soggette a variazioni annuali o nel corso dell'anno scolastico su indicazione

dell'Ente. I menù e le diete speciali, sono stati predisposti dall'Azienda Sanitaria di Caserta - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, con una rotazione su dieci settimane. Le grammature indicate nelle tabelle dietetiche si riferiscono agli alimenti crudi, al netto degli scarti e della riduzione di peso per eventuale scongelamento.

L'aggiudicataria fornirà a proprie spese le materie prime, che dovranno essere di prima qualità, in ottime condizioni igienico-sanitarie, conservate in modo adeguato e conformi alle caratteristiche specificate nel Capitolato e alle normative vigenti. L'aggiudicataria è tenuta a fornire e preparare diete speciali senza alcun costo aggiuntivo per il Comune. Questo include diete specifiche per utenti con patologie croniche (come celiachia e diabete), allergie o intolleranze alimentari, per motivi etico-religiosi, e diete leggere temporanee. Le diete speciali per patologie e motivi etico-religiosi devono essere servite in vaschette a norma, monoporzione, termosigillate e chiaramente contrassegnate con nome e cognome dell'utente, refettorio e classe. Le diete in bianco, che non richiedono prescrizione medica, possono essere autorizzate (se non superano le 48 ore) tramite richiesta scritta da parte di un genitore o tutore sul sistema informatico.

In caso di necessità, possono essere richiesti pasti freddi, cestini da viaggio o pasti monoporzione per emergenze o uscite scolastiche.

Le variazioni delle pietanze devono essere approvate di volta in volta dagli uffici comunali preposti e non possono essere effettuate senza autorizzazione scritta. L'aggiudicataria può temporaneamente apportare variazioni in caso di emergenza, quali guasti agli impianti, scioperi, interruzioni dell'energia elettrica o avarie delle attrezzature di conservazione, previa comunicazione all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

L'aggiudicataria deve fornire obbligatoriamente prodotti biologici di origine italiana certificata, di cui all'art. 11 del Capitolato di appalto.

È vietato l'utilizzo di alimenti OGM (sottoposti a trattamenti transgenici).

Art. 12 - Caratteristiche delle derrate

Tutti i generi alimentari e non alimentari forniti devono rispettare le caratteristiche merceologiche specificate nei menù e nelle schede tecniche riportate nelle Tabelle

Merceologiche allegate al Capitolato e devono essere conformi ai requisiti di legge vigenti in materia. Le derrate alimentari che non rispettano tali norme devono essere isolate dal lotto e segregate in un'area apposita se non restituite immediatamente al fornitore. Le derrate devono essere confezionate ed etichettate secondo la normativa vigente, con etichette complete e in lingua italiana. Le confezioni parzialmente utilizzate devono conservare l'etichetta leggibile.

L'aggiudicataria, entro 15 giorni dall'affidamento del servizio, deve inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione l'elenco delle derrate alimentari e non, compreso di marchi, nomi delle aziende fornitrice, nome commerciale dei prodotti e schede tecniche. Ogni modifica o aggiornamento dell'elenco, anche per un singolo componente, deve essere comunicata tempestivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione.

Magazzini, celle frigorifere e frigoriferi devono essere mantenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico deve essere compatibile con la capacità dell'impianto frigorifero e gli alimenti biologici devono essere conservati separatamente. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e devono rimanere fuori dai locali di manipolazione. I prodotti sfusi non devono essere esposti all'aria.

Ogni contenitore, in particolare quelli in banda stagnata, non deve essere riutilizzato. Una volta aperto, se il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere trasferito in contenitori di vetro, acciaio inox o materiali non ossidabili. I contenitori usati vanno smaltiti e il contenuto rimanente riposto in recipienti idonei per alimenti, con l'etichetta originale attaccata.

Carni, verdure, affettati, formaggi e surgelati devono essere conservati tra 1°C e 6°C. La protezione delle derrate deve avvenire con materiali idonei, come pellicola d'alluminio, conformi alla normativa vigente. I prodotti cotti devono essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione, come pasta, riso e farina, devono essere conservati in confezioni chiuse con etichettatura completa. La temperatura del magazzino non deve superare i 20-25°C.

Il Comune di Maddaloni vigilerà sul servizio per tutta la durata dell'appalto, con facoltà di effettuare controlli per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

I controlli potranno riguardare la qualità e la quantità della merce consegnata, l'igiene dei locali, e la conformità dei tempi e delle modalità del servizio. In caso di non conformità alle normative sanitarie, l'intera partita potrà essere posta sotto vincolo sanitario e segnalata all'autorità competente. L'aggiudicataria dovrà sostituire la fornitura contestata rapidamente, per evitare interruzioni nel servizio, con riserva del Comune di richiedere il risarcimento di eventuali danni.

Art. 13 -Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, fermo restando l'osservanza del rispetto delle vigenti prescrizioni di contenimento di malattie e virus, l'aggiudicataria è tenuta a rispettare quanto previsto nell'art. 13 del Capitolato d'appalto.

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 Analisys Critical Control Point).

Art. 14 —Trasporto e consegna dei pasti

I mezzi di trasporto dei pasti devono rispettare i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente, in particolare il DPR n. 327/80, art. 43 (Requisiti igienico-sanitari per il trasporto alimentare) e la Convalida ATP (Attestazione per il Trasporto Derrate Alimentari).

Per assicurare una corretta conservazione degli alimenti durante il trasporto, l'appaltatore è tenuto a rispettare quanto previsto dal DPR n. 327/80, art. 31, che stabilisce la temperatura minima di conservazione dei cibi caldi.

Per tutti gli altri aspetti, si rinvia a quanto stabilito dall'art. 14 del Capitolato d'appalto.

Art. 15 — Norme per la distribuzione dei pasti

L'aggiudicataria è tenuta a garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nei menù, nelle quantità e qualità stabilite nella Tabella delle grammature. In casi eccezionali e imprevedibili, le preparazioni potranno essere sostituite con generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Il servizio di distribuzione dei pasti deve essere eseguito nel rispetto delle vigenti disposizioni di contenimento del rischio da virus.

Il servizio di distribuzione deve essere assicurato con un numero adeguato di addetti e per un numero di ore sufficienti a garantire l'espletamento di tutte le mansioni sopra descritte (come indicato nell'offerta tecnica). La fornitura del vestiario necessario per tutto il personale è a carico dell'aggiudicataria.

L' aggiudicataria deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione, formulata per ogni menù e per ogni ordine di scuola (scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria inferiore/utenti adulti). Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere fornite al Comune e utilizzate sia dai cuochi che dagli organi preposti al controllo del servizio, per verificare la corrispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità distribuite.

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'aggiudicataria nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici, con le prescrizioni di cui all'art. 15 del Capitolato di appalto.

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

Art. 16 – Personale

La ditta aggiudicataria deve disporre di risorse umane adeguate per garantire l'esecuzione delle attività in conformità con quanto richiesto, assicurando un livello professionale costante. Tutto il personale deve essere qualificato e costantemente aggiornato sulle normative in materia di igiene, sicurezza e prevenzione, in conformità con quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) e la normativa di riferimento.

L'aggiudicataria deve rispettare tutte le disposizioni legislative riguardanti la sicurezza sul lavoro, le direttive sulle macchine, la prevenzione degli infortuni, le assicurazioni contro infortuni sul lavoro e ogni altra disposizione in materia di tutela dei lavoratori, assumendosi ogni relativo onere.

Il personale impiegato nell'attività deve essere regolarmente assunto dalla ditta con contratto di lavoro e iscritto nel libro paga della stessa.

Il personale deve essere sottoposto a visite mediche, accertamenti radiologici, batteriologici e vaccinazioni come previsto dalla legge e dai regolamenti in vigore.

La stazione appaltante si riserva la possibilità di richiedere all'aggiudicataria di trasferire altrove personale ritenuto non idoneo al servizio.

Il personale deve indossare visibilmente l'indicazione dell'appartenenza all'aggiudicataria e deve essere addestrato e responsabilizzato riguardo alla sicurezza, salute, e igiene sul lavoro, con formazione specifica.

Saranno a carico dell'aggiudicataria tutte le assicurazioni sociali e contro gli infortuni sul lavoro, compreso l'adempimento di tutte le normative relative ai contratti di lavoro.

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti deve osservare rigorose norme igieniche, tra cui il divieto di indossare anelli, braccialetti, orologi e l'obbligo di mantenere le unghie corte.

L'aggiudicataria dovrà garantire la sostituzione tempestiva di qualsiasi personale assente, assicurando che venga sempre rispettato l'organico richiesto.

L'aggiudicataria è responsabile per la fornitura del vestiario da lavoro, che deve essere mantenuto in perfette condizioni igieniche, oltre a fornire dispositivi di protezione individuale adeguati secondo le normative di sicurezza.

L'aggiudicataria è tenuta a organizzare corsi di formazione per il personale, al fine di informarlo dettagliatamente sui requisiti del contratto e sulle modalità per raggiungere gli standard di qualità richiesti.

La durata e i contenuti del programma formativo devono seguire il piano formativo contenuto nell'offerta tecnica, includendo temi come alimentazione e dietetica, autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene degli alimenti, sicurezza sul lavoro, e comportamento igienico del personale.

Al termine di ciascun corso, l'aggiudicataria dovrà inviare al Comune una relazione contenente l'elenco delle presenze e gli argomenti trattati durante il corso.

Il personale dovrà mantenere un comportamento conforme alle norme di sicurezza, igiene e decoro, indossando correttamente gli indumenti da lavoro e mantenendo un atteggiamento professionale durante il servizio.

Per tutti gli altri aspetti, si rinvia a quanto stabilito dall'art. 16 del Capitolato d'appalto.

Art. 17 - Manutenzione, pulizia, riassetto e sanificazione

L'aggiudicataria dovrà provvedere a garantire, in ogni momento, il perfetto stato dei locali e delle attrezzature; dovrà provvedere alla pulizia, disinfezione e sanificazione giornaliera dei locali e delle macchine, al lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti e dovrà occuparsi della pulizia settimanale straordinaria, della disinfezione e della disinfezione mensile dei locali, attrezzature, macchinari, servizi igienici, celle frigorifere, ecc. 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 necessari per la manutenzione e per la pulizia dei centri di cottura, dei refettori, dei locali deposito e dei servizi igienici è a carico dell'aggiudicatrice, la 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, queste verranno escluse dal consumo, con riserva del diritto di rivalsa verso l'aggiudicazione per eventuali danni subiti.

I prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione devono essere biodegradabili secondo le normative vigenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura delle derrate alimentari è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in un locale apposito o in armadi chiusi, e devono essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Durante l'utilizzo, i materiali devono essere riposti su un carrello appositamente destinato a tale funzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la preparazione alimentare e/o la distribuzione dei pasti. Il personale addetto alla pulizia o al lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei contenitori per i rifiuti. I rifiuti solidi

urbani devono essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve essere mai depositato, neanche temporaneamente, nei locali dei centri di cottura.

I contenitori di rifiuti devono essere conferiti direttamente nei casonetti delle diverse tipologie merceologiche, situati in aree appositamente adibite. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desolatore devono essere trattate come rifiuti speciali o come materie prime e seconde, in conformità con le normative vigenti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune, che fornirà i contenitori e le pattumiere necessari.

Per tutti gli altri aspetti, si rinvia a quanto stabilito dall'art. 17 del Capitolato d'appalto.

Art. 18 - Controllo di qualità del servizio

È facoltà del Comune di Maddaloni 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 garanzia.

L' aggiudicataria è obbligata a fornire al personale preposto alla vigilanza e 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.

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

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".

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'aggiudicataria verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione della relativa penalità, di cui all' articolo 19 del Capitolato d'appalto.

Art. 19 - 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. Subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
12. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
13. Casi esplicitamente previsti dal presente Capitolato.

La contraente riconosce, altresì, che il presente contratto è sottoposto alla condizione risolutiva dell'esito dell'informativa antimafia ai sensi del D. Lgs. 6 settembre 2011 n. 159 e che, pertanto, lo stesso si risolverà ove tale verifica non abbia dato esito positivo (art. 92, comma 3, D. Lgs. 6 settembre 2011 n. 159).

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 riverrà sull'appaltatrice, a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con escussione della polizza fideiussoria.

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).

Per quanto non espressamente previsto nel presente Contratto e negli atti 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.