



COMUNE DI SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO  
PROVINCIA DI SALERNO

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**

**PERIODO ottobre 2023 – dicembre 2023; gennaio – maggio 2024, ottobre- dicembre 2024, gennaio – maggio 2025, ottobre- dicembre 2025, con possibilità di proroga ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50 del 2016**

Il Comune di Sant'Egidio del Monte Albino in esecuzione della Determina n. 176 del 29.06.2023 (R.g. 403) indice la procedura telematica tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50 del 2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., per l'individuazione di operatori economici a cui affidare il servizio di mensa scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo E. De Filippo – tutti i plessi- per gli alunni della scuola primaria del plesso di Capoluogo. Periodo ottobre 2023 – dicembre 2023; gennaio – maggio 2024, ottobre- dicembre 2024, gennaio – maggio 2025, ottobre- dicembre 2025, con possibilità di proroga ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50 del 2016.

### **ART. 1 – STAZIONE APPALTANTE**

Comune di Sant'Egidio del Monte Albino (SA)

Piazza G.B. Ferraioli, 15, C.F. 00191250653

Indirizzo pec: [comune.segidioma@asmepec.it](mailto:comune.segidioma@asmepec.it)

### **ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di Ristorazione Collettiva – Mensa scolastica, consistente nelle attività di fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie e la preparazione e cottura dei pasti nonché nella somministrazione degli stessi presso i locali dei plessi scolastici di Capoluogo, Orta Loreto e San Lorenzo, facenti parte dell'Istituto Comprensivo Statale "E. De Filippo" di Sant'Egidio del Monte Albino; Inoltre, costituisce oggetto del presente appalto il servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali messi a disposizione dal Comune di Sant'Egidio del Monte Albino per il periodo di mesi sedici;

In particolare, i pasti sono erogati a favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia (tutti i plessi) come di seguito elencato (per cinque giorni settimanali dal lunedì al venerdì):

- a) Plesso Sant'Egidio del Monte Albino Capoluogo, via G. Leopardi;
- b) Plesso San Lorenzo -Via Coscioni;
- c) Plesso Orta Loreto- via G. Pepe;

E per gli alunni della scuola Primaria

a) Plesso di Sant'Egidio del Monte Albino Capoluogo – Via G. Leopardi, (per cinque giorni settimanali dal lunedì al venerdì);

c) del personale docente e non docente assegnato alle rispettive classi negli orari di mensa scolastica, e precisamente:

PLESSO SCOLASTICO INFANZIA	NUMERO PERSONALE DOCENTE
INFANZIA CAPOLUOGO	6
INFANZIA ORTALORETO	17
INFANZIA SAN LORENZO	10

PLESSO SCOLASTICO PRIMARIA	NUMERO PERSONALE DOCENTE
PLESSO CAPOLUOGO	4

PLESSO SCOLASTICO	NUMERO PERSONALE ATA
CAPOLUOGO	2
SAN LORENZO	2
ORTA LORETO	3

La Stazione Appaltante non riconoscerà alla ditta aggiudicataria il pasto ai docenti e al personale ATA in mancanza di alunni presenti durante l'orario di refezione.

### **ART. 3 – MODELLO DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E ONERI**

Il modello organizzativo del servizio è quello misto, in quanto costituiscono oggetto dell'appalto solo alcune fasi del servizio di refezione scolastica.

In particolare, l'appaltatore dovrà assicurare:

- a) l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari occorrenti per il servizio di mensa scolastica e alla realizzazione dei menù;
- b) la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie preconfezionate da litri 2;
- c) trasporto e stoccaggio delle derrate alimentari;

- d) la preparazione e cottura dei pasti, con le derrate acquistate, nei locali della scuola;
- e) somministrazione e distribuzione dei pasti a tavola nel refettorio;
- f) la presenza di un'unità di personale addetta alla pulizia dei locali mensa che garantirà le seguenti attività: pulizia del refettorio, dei locali cucina, delle attrezzature e delle stoviglie, gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione, gestione dei rifiuti;

Il servizio dovrà essere svolto con personale e mezzi propri, a proprio rischio, nei locali di proprietà del Comune. La cucina è ubicata nella stessa struttura dove viene consumato il pasto e non necessita, quindi, della fase di trasporto.

Sono a carico del Comune, invece:

- a) la messa a disposizione della cucina e relativi servizi igienici, della sala mensa (refettorio) con l'allestimento dei tavoli del refettorio;
- b) tutti gli oneri connessi alla gestione dell'immobile e dell'attrezzatura, ossia la manutenzione, il riscaldamento dei locali, il consumo di energia elettrica, dell'acqua e del gas;
- c) la fornitura delle attrezzature e degli utensili destinati alla preparazione degli alimenti;
- d) Il Comune garantisce altresì i materiali di consumo (detersivi, guanti, strofinacci, scope, spazzoloni, ecc.) e le piccole e/o grandi attrezzature necessarie per la pulizia della cucina e del refettorio inclusa la pulizia ed il lavaggio dei pavimenti.

Resta in capo alla Ditta l'onere e la responsabilità di eseguire e coordinare le attività di pulizia secondo la normativa igienico-sanitaria vigente, redigere il manuale HACCP e gli adempimenti ivi previsti.

Il Comune garantisce che i locali mensa siano adeguatamente dimensionati rispetto al potenziale produttivo dell'attività, al fine di evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto, e dotati di un buon livello di aerazione e illuminazione naturale, nonché gli stessi siano dotati dei requisiti igienico – sanitari, e di idonei impianti e attrezzature rispetto alla normativa vigente.

L'Amministrazione Comunale concederà in uso alla Ditta aggiudicataria i suddetti locali (cucina, servizi igienici e refettorio) e le attrezzature attualmente presenti nella cucina della scuola, necessari al funzionamento del servizio di refezione scolastica del Comune appaltante. Tuttavia, sarà onere della Ditta verificarne lo stato di efficienza, nonché la rispondenza delle stesse alle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza ed igiene.

La manutenzione straordinaria e l'eventuale sostituzione (parziale e/o totale) delle piccole e/o grandi attrezzature della cucina e del refettorio scolastico sono a carico dell'Amministrazione Comunale, salvo che i relativi interventi siano determinati da incuria o colpa della Ditta. Qualora si verifichi la necessità di provvedere alla sostituzione parziale o totale delle piccole attrezzature (utensili da cucina), la ditta si impegna a fornire a proprio carico delle attrezzature equivalenti per il tempo strettamente necessario all'acquisto di nuove attrezzature da parte dell'Amministrazione Comunale.

I locali e le attrezzature di proprietà comunali nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati dalla Ditta prima dell'assunzione del servizio, attraverso il sopralluogo.

#### **PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE.**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi delle stoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ECOLABEL. Prima di procedere con il lavaggio ad umido, i condimenti grassi o oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

#### **ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto si riferisce all'anno scolastico 2022/2023 e all'anno scolastico 2023/2024, anno scolastico 2024/2025 e con possibilità di proroga 2025/2026 ai sensi dell'art. 106, comma 11, d.lgs. n. 50/2016.

In particolare, per il periodo ottobre 2023 – dicembre 2023; gennaio – maggio 2024, ottobre- dicembre 2024, gennaio – maggio 2025, ottobre- dicembre 2025, con possibilità di proroga ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50 del 2016.

Il servizio di ristorazione scolastica termina di regola con il calendario scolastico e di regola fino al 31 maggio.

Alla fine di tale periodo scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, diffida o costituzione in mora.

I periodi di sospensione, per quanto riguarda la refezione scolastica, sono quelli stabiliti dal calendario scolastico ministeriale, dall'Istituto Comprensivo "E. De Filippo" e fatta salva la chiusura dei plessi scolastici e/o la sospensione delle attività didattiche per disposizione delle Autorità competenti.

Il Comune provvederà a comunicare all'inizio di ogni anno scolastico all'operatore economico il calendario scolastico, ferme restando le diverse richieste del Comune formulate nel corso di ciascun Anno Scolastico.

Il rapporto tra il Comune di Sant'Egidio del Monte Albino e l'Impresa aggiudicataria avrà inizio dalla sottoscrizione del contratto.

Su richiesta del Comune l'operatore economico è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della stipulazione del contratto, richiedendo l'esecuzione del contratto anticipata, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D. Lgs. n. 50 del 2016, qualora si renda necessario al fine di garantire la continuità del servizio.

#### **ART. 5 - COMPOSIZIONE DEI PASTI**

I pasti devono essere preparati come da menù, secondo le tabelle validate dall'Asl di Angri - Dipartimento di Prevenzione, che saranno allegate al contratto, quale parte integrante e sostanziale dello stesso, e che recepiscono le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Campania.

L'appaltatore si obbliga al pieno rispetto delle tipologie e delle quantità previste negli schemi dietetici (menù).

La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico. Per tali fattispecie sarà predisposto un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto, cui l'operatore dovrà scrupolosamente attenersi.

In caso di impedimento a svolgere il servizio (improvvisa mancanza dell'acqua, gas o energia elettrica, e/o relativi e improvvisi guasti alle attrezzature) la ditta appaltatrice resta obbligata a servire un pasto freddo alternativo.

## **ART. 6 –LUOGHI DI CONSEGNA-GIORNI - ORARIO E MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

Il servizio dovrà essere reso presso i locali dei Plessi scolastici adibiti a cucine.

In particolare, le derrate dovranno essere consegnate presso i centri di cottura delle mense scolastiche site nei tre plessi scolastici insistenti sul territorio comunale di Sant'Egidio del Monte Albino.

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico regionale e di istituto.

I pasti dovranno essere preparati sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti, calcolando le quantità relative a ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù predisposti dall'ASL di competenza. I menù saranno rideterminati a seconda della stagione in corso d'opera dal Comune che provvederà a comunicare tempestivamente all'operatore economico.

Sono allegate al presente Capitolato i menù predisposti dalla competente ASL, eventuali variazioni saranno comunque comunicate in tempo utile dal Comune in corso di esecuzione.

Il servizio dovrà essere reso nei giorni in cui si svolgerà l'attività didattica pomeridiana.

Sono previsti due turni di mensa, in considerazione delle due differenti tipologie di utenti.

In particolare, dovranno osservarsi i seguenti turni:

- a) gli alunni, e il relativo personale, della scuola dell'infanzia potranno usufruire del servizio di refezione scolastica dalle ore 12.00 alle ore 13.00, dal lunedì al venerdì;
- b) gli alunni, e il relativo personale, della scuola primaria potranno usufruire del servizio di refezione scolastica dalle ore 13.30 alle ore 14.30 dal lunedì al venerdì.

Il pasto può essere erogato solo se è stato consegnato il relativo ticket o prenotazione tramite apposito sistema telematico da parte dell'utente, fatta eccezione per il personale scolastico autorizzato, il quale non è obbligato a consegnare i ticket.

L'appaltatore effettua, tramite l'ausilio del personale scolastico, la raccolta dei ticket/prenotazioni mensa e la prenotazione dei pasti, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche. In particolare, il referente scolastico e/o il collaboratore scolastico assegnato alla singola classe, entro le ore 9,30 di ogni giorno, dovrà raccogliere i ticket mensa dagli alunni e comunicare telefonicamente al Comune il numero degli alunni e del personale che usufruirà della refezione. Sarà cura del personale comunale di avvisare la ditta appaltatrice del numero dei pasti giornaliero.

I ticket mensa saranno, poi, dati in consegna, all'appaltatore, per gli adempimenti relativi al pagamento delle fatture presentate.

Nei casi di assenza di massa degli alunni la Ditta dovrà essere avvertita tempestivamente dall'Ufficio Pubblica Istruzione, attraverso P.E.C o altro tipo di comunicazione, ove ovviamente tale assenza sia stata comunicata già agli Uffici scolastici.

Il Comune organizza in modo autonomo la gestione del pagamento dei pasti da parte delle famiglie, con apposite tariffe determinate annualmente per i servizi a domanda individuale.

## ART. 7- ESECUZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

- a) L'operatore economico dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti sia della scuola dell'infanzia che della scuola primaria, in conformità ai menù, alle grammature ed alle specifiche merceologiche e qualitative di cui all'Allegato A del presente capitolato. (diete redatte dalla competente ASL)
- b) L'acqua minerale naturale imbottigliata in Pet e/o in subordine vetro, da un minimo di 1 litro ad un massimo di 2 litri pro-capite, è inclusa nel menù giornaliero;
- c) L'operatore economico si impegna a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi, le derrate alimentari necessarie all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie/ intolleranze alimentari, stati transitori di malessere, motivi sanitari, religiosi o altro, comprovate da certificato medico ove necessario.
- d) L'operatore economico dovrà altresì prevedere la fornitura di derrate ed il confezionamento di piatti alternativi composti da pasta o riso in bianco o prosciutto cotto e crudo e/o formaggio che potranno essere richieste per iscritto dai genitori degli alunni con adeguate motivazioni.
- e) Inoltre l'operatore si impegna, altresì, a garantire una fornitura del 20% in più rispetto al fabbisogno dei pasti ordinati, senza oneri aggiuntivi, al fine di assicurare la fornitura di eventuali "Bis".
- f) Non è ammessa la fornitura di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici); l'operatore economico è tenuto a verifica e a dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente (O.M.G.) attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltre al Comune di apposite dichiarazioni.
- g) Per ciascuna delle seguenti derrate o categorie di derrate :

a.	Pane
b.	Carni
c.	Formaggi e derivati del latte
d.	Frutta fresca e verdura
e.	Pasta
f.	riso
g.	Uova
h.	Pesce e verdura surgelati

Prima dell'esecuzione della fornitura dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore/fornitore dell'operatore, nonché dell'organismo nazionale abilitato al controllo ed alla certificazione nel caso di prodotti biologici, ed ogni ulteriore notizia in merito alle linee di rifornimento, centri di stoccaggio ed alla organizzazione del trasporto alla cucina della mensa. Ulteriori schede dovranno essere fornite in occasione di ogni variazione di produttore o fornitore. Si precisa che per fornitore deve intendersi ogni azienda incaricata dall'operatore economico di effettuare la fornitura e di consegnare direttamente o tramite vettore le derrate alimentari presso la dispensa della mensa scolastica.

g) ai sensi dei CAM di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare del 25.7.2011 (G. U. del 21.09.2011), salvo quanto indicato nelle migliori offerte in sede di gara, l'operatore economico si impegna a garantire le percentuali fissate nelle "Specifiche tecniche di base" degli alimenti in materia di prodotti biologici e sistemi di produzione integrata indicate nel Paragrafo 5.3.1. di tale decreto. E' fatto assoluto divieto di usare cibi precotti o cucinati altrove. Le derrate dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Il trasporto delle derrate dovrà avvenire a cura dell'operatore aggiudicatario a propria cura e spese.

f) L'amministrazione Comunale, previa autorizzazione del Referente U.O. Dietologia dell'Azienda A.S.L. Angri potrà disporre modifiche e/o integrazioni alle tabelle dietetiche.

### ART. 8 – VALORE DELL'APPALTO

Il valore presunto dell'appalto è stimato in € 230.000,00 oltre iva al 4%, di cui 843,50 € non soggetti al ribasso, in quanto costi per la sicurezza, come da DUVRI, in allegato.

L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando circa n. 16.000 pasti annuali, tenuto conto delle richieste pervenute, da erogare nella scuola dell'infanzia e scuola media al **prezzo unitario di € 5,00** IVA esclusa, il tutto come si evince dalla sottostante tabella:

#### SCUOLA DELL'INFANZIA (TUTTI I PLESSI)

giorni	n° gorni	TOTALE pasti all'anno studenti e personale
5	5	<b>13.540</b>

#### SCUOLA PRIMARIA (PLESSO CAPOLUOGO)

giorni	n° gorni	TOTALE pasti all'anno studenti e personale
5	5	<b>2204</b>

Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative del plesso scolastico interessato, nonché di variazione della popolazione scolastica. Pertanto, la quantità di pasti da erogare annualmente potrà essere soggetta a variazioni sia in aumento che in diminuzione, di circa il 30 % rispetto al valore indicato.

Il prezzo rimarrà fisso ed invariabile. In esso si intendono compresi o compensati tutti gli oneri del presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso per l'erogazione del servizio in oggetto che dovrà essere seguito a norma delle leggi che disciplinano la materia. Il prezzo predetto unitario si intende offerto dalla ditta aggiudicataria in base al calcolo di propria convenienza, a tutto suo rischio ed è quindi invariabile

ed indipendente da qualsiasi eventualità.

I prezzi della presente fornitura sono da intendersi invariati per l'intera durata dell'appalto.

Non sono previsti costi da rischi interferenziali di cui all'art. 26, comma 3, del D. Lgs. n. 81/2008 e conseguentemente l'importo dei relativi oneri di sicurezza è pari a zero.

L'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale.

L'offerta dovrà essere formulata, tenendo presente che il prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico dell'operatore economico dal presente Capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'operatore economico proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuto a svolgere. Non sono ammesse offerte in aumento.

## **ART. 9 - PAGAMENTI**

Il numero dei pasti giornalieri è variabile in funzione delle presenze scolastiche ed il compenso è commisurato in base al numero di pasti somministrati. Pertanto, nulla avrà a pretendere la Ditta aggiudicataria nel caso di numero di pasti minore rispetto al numero di pasti presunto. In tutti i casi di sospensione delle lezioni e nei giorni e/o periodi di chiusura della scuola, per qualsiasi causa, improvvisa e/o programmata, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice, fermo restando in capo alla Stazione appaltante l'obbligo di avvisare la Ditta.

Il corrispettivo, calcolato come sopra, e definito in sede di aggiudicazione, verrà corrisposto mensilmente dall'ente, sulla base dei pasti effettivamente somministrati in favore degli aventi diritto. Pertanto, la Ditta aggiudicatrice è tenuta alla rilevazione giornaliera del numero dei pasti da servire sulla base del numero degli alunni in possesso del ticket mensa e del numero del personale autorizzato. I ticket mensa raccolti dovranno essere consegnati, a cura della Ditta appaltatrice, all'Ufficio Amministrativo del Comune, il quale procederà alla liquidazione esclusivamente dei ticket consegnati. In particolare, alla fine di ogni mese la Ditta aggiudicataria dovrà presentare la seguente documentazione:

- un prospetto riepilogativo dei pasti erogati nel mese di riferimento, distinguendo tra scuola dell'infanzia e scuola primaria, e specificando il numero dei pasti erogati a favore del personale autorizzato, come precisato all'art.1;
- i ticket mensa degli alunni raccolti nel mese di riferimento.

La Stazione Appaltante, solo successivamente alla verifica della predetta documentazione, autorizzerà la presentazione del documento fiscale (fattura elettronica) teso alla liquidazione delle spettanze. La ditta, a seguito di tale autorizzazione, emetterà apposita fattura elettronica, indicando le prestazioni effettuate nel mese di riferimento, nonché le coordinate bancarie ed il numero di conto corrente su cui sarà effettuato il pagamento ed il C.I.G.(codice identificativo gara).

L'Amministrazione Comunale provvederà alla liquidazione delle spettanze dovute per il servizio effettuato dalla ditta esecutrice entro 30 giorni dalla data di acquisizione al protocollo generale della regolare fattura.

## **ART. 10 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, sono a carico della ditta affidataria i seguenti oneri:

- organizzazione, gestione, somministrazione dei pasti giornalieri,
- trattamento economico al personale dipendente;
- scrupolosa osservanza delle norme igieniche, da parte di tutto il personale che dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione rilasciato ai sensi della vigente normativa;
- tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
- acquisto e trasporto ove necessario delle derrate alimentari sia cotte che crude con propri automezzi idonei per tale utilizzo, con obbligo alla ditta affidataria di comprovare l'idoneità degli automezzi impiegati con regolari attestazioni rilasciate dalle competenti autorità sanitarie;
- oneri per il vestiario del personale utilizzato per l'espletamento del servizio in oggetto e relativi dispositivi individuali di protezione;
- L'appaltatore si impegna a dotarsi e a realizzare, durante tutta la durata dell'appalto, il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard and Analysis Control Critical Points).
- Per la preparazione dei pasti la ditta è tenuta all'approvvigionamento delle derrate alimentari, che abbiano le caratteristiche specifiche richieste;
- i prodotti alimentari devono essere della migliore qualità e provenienza e devono rispondere delle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia, con l'obbligo di rispettare le caratteristiche merceologiche dei prodotti indicate nelle relative tabelle dietetiche, in conformità alle Linee di indirizzo della Regione Campania per la sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva, nonché alla vigente normative in materia igienico-sanitaria;
- La preparazione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, presso le cucine dei Plessi scolastici ed avvalendosi di tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie.

## **ART. 11 – MODALITÀ DELL'APPALTO**

L'appalto sarà affidato mediante procedura ai sensi dell'art. 36 – comma 2 lett a) del D.lgs. 50/2016 e smi. con affidamento diretto con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Il corrispettivo è pari ad € 5,00 oltre IVA, per ogni pasto e si intende comprensivo di tutti gli altri oneri fiscali, previdenziali e assicurativi di qualsiasi natura, nessuno escluso o eccettuato. Restano a carico dell'affidatario anche le eventuali spese contrattuali.

## **ART. 12 – PERSONALE**

Il personale addetto alla produzione, alla distribuzione ed alla somministrazione deve essere adeguato ad espletare l'intero servizio nei modi e nei tempi previsti.

Il personale deve essere in possesso dell'attestato di formazione e/o aggiornamento previsto per il ruolo svolto, ai sensi della vigente normativa, ivi compresa quella necessaria per la preparazione, confezionamento, distribuzione/somministrazione dei pasti speciali.

Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e delle procedure.

L'impresa fornirà, in conformità con quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 372/80 e ss.mm.ii annualmente a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto almeno tre divise complete di lavoro, nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008.

La ditta si impegna a documentare quanto sopra, inviando all'inizio dell'anno, ed in caso di variazioni, l'elenco del personale impegnato nell'esecuzione del presente capitolato d'appalto. Tutti gli obblighi

assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali previsti dalla normativa vigente sono a totale carico dell'appaltatore, che ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo al pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune stesso, con esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo. Il Comune, quindi, resta del tutto estraneo al rapporto economico tra la ditta appaltatrice del servizio e i fornitori e dipendenti ed è quindi sollevata da ogni richiesta di questi ultimi. E' fatto obbligo all'appaltatore di applicare integralmente tutte le norme contenute nel C.C.N. L. per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località dove si svolge l'appalto. Inoltre, è fatto obbligo alla Ditta di designare un "Responsabile del servizio", reperibile quotidianamente negli orari di servizio di comprovata capacità ed esperienza maturata nel settore in rassegna.

Conformemente a quanto previsto dall'art. 50 del D. Lgs. n. 50 del 2016 l'operatore economico deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze del gestore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante. In particolare, sarà garantito il mantenimento dell'anzianità maturata nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsti dai C.C.N.L. di settore.

A tal fine si forniscono i seguenti dati relativi al personale assunto dalla Ditta uscente nel corso dell'anno scolastico 2022/2023:

N. 3 cuochi ;

n. 3 scodellatori;

### **ART. 13 - CONTROLLI IGIENICI E SANITARI**

I controlli sui pasti potranno essere operati in ogni momento, da personale e/o da un consigliere a ciò delegati dall'Amministrazione comunale interessata, dai rappresentanti dei genitori degli alunni, dal personale sanitario della competente ASL, dal gruppo NAS.

### **ART. 14 – OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali, previdenziali e fiscali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico dell'ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

Sarà obbligo della Ditta adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni o per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati.

### **ART. 15 – DEPOSITO CAUZIONALE**

La Ditta appaltatrice, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà prestare una cauzione pari al 10% dell'importo complessivo netto di aggiudicazione. Sono fatte salve le riduzioni in applicazione dell'articolo 93, comma 7, del D. Lgs 50/2016 e smi. La garanzia fideiussoria, prevista con le modalità di cui all'articolo 103, comma 4, del d. Lgs 50/2016 e smi, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui

all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Lo svincolo nei termini è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'Istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, apposito documento, in originale o copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

[http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/intermediari_non_abilitati.pdf)

[http://www.ivass.it/ivass/impresе\\_jsp/Hompepage.jsp](http://www.ivass.it/ivass/impresе_jsp/Hompepage.jsp)

#### **ART. 16 GARANZIE**

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, oltre alla garanzia fideiussoria, di cui allo stesso art. 103, l'esecutore del contratto è altresì obbligato a stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne la stazione appaltante da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati, salvo quelli derivanti da azioni di terzi o cause di forza maggiore, per una somma assicurata pari all'importo contrattuale. Tale polizza deve prevedere anche una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione dei servizi sino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione per un massimale di euro 500.000,00.

Detta polizza deve essere presentata entro 10 giorni prima della consegna del servizio.

#### **ART. 17 – RESPONSABILITA' CIVILE VERSO TERZI – ASSICURAZIONI**

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'Amministrazione, agli utenti del servizio, a prestatori di lavoro, (RCO), a terzi (RCT) e a cose del Comune e/o di terzi nell'ambito dell'esecuzione del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare per un massimale non inferiore a 5.000.000,00. In alternativa la ditta potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche suindicate e produrre un'appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto dell'appalto. La polizza RCT/RCO già attivata non dovrà prevedere limiti al numero dei sinistri indennizzabili. L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo la stessa lo scopo di ulteriore garanzia. Copia della polizza assicurativa dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto o comunque prima dell'esercizio dell'attività.

#### **ART. 18 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

E' fatto assoluto divieto all'impresa di cedere in tutto o in parte il servizio pena la risoluzione immediata del contratto e del rimborso di tutte le spese e dei danni che derivassero al Comune per la risoluzione stessa.

## **ART. 19– PENALITA' E SANZIONI**

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre che a leggi e regolamenti che attengano in qualsiasi modo al tipo di attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le vengano comunicate verbalmente o per iscritto dall'Amministrazione appaltante.

In caso di singole inadempienze contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di applicare una penale variabile da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00 in relazione alla gravità dell'inadempienza ed all'eventuale recidiva di quanto riscontrato.

Più specificatamente e a titolo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le fattispecie che possono dar luogo a penalità sono:

1. interruzione del servizio;
2. ritardi nello svolgimento del servizio;
3. comportamento scorretto, sconveniente o lesivo nei confronti degli utenti.

L'Amministrazione, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Nel caso in cui gli inadempimenti ed i ritardi per cause imputabili all'appaltatore eccedano il numero di cinque nell'anno scolastico, il Comune si riserva la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto sospendendo inoltre i pagamenti e procedendo alle richieste di danni all'appaltatore medesimo.

## **ART. 20– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Fatto salvo quanto disposto dai precedenti articoli e dalla normativa vigente in tema di risoluzione contrattuale, è facoltà dell'Amministrazione comunale risolvere il contratto, con conseguente perdita del deposito cauzionale costituito e fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggiore danno subito, ove ricorrano le seguenti inadempienze da parte dell'appaltatore:

- mancato avvio del servizio nel termine prefissato;
- applicazione di cinque gravi penalità di cui al precedente articolo inosservanza grave e/o reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi contrattuali e previsti nel presente capitolato;
- sospensione, abbandono o interruzione senza giusta causa del servizio;
- impiego di personale inadeguato o insufficiente o privo dei requisiti prescritti dalle norme vigenti e dal presente capitolato o non iscritto agli istituti previdenziali ed antinfortunistici ai sensi delle norme vigenti;
- cessione anche parziale del servizio;
- subappalto;
- accertata violazione di norme e clausole contrattuali regolanti il rapporto con il personale adibito al servizio;
- intervenuta inidoneità dell'appaltatore o sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

## **ART. 21– RECESSO**

L'appaltatore è tenuto all'accettazione, in qualsiasi momento, del recesso unilaterale dal contratto o della cessione di tutto o parte dello stesso, ai sensi di legge, salvo l'obbligo del preavviso di almeno 30 giorni, qualora l'Amministrazione comunale intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato, in relazione a modifiche normative e/o organizzative nel settore.

L'Amministrazione può inoltre recedere dal contratto d'appalto con effetto immediato, dal ricevimento di comunicazione raccomandata, per motivi di forza maggiore o per l'applicazione di disposizioni normative obbligatorie che comportino la cessazione dell'appalto.

In caso di recesso del Comune, l'appaltatore ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente eseguiti, secondo le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 codice civile.

La ditta appaltatrice può richiedere il recesso del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice civile.

## **ART. 22 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Tutte le controversie e le divergenze che dovessero insorgere tra il Comune e la Ditta circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali sono di competenza del Foro di Nocera Inferiore.

## **ART. 23 – SPESE DEL CONTRATTO**

Tutte le spese relative a tasse, imposte, tributi in genere, comprese le spese contrattuali, di registrazione e comunque inerenti e conseguenti al presente capitolato e al successivo contratto di servizio, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

## **ART. 24 – TRATTAMENTO DEI DATI**

I dati personali relativi alla Ditta saranno oggetto di trattamento informatico o cartaceo da parte del Comune appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni e dal Regolamento UE 679/2016 (GDPR- General Data Protection Regulation), per i soli fini inerenti alla presente procedura di gara. Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente.

## **ART. 25 - RINVIO A NORMATIVA VIGENTE**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia.

## **ART. 26 - CODICE DI COMPORTAMENTO**

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza vigente. In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito del Comune di Sant'Egidio del Monte Albino al seguente link: <http://santegidio.openacta.it/index.php?action=index&p=302>

## **ART. 27 – CHIARIMENTI**

Le richieste di chiarimenti vanno inviate all'ufficio Pubblica Istruzione a mezzo pec al seguente indirizzo: [comune.segidioma@asmepec.it](mailto:comune.segidioma@asmepec.it)

Allegati:

- tabelle dietetiche predisposte dall'Asl – Angri.