



# **Comune di Montecalvo Irpino**

## **Provincia di Avellino**

Tel . 0825818083 Fax 0825819281

e-mail: [cardinale@comune.montecalvoirpino.av.it](mailto:cardinale@comune.montecalvoirpino.av.it)

**CAPITOLATO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI MONTECALVO IRPINO - ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**(PERIODO 06.11.2023 - 31.05.2024)**

### **Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto riguarda il servizio scolastico di approvvigionamento, preparazione e distribuzione secondo le modalità del successivo art. 15 delle preparazioni alimentari destinate alla refezione scolastica della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado, compresa la refezione per il personale insegnante e del personale che ne abbia diritto, nonché di pulizia della cucina, degli arredi e delle attrezzature di cucina. I plessi scolastici interessati al servizio sono:

- la scuola dell'infanzia, sita in Via Roma - sede anche del punto mensa;
- la scuola primaria e secondaria di I grado statale, sita in via Palombaro, dove distribuire i pasti in determinati giorni della settimana (la distanza tra il centro cottura e l'Istituto è pari a circa 300 metri);

### **Art. 2 -Durata dell'appalto**

L'appalto decorre dal 06 novembre 2023 ed avrà termine il 31 maggio 2024, con possibilità di proroga per un ulteriore anno scolastico.

### **Art. 3 - Canone d'appalto**

Per il servizio di cui all'articolo 1 del presente capitolato è riconosciuto all'appaltatore un corrispettivo di € 4,50 oltre I.V.A. relativa per ogni pasto erogato, comprensivo di tutte le voci di costo. Il valore presunto dell'appalto complessivo è di € 63.720,00 oltre I. V.A. Il predetto valore, al netto del ribasso, sarà considerato ai fini della quantificazione delle spese contrattuali e della cauzione definitiva. La ditta aggiudicataria, alla fine di ciascun mese, provvederà a rimettere regolare fattura relativa ai pasti complessivamente somministrati, corredata dai corrispondenti buoni pasto. Il corrispettivo della prestazione verrà liquidato in favore della ditta aggiudicataria entro trenta giorni dalla data di presentazione della fattura, previo riscontro del numero dei pasti effettivamente distribuito. Tale prezzo rimane invariato per la durata dell'appalto.

### **Art. 4 - Dimensione presumibile dell'utenza**

Il numero presunto dei pasti per il periodo del servizio – 6 novembre 2023/31 maggio 2024 - è pari a 14.160.

Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'Amministrazione Comunale che si riserverà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione concordando, comunque, le modalità delle possibili variazioni con la ditta aggiudicataria.

### **Art. 5 - Approvvigionamento delle derrate alimentari**

All'appaltatore compete l'acquisto di tutte le derrate necessarie per l'espletamento del servizio. Egli ha diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci e comunque la ditta si impegna a

comunicare all'Ente l'elenco delle ditte fornitrici. Le caratteristiche qualitative, legali, commerciali o d'uso delle derrate alimentari che la ditta aggiudicataria è tenuta ad utilizzare per il servizio di che trattasi, devono risultare conformi alle *Linee di indirizzo della Regione Campania per la Refezione Scolastica*

La ditta deve inviare agli uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc..

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del responsabile tecnico.

Le derrate alimentari utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Nel corso dell'appalto l'appaltatore è tenuto a sostituire, sulla base delle esigenze espresse dal Comune con congruo preavviso, il novero delle tipologie merceologiche e delle varietà senza sollevare obiezioni. L'inserimento di nuove voci e le specifiche di livello qualitativo saranno concordate tra le parti. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere, per mezzo delle autorità pubbliche preposte, al controllo qualitativo delle derrate giacenti o in entrata. La corretta conservazione delle derrate depositate è onere dell'appaltatore che, fino a prova contraria, verrà ritenuto responsabile di ogni avaria. La ditta libera il Comune di Montecalvo Irpino da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria dei pasti e delle derrate impiegate per la loro preparazione.

#### **Art. 6 - Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

#### **Art. 7 - Conservazione delle derrate**

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non devono essere a contatto con l'aria sia nei magazzini sia nelle celle sia nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogniqualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato 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 apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n.77. 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.

#### **Art. 8 - Riciclo**

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

### **Art. 9 - Manipolazione e cottura**

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

### **Art. 10 - Preparazione dei piatti freddi**

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine. La conservazione degli stessi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° c. in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

### **Art. 11 - Operazioni preliminari alla cottura**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

1. 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;
2. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
3. il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
4. il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
5. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
6. le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
7. ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni (frittata, cotolette);
8. tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
9. la porzionatura di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore antecedenti la distribuzione.

### **Art. 12 - Condimenti**

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

### **Art. 13 - Menù settimanali - Tabelle dietetiche**

Ogni pasto sarà composto in particolare da primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dalle tabelle dietetiche predisposte dal servizio igiene degli alimenti e della nutrizione dell' A.S.L. competente per territorio, in conformità alle *Linee di indirizzo della Regione Campania per la Refezione Scolastica*. Sulla base di tali tabelle, la ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà predisporre 2 menù stagionali (Autunno-Inverno e Primavera-Estate) autorizzati dall'ASL - Dipartimento di prevenzione servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione.

Può accadere che, per motivi tecnici di servizio, debbano essere preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù del giorno, ma dette variazioni devono avere carattere di eccezionalità ed essere di volta in volta comunicate agli uffici scolastici.

Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo dei generi alimentari per la quale sarà invece responsabile la ditta appaltatrice.

### **Art. 14 - Diete speciali**

La ditta si impegna a preparare diete speciali predisposte dal servizio igiene degli alimenti e della

nutrizione dell'A.S.L. competente per territorio per comprovate situazioni patologiche, su richiesta dall'utenza.

La ditta si impegna nel rispetto dei principi di cui alla Legge n. 123/2005 a preparare diete speciali per celiaci adottando tutte le misure atte a garantire i cibi dalla contaminazione.

#### **Art. 15 - Modalità di espletamento del servizio**

Il servizio in oggetto dovrà svolgersi durante il periodo di apertura della scuola in tutti i giorni feriali della settimana, dal lunedì al venerdì. L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale che dovrà possedere **un'esperienza lavorativa almeno biennale** nel settore della ristorazione per la refezione scolastica risultante dal curriculum professionale.

Alla data di inizio del servizio l'appaltatore dovrà produrre al Comune una dichiarazione attestante le qualità ed i titoli professionali richiesti per i soggetti che effettueranno le prestazioni e presentare l'elenco nominativo da aggiornare di volta in volta in caso di variazioni ed esibire l'attestato di formazione o titolo equipollente che sostituisce il libretto d'idoneità sanitaria.

Per l'espletamento del servizio di pulizia non è richiesta alcuna qualifica professionale e la ditta appaltatrice dovrà provvedere a fornire il materiale e gli attrezzi per la pulizia dei locali, arredi ed attrezzature di cucina.

Il servizio di preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti comprende le seguenti fasi:

1. la preparazione dei pasti dovrà avvenire mediante l'utilizzo delle cucine esistenti presso la scuola dell'infanzia sita in via Roma. Il centro cottura è dotato dei seguenti beni:

1. una cucina con n. 4 fuochi e forno;
2. una cucina con n. 6 fuochi
3. n. 1 friggitrice professionale con due vaschette;
4. n. 1 bollitore per pasta;
5. n. 1 banco in acciaio 90\*1,80;
6. n. 1 banco in acciaio 90\*1,40;
7. n. 1 banco in acciaio con cassettera;
8. n. 1 banco in acciaio armadiato
9. n. 1 lavandino con due vasche per lavaggio alimenti;
10. n. 1 lavandino con due vasche per lavaggio stoviglie;
11. n. 1 armadietto per detersive;
12. n. 1 armadietto per camici lavoro;
13. n. 1 frigorifero combinato acciaio;
14. n.1 bilancia acciaio;
15. mestolame vario, pentole alluminio diverse misure, colapasta a diverse misure, cestini pane, 2 pentole acciaio, 2 pentole termiche;

1. i pasti (**COMPRESIVI DI ACQUA E PANE**), dovranno essere serviti al tavolo del refettorio sito nello stesso plesso del centro cottura – scuola dell'infanzia - tutti i giorni dal lunedì al venerdì, dalle ore 12:15 alle ore 13:15 - numero massimo di pasti pari a 71;
2. I pasti dovranno invece essere trasportati presso il refettorio della scuola primaria in favore nel numero massimo di 105 pasti il martedì e giovedì dalle ore 13:15 alle ore 14:15;
3. I pasti dovranno essere trasportati presso il refettorio della scuola secondaria di I grado nel numero massimo di 59 pasti i giorni martedì e venerdì dalle ore 13:15 alle ore 14:15;
4. il personale scolastico provvede a sorvegliare e ad assistere i bambini durante la consumazione dei pasti. La ditta provvederà ad apparecchiare e sparecchiare i tavoli dei refettori, alla pulizia quotidiana delle cucine e delle relative suppellettili, nonché al lavaggio di eventuali tovagliati utilizzando a tale scopo materiale ed attrezzature proprie. **Occorre garantire, oltre alla qualità del servizio, anche lo svolgimento del pasto in 40/50 minuti** per non interferire con le attività didattiche pomeridiane. Nel caso venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi, la ditta dovrà provvedere in merito.
5. tutte le operazioni di lavaggi e di pulizia dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti chimici conformi alle specifiche esigenze ed alle norme vigenti in materia. E' a carico dell'appaltatore lo smaltimento dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme comunali in materia e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio.

L'appaltatore assume a suo carico tutti gli obblighi derivanti dal rispetto del D.Lgs. 26.05.1997 n. 155 recante attuazione delle direttive 93/43/CEE e 69/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari relativamente all'adozione di misure organizzative che consentano di rispettare i principi su cui è basato il sistema HACCP. Qualora, sempre al fine del rispetto del D.Lgs. n. 155/1997, si rendesse necessario eseguire interventi sui locali per garantirne la rispondenza ai requisiti generali e specifici prescritti dalla suddetta normativa, gli stessi saranno eseguiti a cura e spese dell'Amministrazione Comunale, su segnalazione della ditta appaltatrice.

Il servizio comporta la preparazione dei pasti, attività che compete all'appaltatore che la esercita negli ambiti e con i mezzi in precedenza individuati, attenendosi alle grammature contenute e quantificate conformi alla tabella predisposta dal servizio igiene degli alimenti e della nutrizione della A.S.L. competente per territorio per la scuola dell'infanzia e primaria. Rispetto alle suddette grammature è tollerato uno scostamento contenuto nella misura del 10% in più o in meno. Ogni variazione è ammessa in termini e forma di "proposta gastronomica", subordinatamente al rispetto dei valori quantitativi delle derrate impiegate ed al mantenimento dei relativi valori nutritivi.

L'appaltatore, inoltre, dovrà all'occorrenza rispettare la "dieta leggera" e la composizione del "cestino da viaggio" predisposti dalla A.S.L. competente per territorio.

La programmazione dei menù nei locali mensa della scuola deve essere esposta quotidianamente a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene.

Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e il benessere del servizio igiene degli alimenti e nutrizione della A.S.L. competente per territorio, al fine di aumentare il gradimento dell'offerta e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione al responsabile del procedimento, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali lo sciopero, l'interruzione di energia elettrica o la sospensione di erogazione di acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza mediante presentazione del certificato medico al servizio igiene degli alimenti e della nutrizione della A.S.L. competente per territorio; inoltre si impegna a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche od etnico religiose.

L'appaltatore predispone altresì diete di transizione o "dieta leggera" qualora, in caso di indisposizione temporanea, ne venga fatta richiesta entro le ore 09,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva, da una porzione di carne di pollo o tacchino cotta a vapore o bollita o al forno con contorno di patate o carote lessate, pane, frutta e acqua (dieta leggera e grammature devono risultare conformi alle tabelle predisposte dal servizio igiene degli alimenti e della nutrizione della A.S.L. competente per territorio). La dieta in bianco può avere una durata massima di tre giorni; le richieste oltre i tre giorni e fino ad un massimo di due settimane dovranno essere supportate da certificazione medica.

I collaboratori scolastici dovranno comunicare ai cuochi entro le ore 09,00 di ogni giorno il numero degli alunni aventi diritto al pasto ed il numero dei docenti e del personale A.T.A. aventi diritto al pasto gratuito.

#### **Art. 17 - Vigilanza e controllo**

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso le cucine e le mense scolastiche per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

#### **Art. 18 - Interruzione del servizio**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per

entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale dell'energia elettrica o il verificarsi di calamità naturali.

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. In caso di mancata comunicazione entro tale termine, verrà applicata all'appaltatore una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente allo sciopero), fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di acquistare a totale carico dell'appaltatore alimenti alternativi al pasto non fornito.

In caso di sciopero del personale delle scuole, non essendo possibile quantificare preventivamente con esattezza il numero delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà all'appaltatore di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno. La mancata comunicazione dello sciopero dà diritto all'appaltatore ad un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

### **Art. 19 - Obblighi dell'appaltatore**

L'Ente mette a disposizione della ditta nei locali dati in uso l'attrezzatura esistente di sua proprietà come dettagliatamente elencati all'art. 15 del presente capitolato. L'appaltatore è tenuto alla scrupolosa conservazione degli impianti e delle attrezzature che gli verranno consegnati. Qualora nel corso dell'espletamento del servizio dovesse verificarsi la necessità di acquistare altre stoviglie ed attrezzature oltre a quelle date in consegna, la ditta appaltatrice vi provvederà a proprie spese. In contraddittorio tra il responsabile comunale del procedimento ed il legale rappresentante della ditta appaltatrice si redigerà apposito verbale che conterrà un dettagliato inventario dei beni mobili ed immobili da custodire con diligenza e da riconsegnare alla scadenza del contratto di appalto nello stato di conservazione in cui si trovano al momento della consegna, tenuto conto del normale deperimento derivante dall'uso. La ditta si impegna a non portare per nessun motivo fuori dai locali di distribuzione e di refettorio i beni avuti in consegna.

### **Art. 20 - Manutenzione ordinaria e straordinaria**

Il Comune si impegna alla fornitura di acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti della cucina. A fronte di ciò la ditta appaltatrice si impegna a tenerne debitamente conto nella formulazione del prezzo/pasto.

L'appaltatore si impegna a verificare la funzionalità delle attrezzature e dei locali affidati entro il primo mese di esecuzione del contratto ed a segnalare eventuali anomalie riscontrate. Fino a quella data il Comune si riserva la facoltà di collaborare alle spese di manutenzione imputabili ad usura pregressa; dopo tale data l'appaltatore dovrà provvedere a riparare tutti i guasti e le rotture che dovessero verificarsi, comprese quelle imputabili a precedente usura.

La manutenzione di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico:

- del Comune quando si tratta di interventi di natura straordinaria, comprese le opere murarie ed edili che dovessero rendersi necessarie;
  - dell'appaltatore quando si tratta di interventi di natura ordinaria;
- A titolo esemplificativo si elencano eventuali interventi a carico dell'appaltatore:
1. sostituzione di guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
  2. pulizia dei sifoni, pilette di scarico, nonché pulizia e sostituzione filtri per cappe;
  3. pulizia accurata di tutte le apparecchiature con l'impiego di materiali specifici per le tipologie degli attrezzi trattati;
  4. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche quali scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli ecc.;
  5. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica del gas, cerniere delle porte;

6. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
7. interventi di manutenzione preventiva e programmata sia con personale proprio sia con personale specializzato.

Nel caso di inagibilità della lavastoviglie e per il tempo strettamente necessario alla sua riparazione o sostituzione l'appaltatore dovrà fare ricorso a stoviglie in materiale compostabile.

Inoltre la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- alla disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti al servizio;
- alla pulizia ordinaria e straordinaria in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio ed alla chiusura dell'anno scolastico dei locali della cucina;
- a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti che dovrà essere munito di apposito libretto sanitario od equipollente ed essere in regola con le norme HACCP.

L'appaltatore si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese di servizi e di pulizia e degli accordi locali integrativi dello stesso in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste, indipendentemente dalla sua natura artigiana o industriale, dalla struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. L'appaltatore si obbliga altresì ad adottare tutte le misure di sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti ed a garantire ogni protezione e prevenzione degli infortuni in ottemperanza al D.Lgs. n. 81/2008. L'inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo comporterà l'applicazione delle penalità previste dal successivo articolo 30.

#### **Art. 21 -Responsabilità dell'appaltatore**

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

L'appaltatore dovrà presentare prima dell'attivazione del servizio l'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, specificando per ciascuna persona cognome e nome, qualifica, posizione assicurativa ed orario di lavoro.

#### **Art. 22 - Reintegro personale mancante**

Il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito, le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo PEC al Comune. Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Devono essere preventivamente comunicate le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

#### **Art. 23 - Adeguatezza dei comportamenti del personale**

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio.

L'appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del committente.

#### **Art. 24 - Vestiario**

L'appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. n. 327/80 e ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i., fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.

#### **Art. 25 - Igiene personale**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Inoltre, durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro previsto sia per le donne che per gli uomini e dovrà contenere l'intera capigliatura.

#### **Art. 26 - Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nessuno escluso, deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'A. S.L. competente secondo la normativa vigente ed i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

#### **Art. 27 - Applicazione norme contrattuali**

Nell'esecuzione del servizio la ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro per la categoria e degli accordi locali integrativi dello stesso in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato.

Inoltre, l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, malattie, vecchiaia ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro previsti dalle vigenti normative. La ditta è obbligata all'osservanza dell'art. 2112 del codice civile e s.m.i. "mantenimento dei diritti dei lavoratori in caso di trasferimento d'azienda".

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune stesso comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

#### **Art. 28 - Responsabile tecnico**

E' fatto obbligo alla ditta di proporre un "responsabile tecnico" di comprovata capacità ed esperienza dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio, reperibile quotidianamente negli orari di servizio.

#### **Art. 29 - Oneri aggiuntivi**

La ditta appaltatrice, onde consentire al Comune l'applicazione del Reg. CEE 3392/93 riguardante il recupero dei contributi UE sui prodotti lattiero caseari distribuiti alle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce ed i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti. Tali documenti dovranno essere

consegnati mensilmente al Comune.

La ditta appaltatrice deve attenersi alle linee di indirizzo emanate dal Ministero della Salute ai sensi dell'art. 10 della legge 19.08.2016, n. 166 rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, anche tenendo conto di quanto previsto all'articolo 4, commi da 5 a 5-quinquies, del decreto-legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128.

La ditta appaltatrice si impegna a cedere gratuitamente le eccedenze alimentari e a recuperare i prodotti non somministrati per destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. Le eccedenze alimentari, idonee al consumo umano, dovranno prioritariamente essere destinate a favore di persone indigenti, anche su segnalazione dei servizi sociali.

### **Art. 30 - Subappalto**

Eventuali subappalti sono disciplinati dalle disposizioni recate dal codice degli appalti.

### **Art. 31 - Penalità**

In caso di infrazioni di lieve entità e di inadempimenti, ritardi e cattiva esecuzione del servizio è fissata la penale da € 50,00 (cinquanta) ad € 250,00 (duecentocinquanta) per ciascuna infrazione, oltre le spese per l'esecuzione d'ufficio dei servizi non eseguiti o male effettuati. Per infrazioni più gravi quali l'interruzione del servizio o il rifiuto di presentarsi dietro invito anche telefonico per ricevere comunicazioni oppure ordini inerenti il servizio, ove non si ravvisi la grave inadempienza che determina la risoluzione di diritto del contratto, il responsabile comunale del procedimento comminerà una penale da € 250,00 (duecentocinquanta) ad € 500,00 (cinquecento).

In caso di recidiva, i limiti di cui ai commi precedenti sono raddoppiati.

Nel caso di concorso di infrazioni lievi e di infrazioni più gravi, sarà applicato l'aumento della penale prevista per le gravi infrazioni da un terzo alla metà. Rifusione spese, pagamento danni e penale verranno applicati mediante ritenuta sulla prima rata del canone d'appalto. Le penali vengono applicate previa contestazione di addebito, da effettuare alla ditta appaltatrice entro 10 (dieci) giorni dalla conoscenza della violazione, mediante raccomandata postale A.R. L'appaltatore può far pervenire le proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della contestazione. Contro l'applicazione delle penali si farà riferimento al successivo art. 32.

### **Art. 32 - Risoluzione di diritto del contratto**

Il contratto si intenderà risolto di diritto con conseguente facoltà per il Comune di provvedere direttamente al servizio avvalendosi di tutti i mezzi e le attrezzature della ditta allorquando:

1. la ditta sia incorsa in almeno tre inadempienze formalmente contestate di grave entità provocando l'intervento d'ufficio del Comune, anche se per una sola volta;
2. la ditta abbia sospeso o abbandonato il servizio oggetto del presente capitolato;
3. la ditta non abbia ottemperato, nel termine di trenta giorni dal suo ricevimento, all'invito rivolto dal Comune di integrare o sostituire i mezzi, le attrezzature ed il personale allo stato impiegato al fine del conseguimento del corretto espletamento del servizio.

La risoluzione del contratto di appalto si verificherà di diritto a far tempo dalla data di comunicazione alla ditta da parte del Comune del suo intento di avvalersi della clausola risolutiva espressa.

### **Art. 33 - Controversie**

La soluzione di eventuali controversie che dovessero insorgere tra il Comune e l'appaltatore durante l'esecuzione del contratto è di competenza del Foro di Benevento.

### **Art. 34- Spese a carico dell'appaltatore**

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative e conseguenti la stipulazione del contratto di appalto, nessuna eccettuata o esclusa.

### **Art. 35 - Costituzione in mora**

Tutti i termini e le comminatorie del presente contratto operano senza obbligo per il Comune della

costituzione in mora dell'appaltatore.

**Art. 36 - Adempimenti art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008**

Il servizio di mensa viene prestato senza la presenza di dipendenti del Comune di Montecalvo Irpino, per cui non si riscontrano rischi interferenziali. Non è necessaria, pertanto, la predisposizione del DUVRI. I costi relativi alla sicurezza sono pari a zero.

**Art. 37 - Tracciabilità**

Pena la nullità del contratto, la ditta aggiudicataria è tenuta ad uniformarsi a quanto previsto dall'art.3 "tracciabilità dei flussi finanziari" della legge n.136 del 18/03/2012 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia".

**Art. 38 -Adempimenti art.53 D.Lgs. 165/2001**

Ai sensi dell'art.53, comma 16-ter, del D.Lgs. n.165/2001, come novellato dall'art.1, comma 42, della L.190/2012, è fatto divieto concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque conferire incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

**Art. 39- Adempimenti D.P.R. n. 62/2013**

I dipendenti ed i collaboratori sono tenuti al rispetto delle norme di comportamento previste dal D.P.R. n.62/2013, art.2, comma 3, nonché del codice di comportamento dell'Ente.

**Art. 40- RINVIO ALLE VIGENTI LINEE GUIDA REGIONALI IN MATERIA**

Per l'esecuzione del servizio si rinvia integralmente alle vigenti Linee Guida regionali in materia.

Montecalvo Irpino,

Il Responsabile del servizio AA.GG

l'Appaltatore

---

Ai sensi dell'art. 1341 del codice civile, si accettano tutte le clausole del presente contratto d'appalto e, in particolare, quelle previste dagli artt. 17, 29, 32, 33 e 34.

L'APPALTATORE

INDAGINE DI MERCATO INFORMALE PER L'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE

FINALIZZATA AL CONFRONTO DI PREVENTIVI AI SENSI DALL'ART. 50 COMMA 1 LETTERA B) DEL D.LGS 36/2023, DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO DI MONTECALVO IRPINO · PERIODO DAL 06.11.2023 AL 31.05.2024.

CIG:

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE

AL COMUNE DI MONTECALVO IRPINO

Responsabile del Servizio AA.GG.

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ c.f. \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 445/00, consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato decreto in caso di dichiarazioni false o mendaci, in relazione alla procedura in oggetto

PRESENTA LA PROPRIA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

in qualità di:

- legale rappresentante;
- procuratore generale/speciale, giusta procura allegata

dell'operatore economico (indicare la ragione sociale) \_\_\_\_\_ con

sede legale in \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_), via \_\_\_\_\_ n.

\_\_\_\_\_, C.F. \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_

DICHIARA

- di manifestare il proprio interesse a partecipare all'indagine informale di mercato per il confronto di preventivi a seguito di invito su MEPA, ai fini dell'affidamento diretto del servizio in oggetto;
- l'insussistenza di cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti di cui all'art. 94 del D. Lgs. 36/2023;

○ di essere iscritto al Registro tenuto dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o Registro delle Commissioni Provinciali delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto dell'Avviso di manifestazione di interesse con iscrizione n. \_\_\_\_\_;

○ di essere iscritto sulla piattaforma Me.PA. e abilitato per la seguente categoria;

\_\_\_\_\_

○ di essere in possesso dei seguenti requisiti tecnico-professionali ed economico-finanziari

○ di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse presso l'Agenzia delle Entrate, Ufficio competente;

○ che non sussiste alcun conflitto di interesse legato alla sua partecipazione alla procedura;

○ di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili mediante

1. certificate di ottemperanza con gli obblighi di cui alla legge n. 68/99 in materia di collocamento obbligatorio presso il Centro per l'Impegno di

\_\_\_\_\_

o in alternativa

2. dichiarazione di avere meno di 15 dipendenti, pertanto di non essere soggetta agli obblighi di cui alla legge n. 68/99 in materia di collocamento obbligatorio;

1. di essere a conoscenza che la seguente istanza non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la Stazione appaltante che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa Stazione appaltante si riserva di ottemperare in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti istanti possano vantare alcuna pretesa;

2. di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce prova del possesso dei requisiti generali e speciali per l'affidamento del servizio;

3. di autorizzare la Stazione appaltante ad inviare ogni eventuale comunicazione inerente l'Avviso in oggetto e/o integrazione della documentazione mediante posta elettronica certificate all'indirizzo

\_\_\_\_\_

TIMBRO E FIRMA