



COMUNE DI ALFANO
PROVINCIA DI SALERNO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO MENSA
DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA DI ALFANO ANNO
SCOLASTICO 2023/2024**

CIG N. Z293CD16E7

PREMESSA

Il capitolato d'appalto per la ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale promuove gli aspetti di eco sostenibilità per la gestione del servizio.

Il servizio di ristorazione scolastica è un'opportunità di educazione all'alimentazione sostenibile per bambini e bambine e di eco sostenibilità ambientale, promozione delle "buone prassi" per il rispetto dell'ambiente.

Per la qualità alimentare, il capitolato prevede di privilegiare l'approvvigionamento di prodotti alimentari di qualità e salutari, il più possibile di "filiera corta" di produzione sarda, a garanzia della freschezza e stagionalità dei menù offerti, oltre che la scelta di menù e prodotti da filiere controllate (DOP/IGP; BIO/Lotta Integrata;), per valorizzare le risorse del territorio, nonché promuovere forme di cooperazione tra i produttori (principalmente locali), con la possibilità di fornire ortofrutta ottenuta da produzione a lotta integrata, nell'ottica di garantire la provenienza territoriale e la qualità degli alimenti, dal momento che non sempre il prodotto biologico è sinonimo di filiera corta.

Un aspetto fondamentale per le ditte partecipanti è quello di privilegiare l'utilizzo di mezzi di trasporto ecologici (elettrici, euro 6) per il trasporto delle derrate e dei pasti sul territorio al fine di migliorare la qualità dell'aria, a ridotto impatto ambientale e l'utilizzo di prodotti di pulizia e sanificazione ecologici, a basso impatto ambientale.

Per l'educazione alimentare è richiesta alle Ditte partecipanti una progettazione tecnica mirata che preveda azioni formative per i bambini ed i genitori sugli "sprechi alimentari" e proposte per il conferimento a canili/gattili e/o fattorie dei cibi avanzati.

Il presente capitolato recepisce i principi sanciti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) come previsti dall'art. 34 del d.lgs. n. 50/2016, nonché dal D.M. 25/07/2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Costituiscono norme di riferimento, inoltre, le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute e approvate in Conferenza Stato Regioni (pubblicate nella G.U.R.I. dell'11/06/2010) ed in ambito regionale con determinazione n. 1567 del 05/12/2016.

Il presente appalto ha come obiettivo generale quello di formare dei consumatori consapevoli, capaci di riconoscere non solo le qualità organolettiche, salutistiche e nutrizionali dei prodotti agroalimentari tipici del territorio, ma anche attenti agli aspetti culturali, etici, sociali e ambientali e quindi di sostenibilità che accompagnano la loro produzione e tutto il loro ciclo di vita.

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

- ✓ Decreto Dirigenziale n. 260 del 09/07/2021 Dipartimento 50 - GIUNTA REGIONALE DELLA CAMPANIA Direzione Generale 4 - DG per la tutela della salute e il coordinamento del sistema sanitario regionale U.O.D. 1 - Prevenzione e sanità pubblica veterinaria ad oggetto dell'Atto: APPROVAZIONE DELLE LINEE DI INDIRIZZO DELLA REGIONE CAMPANIA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E SICUREZZA NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA)
- ✓ Legge regionale 6 novembre 2018, n. 38 "Disciplina per l'orientamento al consumo dei prodotti di qualità e per l'educazione alimentare nelle scuole." (BURC n. 81 del 6 Novembre 2018);
- ✓ Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
 - Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- ✓ Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 201/24/UE e 014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture. Modificato ed integrato dal D.lgs. del 19 aprile 2017, n. 56 "Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50";
- ✓ Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002
- ✓ D.P.R. n. 327 del 26/03/1980
- ✓ Legge n. 283 del 30/04/1962
- ✓ Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
- ✓ Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP- IGP)

- ✓ Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica) Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08 e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.
- ✓ Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10 Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99
- ✓ Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura
- ✓ di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Art. 1

ENTE APPALTANTE: Comune di ALFANO – Area Affari Generali - Piazza Combattenti N° 7 - 84040 ALFANO -Tel 094/956095 – indirizzo posta elettronica: info@comune.alfano.sa.it
indirizzo internet: www.comune.alfano.sa.it, - pec: affarigenerali.alfano@asmepec.it

Art. 2

OGGETTO DELL'APPALTO

E' oggetto del presente capitolato la gestione del servizio della mensa scolastica (fornitura e somministrazione pasti pronti da porzionare "in loco") per l'anno scolastico 2023/2024 nelle scuole dell'Infanzia e Primaria di ALFANO in favore degli alunni frequentanti e interessati al tempo pieno e prolungato ed il personale insegnante e ,ATA avente diritto.

Lo stesso potrà essere eventualmente rinnovato per l'anno scolastico 2024/2025

Art. 3

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

Il servizio verrà effettuato dal lunedì al venerdì, per il periodo presunto dal 08 novembre 2023 al 31 maggio 2024 scuole Infanzia e Primaria, prevedendo le giornate d'interruzione (per festività civili e religiose) secondo il calendario scolastico per l'anno scolastico 2023/2024.

Il servizio potrà essere interrotto in altra giornata, solo dopo preavviso motivato da parte dell'Ente. Resta impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di interrompere il servizio prima della scadenza stabilita.

I servizi connessi alla refezione sono i seguenti:

- a) Approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso un centro cottura messo a disposizione della ditta preferibilmente non distante dalle scuole di Alfano per più di 30 Km;
- b) Scodellamento e sporzionamento dei pasti;
- c) Fornitura degli altri servizi di supporto alla ristorazione quali trasporto, consegna, ritiro e distribuzione pasti, preparazione e riordino, pulizia tavoli e sedie delle sale cucine e refettori ecc.
- d) da effettuarsi con personale della ditta aggiudicataria;
- e) Gestione dei rifiuti.

Il servizio dovrà essere effettuato presso i locali delle sale mensa delle scuole d'Infanzia e Primaria già debitamente allestite e autorizzate allo scopo. La preparazione dei pasti e la loro cottura dovrà avvenire in strutture idonee, all'uopo attrezzate, non distanti dalle scuole del Comune di Alfano per più di 30 km. **Non dovranno trascorrere più di trenta minuti fra la cottura dei cibi e l'inizio della loro distribuzione agli alunni.**

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Alfano ed il personale della ditta appaltatrice. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

In entrambi i plessi scolastici oggetto dell'appalto, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel seguente modo:

- Lo sporzionamento delle pietanze dovrà avvenire all'interno della scuola in un'ampia area appositamente attrezzata distante dall'area di consumo dei pasti;
- mediante l'utilizzo di tovagliette lavabili o monouso per ciascun fruitore;

- con l'utilizzo, da parte degli addetti mensa, di carrelli portavivande, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico sanitarie vigenti.
- Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione, al trasporto, alla distribuzione e al consumo del pasto, ivi compresi:
 - il personale, il trasporto e la distribuzione dei pasti (le pentole devono essere in acciaio inox o in vetro pirex, non possono essere utilizzate pentole in alluminio);
 - tutte le attrezzature idonee e conformi alle norme in vigore, in aggiunta o in sostituzione di attrezzature insufficienti o inadeguate di proprietà comunale presenti nei locali cucina, mensa e dispensa;
 - i materiali per l'allestimento dei tavoli (che dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie): * tovagliette monouso; * tovaglioli monouso; * piatti e bicchieri monouso o riutilizzabili; * cestini per il pane; * posate monouso o riutilizzabili.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- la Ditta provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti;
- la Ditta provvede all'individuazione di un centro cottura attrezzato non distante per oltre 30 Km dalle scuole;
- la preparazione dei pasti;
- l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori ricercando, ai fini educativi, il coinvolgimento degli insegnanti e degli alunni in raccordo con tutti i soggetti interessati (Comune, ASL, Gestore, Scuola, Genitori);
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- l'assistenza agli alunni della scuola dell'Infanzia e a quelli del 1^o anno della primaria durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i tavoli e sedie dei locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- i pasti dovranno essere somministrati presso le sedi delle sale mensa della Scuola Primaria e infanzia in Via San Pietro ;
- abbellire e riqualificare il refettorio ricercando la collaborazione tra ente gestore e istituzione scolastica, anche con la sistemazione di cartellonistica appositamente realizzata dagli stessi bambini, riportante spot pubblicitari sulla sana alimentazione, con particolare riferimento al consumo di frutta, verdura e legumi;
- pubblicare all'ingresso degli edifici scolastici l'elenco delle derrate alimentari impiegate per la preparazione del menù e la loro provenienza (nome e ubicazione ditta produttore-fornitore).

INOLTRE

La Ditta appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Alfano e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione. Dovranno essere forniti i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione dei tavoli e sedie e altre superfici utilizzate nei locali adibiti a refettori e il lavaggio del pentolame e quant'altro.

I pasti, dovranno essere preparati in conformità alle "Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva", di cui al Decreto Dirigenziale N° 260 del 09/07/2021, allegate al presente capitolato e nel rispetto delle tabelle merceologiche e dietetiche allegate al presente atto di cui ne fanno parte integrante e sostanziale;

Art. 4

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- Da alunni della scuola dell'Infanzia - da alunni della scuola Primaria
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)

Art. 5

DIMENSIONI DELL'UTENZA E DURATA DELL'APPALTO

**SERVIZIO MENSA SCUOLE PRIMARIA E INFANZIA
A/S 2023-2024**

TOT. N. 21 utenti MEDIA PRESENZE GIORNALIERE
(media n. 18 alunni + n. 1 collaboratore + n. 2 docenti)

TOT. GIORNI ANNO SCOLASTICO N. 121

(N. 121 giorni dal 8 novembre fino al 31 maggio scuole)

TOTALE PASTI SCUOLE ANNO SCOLASTICO N. 2.653

PERIODO DAL 8 NOVEMBRE AI 31 DICEMBRE 2023

(circa nn. 30 giorni erogazione servizio mensa per n. 21 - utenti)

SCUOLA INFANZIA MEDIA PRESENZE

N. 11 ALUNNI: TOT. N. 330 pasti

N. 2 PERSONALE SCUOLA (DOCENTI E COLLABORATORI): TOT. N. 60 pasti

TOT. FRUITORI N. 13 SCUOLA INFANZIA: TOT. PASTI INFANZIA N. 390

SCUOLA PRIMARIA MEDIA PRESENZE

N. 40 ALUNNI: TOT. N. 240 pasti

N. 5 PERSONALE SCUOLA (DOCENTI E COLLABORATORI): TOT. N. 30 pasti

TOT. FRUITORI N. 45 SCUOLA PRIMARIA: TOT. PASTI N. 270

TOT. PASTI SCUOLE PERIODO DAL 08 Novembre al 31 Dicembre 2023: N. 660

PERIODO DA GENNAIO AL 31 MAGGIO 2024

(circa N° 91 giorni erogazione servizio mensa per n° 21 utenti)

SCUOLA INFANZIA MEDIA PRESENZE (fino al 31 maggio 2024)

N° 11 ALUNNI: TOT. N° 1.001 pasti

N° 2 PERSONALE SCUOLA (DOCENTI E COLLABORATORI): TOT. N° 182 pasti

TOT. FRUITORI N° 13 SCUOLA INFANZIA: TOT. PASTI INFANZIA N° 1.183

SCUOLA PRIMARIA MEDIA PRESENZE (fino al 31 maggio 2024)

N. 40 ALUNNI: TOT. N. 720 pasti

N. 5 PERSONALE SCUOLA (DOCENTI E COLLABORATORI): TOT. N. 90 pasti

TOT. FRUITORI N. 45 SCUOLA PRIMARIA: TOT. PASTI N. 810

TOT. PASTI SCUOLE PERIODO DA Gennaio AL 31 Maggio 2024: N. 1.993

TOTALI

Spesa prevista a/s 2023-2024

€. 11.938,50 (IVA E ONERI ESCLUSI)

TOT PASTI SCUOLE A/S 2023-2024 N° 2.653

Costo singolo pasto a base d'asta:

€. 4,50 IVA esclusa - €. 4,68 IVA inclusa - oneri sicurezza €. 0 pasto singolo= €. 0

Qualsiasi aumento o diminuzione del numero degli utenti non potrà costituire motivo di variazione del prezzo per ogni singolo pasto.

Il corrispettivo dell'appalto avverrà con pagamenti mensili posticipati, entro trenta giorni dalla presentazione di regolare fattura al Comune. Ogni fattura mensile dovrà riportare il numero dei pasti effettivamente erogati ai minori ed al personale distinti per topologia di utenti e Scuola ed essere accompagnata e dai buoni pasti

consegnati dai fruitori distinti per alunni infanzia, alunni Primaria, Docenti Infanzia, Docenti Primaria, personale ATA Infanzia, Personale ATA Primaria, vistati e con la data singolarmente dai Docenti e personale ATA fruitore .

L'esecuzione del contratto è regolata:

- Dalle clausole del presente capitolato e allegati e del bando di gara costituito dalla richiesta di invito alla Ditta di partecipazione alla gara, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta;
- Dalle vigenti disposizioni di Legge e di regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato. Il servizio sarà disciplinato mediante contratto da stipularsi tra il legale Rappresentante della Ditta e il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione.

Art. 6

IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore dell'appalto è stimato in €. **11.938,50** (diconsi Euro *undicimilanovecentotrentotto / 50*) IVA Esclusa - IVA Esclusa al 4%, esclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (al netto del ribasso percentuale effettuato sul costo unitario del pasto pari ad € **4,50 IVA esclusa** per ogni pasto fornito ad alunni, personale docente e ATA aventi diritto), oltre ad oneri per la sicurezza per rischi da interferenze di € **0** IVA esclusa. L'importo di aggiudicazione, e quindi del contratto, sarà calcolato moltiplicando il numero di pasti presunti complessivi all'importo offerto per il singolo pasto.

Ai sensi dell'art. 41 comma 14 del d.lgs. n. 36/2023 l'importo dell'appalto comprende i costi della Manodopera.

Art. 7

LOCALI E ATTREZZATURE

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta con capitali e mezzi tecnici di cui ha la disponibilità e con proprio personale, mediante l'organizzazione propria e a suo rischio.

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice i locali dati in uso comprendenti:

- i locali e l'attrezzatura occorrenti per la preparazione e la confezione dei pasti ubicati nel plesso scolastico;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Primaria;
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio.

La Ditta assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L'Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato. Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune. Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

Art.8

OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso i locali nei quali si svolgerà il servizio è obbligatorio, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, soltanto a seguito di una visita dei luoghi.

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 12.30 previo appuntamento a partire **dal 23 Ottobre 2023 ed entro e non oltre il 27/10/2023.**

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata esclusivamente tramite pec all'indirizzo affarigenerali.alfano@asmepec.it e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; indirizzo e-mail, PEC; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo. **L'avvenuto sopralluogo dovrà essere certificato d'ufficio.**

All'atto della presentazione dell'offerta le ditte saranno considerate a perfetta conoscenza di tutti gli aspetti logistici ed organizzativi che possono influire sulla formulazione dell'offerta. Il rispetto dei tempi e delle modalità concordate deve intendersi tassativo ed inderogabile.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

Si provvederà, quindi, alla compilazione di attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'incaricato del Comune di Alfano e controfirmata dal rappresentante dell'operatore economico concorrente, redatta in duplice originale e consegnata al rappresentante dell'operatore economico medesimo. Non verranno ammessi alla gara gli operatori economici che non avranno effettuato il predetto adempimento nei termini indicati. L'attestazione rilasciata dal Comune non dovrà esser prodotta in sede di gara in quanto costituisce informazione di cui la Stazione Appaltante è già in possesso.

Art. 9

CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario e gli orari indicati dall'istituzione scolastica. Viene stabilito fin d'ora che nelle giornate di previsione degli scioperi, comunicate dall'Istituzione Scolastica, il servizio mensa verrà sospeso in ogni caso, a prescindere dall'adesione o meno allo sciopero da parte del personale scolastico.

- La scuola dell'infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì con somministrazione dei pasti alle ore 12,00 circa;
- La scuola primaria nei giorni dal lunedì al venerdì con somministrazione dei pasti alle ore 12,30 circa;

Art. 10

ORDINATIVO DEI PASTI

Spetta alla ditta appaltatrice rilevare autonomamente e giornalmente il numero degli alunni, insegnanti e collaboratori a cui erogare il pasto.

In caso di chiusura delle scuole per motivi di sciopero e quindi di non fruizione del servizio, **i pasti non erogati non dovranno essere fatturati.**

Art. 11

SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001 e alla Legge regionale 6 novembre 2018, n. 38, "Disciplina per l'orientamento al consumo dei prodotti di qualità e per l'educazione alimentare nelle scuole." (BURC n. 81 del 6 Novembre 2018 l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Il Comune - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;

- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune richiede all'appaltatore di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione, garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012;

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Per filiera corta è una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.

Per prodotto fresco si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

La quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto.

E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire il 70% del numero di materie prime, impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù), certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta così ripartite:

- 30% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche e il 40% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali, regionali e a filiera corta.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori.

Art.12

IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL e altri Enti, l'educazione alimentare, in particolare la Ditta dovrà:

- ✓ provvedere, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio.
- ✓ Attivare, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- ✓ Organizzare le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca

per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile.

- ✓ Valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici.

Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. nr 38/2018, si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio.

Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agrobiodiversità locali.

Le suddette attività verranno esplicitate, relativamente alle modalità e ai tempi di realizzazione, nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART.13 DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune di Alfano, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità da parte della A.S.L. SALERNO, in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche,;

Art.14

CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento UE N. 1151 del 21/12/2012. Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nel documento

All. 2) “Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari” che verrà allegato al disciplinare di gara.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti. Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi agli standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Art. 15 CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà aggiudicato ai sensi dell'articolo 130 del Codice dei contratti, approvato con Decreto Legislativo nr 36/2023.

L'appalto verrà effettuato mediante esperimento di procedura aperta ai sensi dell'art. 71 comma 1 del Decreto Legislativo 36/2023.

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 108 comma 2 (all. II.8) del D. lgs 36/2023.

I servizi verranno aggiudicati al concorrente al quale verrà assegnato il maggior punteggio complessivo conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica)

sino ad un massimo di 80 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) Offerta Economica dell'offerta, sino ad un massimo di 20 punti su 100, come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara. A parità di offerte si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 827/1924, nella medesima seduta.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione o di aggiudicare la gara qualora l'offerta sia ritenuta congrua in relazione all'oggetto del contratto.

La stazione appaltante si riserva la possibilità di valutare la congruità dell'offerta che in base a elementi specifici appaia anormalmente bassa. Non sono ammesse offerte in aumento, alla pari, indeterminate, condizionate, parziali, plurime.

Fattore ponderale totale **80/100**, determinato dalla concorrenza dei seguenti sotto elementi:

- a.1) schema organizzativo /piano operativo del servizio: max punti **30**
- a.2) Modalità di acquisto degli alimenti: max punti **23**
- a.3) interventi innovativi e migliorativi del servizio: max punti **17**
- a.4) distanza del centro cottura: max **10 punti**

L'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti dati:

a.1) Schema organizzativo / piano operativo del servizio: (da 0 a 30 punti) di cui:

a.1 Organizzazione del personale

Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni, ect.	max 15 punti
--	-------------------------

Piano di formazione del personale

Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza	max 5 punti
--	------------------------

Attrezzature fornite in aggiunta

Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti e quelle obbligatorie da fornire come da disciplinare di gara	max 5 punti
---	------------------------

Monitoraggio sul grado di soddisfazione dell'utenza

Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza	max 5 punti
--	------------------------

a.2) Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 23 punti) di cui:

Acquisto derrate

Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori).	max 5 punti
---	------------------------

Prodotti Dop e Igp

Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40%	max 3 punti
---	------------------------

Prodotti biologici locali

Fornitura di ulteriori prodotti biologici certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato	max 15 punti
---	-------------------------

a.3) Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 17 punti)

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel presente Capitolato e che, effettivamente, rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:

Risparmio energetico

Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi	Max 7 punti
--	------------------------

Promozione della cultura alimentare

Qualità del Piano di educazione alimentare previsto dal capitolato	Max 10 punti
--	---------------------

a.4) distanza del centro cottura (da 0 a 10 punti)

La ditta, qualora non volesse servirsi del centro di cottura messo a disposizione dal Comune, dovrà avere a disposizione un centro cottura attrezzato preferibilmente non distante per oltre 30 Km dalle scuole, per una mensa più sostenibile e a ridotto impatto ambientale.

Al fine, altresì, che gli alunni possano visitare il centro cottura e attivare, in collaborazione con la Scuola e il Comune, percorsi didattici a “tema” sulla preparazione di cibi tipici del territorio cilentano.

Distanza del centro cottura dalle scuole di Alfano da 0 a 10 Km	Max 10 punti
Distanza del centro di cottura dalle scuole di Alfano da 11 a 30 km	Max 6 punti
Distanza del centro cottura oltre 30 km	Punti 0

La valutazione dell’offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse. La genericità di intenti priva di qualsiasi concreto riferimento, circa il criterio a.2) “Modalità di acquisto degli alimenti”, potrebbe non consentire un’adeguata comparazione e quindi valutazione da parte della Commissione valutatrice.

Art.16

PERSONALE

L’esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell’appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l’igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune. Il personale dipendente dell’appaltatore nonché il personale che, a titolo di socio, collaboratore o coadiuvante, presta la propria attività nell’ambito del servizio oggetto del contratto, è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all’osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 , n. 62 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell’articolo 54 del Decreto Legislativo n. 165/2001”. Il procedimento disciplinare per i dipendenti della Ditta appaltatrice dovrà avere le stesse garanzie stabilite per il personale del Comune ed indicate nel regolamento dell’organico vigente.

Art. 17

ORGANICO ADDETTI

E’ richiesta per l’effettuazione del servizio la presenza di 2 unità operative compreso l’addetto allo sporzionamento.

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell’offerta in sede di gara – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, per ciascuno di essi l’inquadramento ed il monte-ore; l’aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l’organico dichiarato per l’intera durata del contratto. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all’aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l’aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART.18

OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L’appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori impiegati nell’esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l’appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell’impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale,

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa. L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro. In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Art. 19

FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

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

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

Ai sensi del reg. ce 852/2004:

- autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro • Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:
- salute e sicurezza sul lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego; Inoltre
- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi anche nelle fattorie didattiche.
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

Il Comune deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste. La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano. La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate. La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

Art. 20 TABELLE DIETETICHE E DIETE SPECIALI

La preparazione dei pasti deve avvenire in conformità alle *“Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva”*, di cui al Decreto

Dirigenziale N° 260 del 09/07/2021, allegate al presente capitolato e nel rispetto delle tabelle merceologiche e dietetiche allegate al presente atto di cui ne fanno parte integrante e sostanziale.

Eventuali modifiche delle tabelle dietetiche durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente capitolato e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alle stesse tabelle dietetiche si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare.

Le tabelle dietetiche, alternativamente, su cinque settimane di distribuzione e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale e estivo, tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente. Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento. Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: incidenti, interruzione dell'energia elettrica - Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

La ditta aggiudicataria deve garantire diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificazione medica alle Direzioni Scolastiche e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Potrà inoltre essere richiesta, con autocertificazione di un responsabile del minore, l'applicazione di particolari tabelle correlate all'appartenenza etnico religiosa degli alunni o alla pratica di specifici regimi dietetici (ad esempio vegetariani o vegani). In ogni caso non potrà essere richiesta alla ditta la fornitura di generi alimentari di non normale utilizzo nei menù ordinari.

Art. 21 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Le grammature degli alimenti, potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli concordati con il Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono. Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'articolo 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima in conformità alle "*Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva*", di cui al Decreto Dirigenziale N° 260 del 09/07/2021, allegate al presente capitolato e nel rispetto delle tabelle merceologiche e dietetiche allegate al presente atto di cui ne fanno parte integrante e sostanziale.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.) Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alla normativa vigente in materia.

In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;

- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette: - cuocere le verdure a vapore o al forno
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale - cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo
- preparare il purè con patate fresche lessate - le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali - non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta - per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.
- E' assolutamente vietato:
- friggere il cibo
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti

Art. 22 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO *(eventuale)*

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi porzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C). La frutta e il pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici monoporzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso. Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'I.A.

ART. 23 CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO *(eventuale)*

La Ditta deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta aggiudicataria. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto alla stazione appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ART. 24 COMITATO MENSA

Il servizio sarà posto sotto la diretta sorveglianza del Comune di ALFANO e della Direzione dell'Istituto Comprensivo di ROFRANO alla quale fanno capo la Scuola Primaria e dell'Infanzia di ALFANO;

La Direzione dell'Istituto Comprensivo di ROFRANO ed il Comune di ALFANO hanno il diritto, avvalendosi della consulenza del servizio di controllo sanitario della Asl SALERNO, di respingere i pasti che non risultassero conformi alle tabelle merceologiche e dietetiche in vigore ed approvate dal suindicato Servizio Sanitario o che per il loro confezionamento risultassero alterati o sofisticati o con caratteristiche diverse da quelle prescritte. La Ditta dovrà provvedere all'immediata sostituzione, senza aggravio di spesa. La ditta si impegna a svolgere il servizio con regolarità e diligenza, senza alcuna interruzione che possa compromettere la regolarità e la funzionalità. Nell'esecuzione del servizio la ditta dovrà mantenere un comportamento irreprensibile nei confronti dell'utenza.

Art. 25 APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati. Per le derrate fresche l'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle stesse, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

Art. 26 TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quanto diversamente disposto all'art. 19 "Norme e modalità di preparazione", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso. I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.11 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

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

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 27 DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

Art. 28 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli in loco (Centro cottura, refettorio, locali accessori) finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato. E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario. L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto. L'aggiudicatario avrà cura di

conservare per almeno 48 ore un “pasto-test”, che resterà a disposizione dell’Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

Art. 29 RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA

Il personale della ditta appaltatrice dovrà essere in regola con la normativa vigente in materia sanitaria, antinfortunistica e contribuzioni volontarie, esonerando il Comune da ogni responsabilità. Tutti gli obblighi e gli oneri antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale né è il solo responsabile, anche in deroga a norme che prevedessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune. Pertanto nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui vige il servizio. Si obbliga ad applicare, inoltre gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di segnalare immediatamente al Comune tutte quelle circostanze e fatti che rilevati nell'espletamento del suo compito possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio.

Il Comune è sollevato da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o per colpa nell'adempimento dei medesimi.

Art.30 CAUZIONE

Per partecipare alla gara è richiesta, a pena di esclusione, la costituzione di un deposito cauzionale provvisorio, a garanzia dell'affidabilità dell'offerta costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 106 del D.lgs 36/2023.

L'importo della garanzia è ridotto per gli operatori economici in possesso delle certificazioni di cui al comma 8) dell'articolo sopracitato.

Il valore del deposito cauzionale è pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto e, pertanto, ammonta a € €. 238,87 (euro *duecentotrentotto / 87*).

Art. 31 SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'appaltatore tutte le imposte e le tasse relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle per la sua registrazione.

Art. 32 CONTRATTO D'APPALTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato in forma scritta mediante scrittura privata soggetta a registrazione in caso d'uso . E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta e pertanto non vincola la stazione appaltante nei confronti della ditta. L'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima

Art. 33 INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore del prestatore da parte di società assicuratrici.

Art. 34 PENALITA'

La stazione Appaltante a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00/a pasto
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00/a portata
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00/a pasto
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00/a portata

- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti: € 500,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti dell'orario previsto: € 100,00;
- Mancata attuazione delle offerte migliorative e/o aggiuntive proposte in sede di gara: € 500,00. Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Art. 35 ESECUZIONE D'UFFICIO

Nel caso si verificano deficienze e abusi nell'espletamento del servizio, l'Amministrazione potrà fare eseguire d'ufficio i lavori e quant'altro necessario per il regolare assolvimento degli obblighi contrattuali, ove l'appaltatore, espressamente diffidato non vi ottemperi nel termine stabilito.

L'ammontare delle spese per l'esecuzione d'ufficio sarà ritenuto dalle somme dovute all'appaltatore ed all'occorrenza sarà prelevato dalla cauzione.

Art. 36 PAGAMENTI

L'Amministrazione Comunale si farà carico del pagamento delle fatture mensili presentate dalla Ditta per il servizio fornito. Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti dalla Ditta avviene a mezzo disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolare fattura mensile da parte della Ditta, emessa a norma di legge, riepilogativa per servizio reso (ossia nella fattura la distinzione per scuola, infanzia, primaria, nonché suddivisa per scuola, pasti insegnanti e pasti alunni). La fattura deve essere emessa in relazione al numero di pasti effettivamente somministrati e consegnati al Comune buoni pasti ritirati dai fruitori;

L'ufficio pubblica istruzione del Comune effettua gli adempimenti tendenti ad accertare la regolare effettuazione della relativa fornitura.

La stazione appaltante effettuerà la liquidazione della fattura, nel rispetto del D.lgs. 192/2012, entro i successivi 30 giorni dalla data di presentazione delle fatture, previa verifica della regolarità contributiva. I pagamenti delle somme a carico dell'Amministrazione Comunale saranno effettuati dalla stessa a favore della Impresa Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni. Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma e non in regola con documento unico di regolarità contributiva (DURC).

Art. 37 CONTROVERSIE

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono il collegio ad arbitri e si rivolgono unicamente all'autorità giudiziaria.

Il foro competente territoriale è quello del Tribunale di Vallo Della Lucania.

Art. 38

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche

- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155 g) Gravi casi di intossicazione alimentare
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali
- i) Interruzione non motivata del servizio
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Oltre ai motivi sopra elencati, costituisce causa di risoluzione del contratto la mancata osservanza da parte dell'appaltatore (e dei suoi dipendenti e soci che prestano la loro opera nell'ambito del servizio oggetto del contratto) delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di ALFANO .

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 39 VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

Art. 40 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge il proprio domicilio nel comune di ALFANO .

Art. 41 RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato, si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti in materia nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.

Le condizioni esposte nel bando di gara nonché nel Disciplinare allegato fanno parte integrante del presente capitolato.

Gli atti di gara sono pubblicati e scaricabili nel sito Istituzionale del Comune www.comune.alfano.sa.it e sulla PIATTAFORMA DI EPROCUREMENT ASMECOMM <https://piattaforma.asmecomm.it/> nel sito sarà garantito l'accesso libero e incondizionato a tutti i documenti di gara a partire dal giorno di pubblicazione del presente bando.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici:

1. Decreto Dirigenziale n. 260 del 09/07/2021 Dipartimento 50 - Giunta Regionale della Campania Direzione Generale 4 - DG per la tutela della salute e il coordinamento del sistema sanitario regionale U.O.D. 1 - Prevenzione e sanità pubblica veterinaria ad oggetto dell'Atto: APPROVAZIONE DELLE LINEE DI INDIRIZZO DELLA REGIONE CAMPANIA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E SICUREZZA NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA);
2. Ricettario mensa scolastica 2023/2024, contenente le tabelle merceologiche e dietetiche con elenco degli allergeni alimentari e relative grammature;

Alfano, 12.10.2023



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

geom. Pietro Detta