



COMUNE DI META

**Settore 1
Servizio di Pubblica Istruzione**



*CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA*

PRESSO IL COMUNE DI META

PER ANNI TRE

C.I.G. 88595793E0



ALLEGATI:

- A. Tabelle merceologiche generi alimentari e carni
- B. Tabelle merceologiche materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti
- C. Tabelle dietetiche
- D. D.U.V.R.I

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di gestione della mensa scolastica, e la distribuzione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia– Capoluogo, le sezioni a tempo pieno della Scuola Primaria ed a partire dall' anno scolastico 2022/2023 anche le sezioni a tempo pieno della scuola secondaria, ivi compreso il trasporto per la sezione di Alberi della Scuola dell' Infanzia e le sezioni a tempo pieno della scuola secondaria del plesso G. Marconi; il tutto secondo le disposizioni del presente Capitolato ed ai sensi degli articoli 60 e 144 del D. Lgs. 50/2016 ss.mm.ii, modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate, per il periodo da ottobre 2021 a maggio 2024

In particolare l'Impresa è obbligata allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- la preparazione dei pasti, presso il centro di cottura dell'istituto Comprensivo M. Buonocore - A. Fienga;
- fornitura dei generi alimentari e delle carni e degli altri prodotti, come previsto nel presente capitolato;
- organizzazione del servizio di distribuzione, con scodellamento dei pasti agli utenti presso il refettorio scolastico dell'I.C. Buonocore – Fienga e presso la sede del plesso distaccato di Alberi; e della scuola secondaria G.Marconi, **salve diverse disposizioni dovute al perdurare dell' emergenza epidemiologica.**
- sbarazzo e pulizia di tavoli e sedie, pulizia dei locali, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori per gli alimenti:
- pulizia e sanificazione della mensa;
- fornitura di pentole, contenitori, gastronomia e quant'altro necessario alla produzione pasti, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili;
- dotazione e/o l'integrazione di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporzionatura di stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (es: piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e rotoloni di carta) necessarie allo svolgimento del servizio;
- interventi di manutenzione ordinaria presso la mensa.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008- revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l'aggiudicatario dovrà privilegiare l'utilizzo di articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di anni scolastici 3 (tre). Il periodo contrattuale è riferito al periodo di svolgimento delle attività didattiche e decorrerà presumibilmente dal 01.10.2021 al 31.05.2024, **le date sono presunte anche in virtù dell'evoluzione dell'emergenza Covid-19.** A tal proposito si dovrà fare riferimento alle linee guida della Regione Campania ASL NA3 sud in merito alle indicazioni della Refezione Scolastica. Ad ogni modo tenuto conto del periodo particolare l'amministrazione comunale si riserva di indicare in ogni momento variazioni ed adeguamenti in merito, a cui la ditta dovrà attenersi anche per singoli plessi scolastici.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà, altresì, essere modificata per il tempo ~~strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo~~

contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del codice (proroga) e per un massimo di sei mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi patti e condizioni o più favorevoli.

La fornitura si riferisce ai soli giorni di effettive lezioni nelle scuole, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, ivi compreso il 23 dicembre, le vacanze pasquali, ivi compreso i giorni che verranno stabiliti con delibera del Consiglio d'Istituto, il giorno di carnevale, ed eventuali giorni che l'amministrazione comunale comunicherà con un preavviso di 24 ore. Anche i giorni di servizio presso le scuole potranno variare a seconda degli orari decisi dall'autorità scolastica. ed il servizio potrà essere sospeso causa emergenza Covid- 19

ART. 3 IMPORTO A BASE DI GARA DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto € 3.50 soggetto al solo ribasso + 0,038 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre I.V.A. come per legge.

L'importo complessivo presunto dell'appalto triennale è di € 510.00,00 di cui € 488.731,62 soggetti a ribasso oltre € 1.653,00 per gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, + I.V.A. al 4%.

ART. 4 PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà espletata mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli art. 60 e 95 del codice dei contratti e secondo le modalità di attribuzione dei punteggi indicate nel disciplinare di gara.

Per le modalità di affidamento si rimanda alla determina di indizione gara.

ART. 5 UTENZA

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia del plesso Capoluogo, del plesso di Alberi, delle sezioni a tempo pieno della scuola primaria e delle sezioni a tempo pieno della scuola secondaria dell'I.C. Buonocore – Fienga e dal personale scolastico operante presso i vari plessi scolastici (collaboratori e insegnanti).

ART. 6 UBICAZIONE DEI PLESSI SCOLASTICI E DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

Plesso scolastico	Bambini	Docenti	Note
Infanzia - Alberi	20		Mangiano tutti i giorni
Infanzia - Capoluogo	170		Mangiano tutti i giorni
Primaria - Capoluogo	125		Mangiano tutti i giorni
Secondaria Capoluogo (a partire dall'anno 2022/23)	Circa 80		Mangieranno 2 giorni a settimana

Si precisa che il refettorio è unico ed è ubicato presso la scuola Primaria Buonocore – Fienga dove usufruiranno del servizio in orari distinti gli alunni dell'Infanzia e poi gli alunni della sezioni a tempo pieno della Primaria, salvo gli alunni del plesso distaccato di Alberi e gli alunni del tempo pieno della scuola secondaria usufruiranno del servizio nella propria aula o altro locale idoneo all' uopo da destinarsi, precisando che si dovrà tener conto nella gestione della refezione dei protocolli di

sicurezza che verranno adottati dal Governo centrale e/o ad integrazione anche quello eventualmente adottato da questo Ente.

ART.7 CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'

Nel Bando di gara sono descritte le modalità procedurali e temporali da osservare ed i documenti da produrre per essere ammessi alla gara, ivi inclusa la dichiarazione di conoscenza di tutte le informazioni e dello stato dei luoghi riguardanti l'offerta.

ART. 8 DEFINIZIONI DEI CONTRAENTI

Nel contesto del presente Capitolato e del relativo contratto il Comune di Meta è indicato con la parola *Amministrazione*, rappresentato nei modi prescritti dalle norme in vigore e la ditta aggiudicataria con la parola *Appaltatore* rappresentata dal legale rappresentante.

ART. 9 NORME REGOLATRICI

I rapporti contrattuali sono regolati:

- a) dalle clausole del contratto;
- b) dalle disposizioni del presente Capitolato speciale d'Appalto;
- c) dall'art. 143 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii; dal D. Lgs. 81/2008 e dal R.D. 827/1924 per quanto applicabile.
- d) dalle norme del codice civile in tema di obblighi e contratti.

ART. 10 CONTENUTO DELL'AVVISO DI GARA

L'avviso di gara deve contenere le seguenti indicazioni:

- a) documenti per l'ammissione;
- b) modalità per l'ammissione alla gara;

ART. 11 CAUZIONE

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. A tal fine, l'Impresa dovrà stipulare adeguate polizze assicurative, così come indicato nel bando di gara.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa.

La polizza dovrà prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Impresa, a qualsiasi titolo o destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa Impresa. Dovranno essere altresì assicurati i danni alle cose nell'ambito di esecuzione di lavori e i danni a tutte le cose sulle quali si eseguono i lavori stessi.

ART . 12 INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà in ogni caso, dei danni arrecati alle persone e/o cose, qualunque ne sia la natura, la causa e l'entità, restando inteso che sarà a suo carico il completo risarcimento dei suddetti danni e ciò senza diritto a compensi.

ART. 13 – MANCATA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L' Impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipulazione del contratto perderà il diritto al recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà risarcire l' eventuale maggior danno subito dall'Amministrazione

ART. 14 DIVIETO DI CESSAZIONE E DI SUBAPPALTO

E' fatto espressamente divieto all'impresa aggiudicataria di subappaltare in tutto o anche in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione, in quanto la Stazione Appaltante, considerate la natura e la peculiarità del servizio nonché la specificità della fascia di utenza interessata, richiede che lo stesso venga svolto direttamente dalla ditta aggiudicataria della gara ad evidenza pubblica. Il divieto di subappalto si estende a tutta la durata dell'appalto. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall' articolo 106, comma 1, lettera d) del Dlgs 50/2016 ss.mm.ii.

Art. 15 - SPESE, IMPOSTE E TASSE A CARICO DELL'IMPRESA

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato speciale sono a carico dell'Impresa.

ART. 16 QUANTITA' DEI PASTI

I servizi oggetto d'appalto sono determinati nella misura annua ed in via presuntiva, in 48.000 pasti, la stima dei pasti potrà subire una variazione anche in virtù dell'evolversi dell'emergenza Covid – 19 e delle eventuali assenze che statisticamente possono verificarsi durante l' anno scolastico.

La su indicata quantità ha valore puramente indicativo e non tassativo, pertanto l'appaltatore è tenuto a consegnare quanto richiesto sia per le maggiori che per le minori quantità, senza diritto e reclamare per tale motivo indennità, compensi di sorta od aumento del prezzo unitario offerto.

L'appaltatore si impegna a **fornire gratuitamente un numero massimo di sette pasti giornalieri** per alunni meno abbienti segnalati dalla scuola ed attestati dal competente Ufficio Servizi Sociali del Comune, mentre l'Amministrazione provvederà a fornire massimo ulteriori tre pasti giornalieri (sempre segnalati ed attestati).

ART. 17 MENU'

I menù giornalieri sono indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato e trasmesse dalla competente autorità SIAN, giusta nota prot. n. 8724 del 9.06.2020 del Responsabile del Dipartimento di Prevenzione ed Igiene di Torre del Greco.

Per la preparazione dei detti pasti l'Appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente alle quantità relative agli ingredienti, come indicato nelle precitate tabelle dietetiche, allegate al presente. I pasti dovranno essere preparati in giornata. E' vietata, pertanto, ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Per quanto riguarda le porzioni si rinvia a quanto stabilito dall'ufficio SIAN competente nell'allegato grammature.

E' in facoltà dell'Amministrazione modificare detti menù, previo accordo con l'autorità competente, senza incremento del prezzo fissato.

Non sono ammesse variazioni di menù che non siano state precedentemente concordate con l'Amministrazione Comunale. Il menù è predisposto in quattro settimane e va' servito a rotazione, al termine della 4^a settimana.

ART.18 - DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria deve garantire la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente e che risponde di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, laddove si verificasse la necessità di provvedere in merito, la richiesta di dieta differenziata verrà trasmessa all'ufficio SIAN che poi provvederà a predisporre la stessa. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

a) 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;

b) 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, celiachia ecc.).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio.

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzata (termo sigillatura a caldo), idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

ART. 19 PRODOTTI DA UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare per la preparazione delle pietanze dovranno rispettare le allegate tabelle.

I suindicati prodotti dovranno essere consegnati in perfetto stato e con la più scrupolosa osservanza delle vigenti disposizioni sanitarie. A tal fine l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere a mezzo della competente autorità sanitaria e senza preavviso per l'appaltatore, all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti consegnati.

L'appaltatore risponderà personalmente di eventuali danni arrecati a terzi derivanti dai prodotti consegnati e non rispondenti ai suindicati requisiti. Inoltre, nel caso di eventuali forniture di prodotto recanti data di consumo scaduta o prossima alla scadenza, rilevata a seguito di controllo delle autorità sanitarie o di componenti dell'apposita Commissione Mensa, ci si attiverà per i provvedimenti di competenza. Per detto materiale non si procederà al pagamento e l'appaltatore non potrà avanzare richieste di pagamento e/o restituzione della fornitura.

ART.20 MANUTENZIONE

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

~~I locali e le attrezzature di proprietà comunali nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono~~

accettati dalla ditta al momento dell'assunzione del servizio.

Alla ditta appaltatrice è demandata la pulizia accurata del refettorio, della cucina e di tutti gli spazi/locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, nonché il lavaggio e sanificazione giornaliera di stoviglie, contenitori termici, e di tutte le apparecchiature utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Non è previsto in alcun modo apporto di personale esterno a qualsiasi titolo oltre a quello messo a disposizione dalla ditta stessa.

ART. 21 ORDINAZIONE E CONSEGNA

I pasti oggetto di appalto saranno ordinati di giorno in giorno attraverso la piattaforma informativa all' uopo dedicata, direttamente dai vari plessi scolastici al centro di cottura sito nel plesso Capoluogo in P.zza S. Ruggiero, secondo le effettive presenze degli alunni. La consegna degli stessi deve essere effettuata ogni giorno scolastico a cura e spese dell'appaltatore presso i plessi delle scuole materne, primaria e secondaria di primo grado. Detta consegna dovrà avvenire nell'arco dei quindici minuti precedenti l'orario d'inizio refezione comunicato di volta in volta dalle autorità scolastiche alla ditta appaltatrice.

ART. 22 RIFIUTO DEL MATERIALE OGGETTO DI FORNITURA

L'Amministrazione rifiuterà il materiale non conforme a quello ordinato e descritto nella tabella (A) allegata al presente Capitolato e l'appaltatore avrà l'obbligo di procedere alla sostituzione dello stesso a sue complete ed esclusive spese.

ART. 23 RITARDO NELLE CONSEGNE

Per ogni ritardo ingiustificato nelle consegne rispetto al termine di cui al precedente sarà applicata una penale da € 25,00 a € 52,00 a seconda dell'entità del ritardo. L'importo totale della penalità sarà trattenuto all'atto del pagamento della fattura.

ART. 24 RISOLUZIONE ESPRESSA DEL CONTRATTO

Il contratto di appalto si intende immediatamente risolto qualora l'appaltatore:

- a) faccia gravi e continuate violazioni agli obblighi contrattuali, ancorché regolate in seguito a diffide formali dell'Amministrazione comunale, non ovviate dalle multe comminate ;
- b) avendone ricevuta formale contestazione scritta, non provveda nel termine di giorni 10 dalla notifica della contestazione stessa a rimuovere gli inconvenienti riscontrati ;
- c) nel caso di sospensione o di abbandono da parte dell'impresa di uno o tutti i servizi di cui al presente Capitolato.

La decadenza dell'appalto produce, altresì, l'incameramento della cauzione da parte dell'Amministrazione, restando salva altresì per quest'ultima la possibilità di effettuare il servizio in danno, qualora la decadenza sia dovuta a specifica colpa grave dell'appaltatore.

ART. 25 SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI E SERVIZIO GIORNALIERO RISTORO

Il servizio consiste nella preparazione delle pietanze indicate nell'allegata tabella dietetica nel pieno rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti e in particolare:

- a) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- b) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- ~~c) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;~~

- d) le verdure ed i contorni dovranno essere preferibilmente cotte a vapore o al forno;
- e) le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- f) è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- g) tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.

L'appaltatore dovrà comunicare all'Amministrazione i nomi degli addetti, e fornire copia dei libretti sanitari nonché una dichiarazione sostitutiva da esso resa attestante che il suddetto personale è stato regolarmente assicurato all'INAIL ed dagli altri enti prescritti dalla legge.

L'amministrazione al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità i pagamenti fino a che lo stesso non sia posto in regola con gli obblighi contrattuali. E' a cura dell'appaltatore la distribuzione dei pasti al plesso di Alberi e alla scuola Secondaria di primo grado con apposito idoneo automezzo.

I pasti caldi dovranno essere trasportati al plesso di Alberi, in appositi contenitori a tenuta aventi le seguenti caratteristiche:

- contenitori termici in acciaio inox tali da assicurare il mantenimento della temperatura dei cibi e corrispondenti alle norme dettate dal D.M. 7/8/87 n. 395.

Tali pasti, dovranno essere serviti da personale dipendente della ditta aggiudicataria.

A tal uopo saranno utilizzati appositi carrelli per lo smistamento dei vassoi, al fine di evitare il contatto tra loro.

Al termine dei pasti la ditta è tenuta alla accurata pulizia dei locali cucina e refettorio. I vassoi, svuotati e scrupolosamente puliti da ambidue i lati, andranno collocati in appositi contenitori chiusi, forniti dalla ditta aggiudicataria. La stessa dovrà provvedere all'asporto del materiale utilizzato e dal relativo smaltimento.

ART. 26 CONTINUITA' DEI SERVIZI

La ditta dovrà assicurare l'espletamento dei servizi con la propria organizzazione ed attrezzatura pentolame, utensili vari e carrelli e quant'altro la stessa ritiene utile per l'espletamento del servizio nei locali della cucina realizzata nel plesso Capoluogo dell'Istituto Comprensivo M. Buonocore-Fienga in Piazza S.Ruggiero – Meta effettuando la manipolazione e il confezionamento, secondo le norme igienico -sanitarie.

Il personale della cucina e addetto alla somministrazione dovrà essere formato con modulo di aggiornamento e formazione in merito alla celiachia.

ART. 27 CONSEGNA PASTI

L'appaltatore dovrà essere dotato di attrezzature capaci per il trasferimento dei pasti all'utenza del plesso Alberi, e della scuola secondaria di primo grado G. Marconi, il tutto in rispondenza alle vigenti disposizioni di legge in materia igienico - sanitaria e secondo le modalità ed orari che saranno impartiti dall'amministrazione. Anche la suddetta prestazione resta a totale carico dell'appaltatore.

La distribuzione, dalle pentole ai piatti, sarà effettuata da personale della ditta appaltatrice.

ART. 28 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Allo scopo di garantire le necessarie condizioni igienico - sanitarie, le derrate alimentari di facile deperimento (ortaggi - verdura) devono essere consegnate alla dispensa al mattino e stoccate per un massimo di due giorni.

ART. 29 CONTROLLI E RILIEVI

L'amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulle derrate:

- qualitativi anche mediante prelievi delle stesse e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati;
- quantitativi mediante controllo in mensa da parte dei propri incaricati.

L'amministrazione Comunale si riserva inoltre di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio e prelievi per verificare la corrispondenza, qualitativa e quantitativa dei pasti serviti.

Detti prelievi saranno eseguiti secondo le modalità di legge.

L'amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di :

- Responsabile Sanitario dell'A.S.L. NA 3 Sud per quanto di competenza per legge ;
- Commissione Mensa incaricata dall'Amministrazione Comunale con apposita deliberazione di Giunta Comunale. ;
 - Consulenti, analisti di fiducia espressamente incaricati per effettuare prelievi e controlli.

La Commissione Mensa potrà procedere a rilevare :

- mancato rispetto del menù e dell'orario di consegna ;
- difetto di grammatura da verificare su una media di 10 porzioni.

Gli Analisti e i Consulenti dovranno :

- controllare e far respingere le derrate non idonee ;
- prelevare cibi e bevande per procedere ad analisi ;
- controllare le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature e del personale della mensa.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, deve essere prioritariamente informata l'Amministrazione Comunale che provvederà a mezzo dei propri incaricati alla verbalizzazione di quanto riscontrato.

Allo svolgimento delle analisi l'appaltatore potrà fare assistere un proprio analista.

I risultati delle analisi se non contestati dall'appaltatore entro 8 giorni dalla comunicazione si riterranno accettati. I verbali verranno sottoscritti anche dall'appaltatore o da un suo rappresentante, in caso di rifiuto verranno firmati da due testimoni. Una copia del verbale sarà sempre inviata all'appaltatore.

L'amministrazione Comunale sulla base dei verbali redatti provvederà alle comminatorie e diffide.

La vigilanza sul servizio mensa, competerà all'Amministrazione Comunale, per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale, comunque, si riserva in ogni momento il diritto di accedere nei luoghi di preparazione pasti a mezzo di propri funzionari.

ART. 30 INTERRUZIONI

L'appaltatore è obbligato ad effettuare interruzioni della fornitura con l'eventuale sospensione dell'entità scolastica connessa a festività e/o esigenze straordinarie ed emergenze epidemiologiche, senza nulla pretendere dall'Amministrazione.

ART. 31 PAGAMENTO DELLE FATTURE

Il pagamento della fornitura avverrà entro gg. 30 dalla data di presentazione delle relative fatture elettroniche, vistate/accettate dal funzionario responsabile del servizio per la regolarità dell'esecuzione.

ART. 32 SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

L'amministrazione al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'appaltatore in contestazione di inadempienze nell'esecuzione della fornitura. Il pagamento resterà sospeso fino a che lo stesso non si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali.

ART. 33 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

A tutti gli effetti della presente fornitura, l'appaltatore elegge il proprio domicilio presso il Comune di Meta.

ART. 34 CONTROVERSIA TRA LE PARTI

Quando sorgono contestazioni che, a giudizio dell'Amministrazione non danno luogo ai provvedimenti di cui agli articoli precedenti, si procede alla loro definizione diretta con l'appaltatore.

Le controversie che non si sono potute definire ai sensi del comma precedente saranno risolte dal giudice ordinario.

Il Foro competente è quello di Torre Annunziata.

Art. 35 PENALI

Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti 22 penalità:

- 1 - qualora fossero usate o anche soltanto conservate nel magazzino o nei frigoriferi derrate diverse o con termini di conservazione scaduti o di qualità inferiore a quanto previsto e a quanto precisato in sede di offerta, sarà applicata una penale di €. 800,00= al giorno per derrata;
- 2 - per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con il Servizio Pubblica Istruzione, penale di €. 800,00= al giorno;
- 3 - per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione, la conservazione dei pasti, la pulizia e sanificazione delle cucine e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di €. 800,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di €. 400,00= per ogni inadempienza accertata nel plesso distaccato;
- 4 - per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di € 800,00=;
- 5 - per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P., penale di €. 800,00= e penale di €. 300,00= per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione specialmente in considerazione del protrarsi dell'emergenza epidemiologica.;
- 6 - per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati anche riferito alle singole pietanze, penale di €. 800,00= se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di €. 300,00= se riferite ai pasti di ogni singola scuola;
- 7 - per la mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di €. 150,00= ad un massimo di €. 1.000,00= in relazione alla gravità del caso. Per altri casi di inadempimenti non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempimento stesso, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di €. 300,00= ad un massimo di €. 2.000,00=. Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C , potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal presente Capitolato.

ART. 36 DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato d'appalto ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano le norme di cui al R.D. 18.11.1923 n. 2440, contenente disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato, nel regolamento sulla contabilità dello Stato, approvato con R.D. 23.05.1924 n. 827, nonchè al D. Lgs. 50/2016 ss.mm.ii ed alle norme vigenti in materia di obbligazioni e contratti

IL RESPONSABILE del SETTORE 1
(I.D. Rina Paolotti)