



Comune di Santa Maria la Carità
Città metropolitana di Napoli



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
Per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria di primo grado TP
(Anno Scolastico 2025/2026 e 2026/2027)
CPV: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica
C.I.G. N. B60B88BD87

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)
C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

Premessa

Il presente appalto prevede l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole infanzia ed elementari a tempo pieno del comune di Santa Maria la Carità (NA). L'appalto relativo ai servizi di ristorazione scolastica è regolamentato dall'art. 130 del D.lgs. 36/2023 (di seguito anche Codice) e prevede espressamente che l'appalto sia aggiudicato secondo quanto disposto dall'articolo 108, comma 2 lett. a) del Codice, e che la valutazione dell'offerta tecnica tenga conto degli aspetti previsti dall'art. 130 comma 1 del Codice. Il presente appalto è stato predisposto in ottemperanza all'art. 57 comma 2 del D. Lgs 36/2023 che prevede l'obbligo, per le Stazioni Appaltanti, di contribuire al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, inserendo, nella documentazione progettuale e di gara relativa agli affidamenti di qualunque importo, almeno le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (C.A.M.), adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica ed in conformità, per quanto riguarda i servizi di ristorazione, anche a quanto specificamente previsto nell'art. 130 del medesimo Codice dei contratti pubblici. Pertanto, nel presente appalto sono introdotte le indicazioni contenute nei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", di cui al Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato sulla G.U.R.I. 90 del 4 aprile 2020, e successivi aggiornamenti, al fine di: ottenere alimenti più salubri; ridurre gli sprechi alimentari; valorizzare i prodotti a Km 0 e filiera corta.

Il presente appalto è predisposto altresì in coerenza alla Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", recante "Lotta allo spreco alimentare e qualità dei servizi di ristorazione collettiva", che prevede l'inserimento di azioni di contrasto allo spreco alimentare e il consumo di prodotti locali tipici, dell'agricoltura sociale e di prodotti tradizionali, locali e a filiera corta.

Art. 1 – Definizioni

Per "Impresa", "Ditta aggiudicataria", "Ditta appaltatrice" o "Appaltatore" si intende l'Operatore Economico, soggetto d'impresa aggiudicatario, al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Per "Committente" - "Amministrazione", "Comune" o "Stazione Appaltante" si intende

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamariacarita@asmepec.it - www.comune.santamariacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

L'Amministrazione Comunale di Santa Maria la Carità che affida all'Impresa quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento e la gestione del servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni e personale scuola (docente-ATA) avente diritto della scuola dell'infanzia e primaria a tempo pieno del territorio comunale (come da tabella che segue) mediante distribuzione settimanale, dal lunedì al venerdì, ossia, la preparazione, il confezionamento, la somministrazione e la distribuzione al tavolo di pasti di cui alle allegate tabelle dietetiche (allegato A), cucinati in legume fresco-caldo, con sistema scodellamento, eccezion fatta per le diete speciali per le quali insiste il sistema con vaschette monouso, biodegradabili e compostabili. I pasti devono essere conformi al menù ed alle tabelle dietetiche allegate. Per il legume caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati. Il servizio mensa sarà espletato alle condizioni previste nel presente Capitolato speciale nonché negli ulteriori atti del progetto e atti amministrativi connessi/correlati, per i seguenti istituti:

SCUOLA	PLESSO	INDIRIZZO	GRADO
E.De Filippo	Capoluogo	Via Scafati snc	Primaria I Grado TP
E.De Filippo	Capoluogo	Via Scafati snc	Infanzia
E. De Filippo	Cappella dei Bisi	Via Cappella dei Bisi	Infanzia
E. Borrelli	Petraro	Via Lattaro	Infanzia
E. Borrelli	Petraro	Via Lattaro	Primaria I Grado TP

Art. 3 - Durata del servizio

La durata del servizio è per due anni scolastici con decorrenza presunta dal 01/10/2025 e termine il 31/05/2027, per un totale di giorni presunto pari a n. 303 (trecento-tre) come da calendario, esclusi i giorni festivi e/o sospensioni delle attività didattiche disposte dal Comune o dal Consiglio d'Istituto. L'inizio e termine effettivi del servizio, per ogni anno scolastico, verrà concordato con l'Amministrazione comunale e l'Istituzione Scolastica. Il numero annuale dei giorni previsti potrà variare in base al calendario scolastico Regione Campania. In ogni caso, l'inizio e il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze amministrative, organizzative e/o funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'impresa aggiudicataria. In questo caso, la durata del servizio sarà comunque limitata al periodo definito.

Art. 4 - Modalità del servizio

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

Il servizio di mensa scolastica consiste a titolo esemplificativo nelle seguenti prestazioni:

- ✓ la rilevazione giornaliera delle presenze/assenze dal software gestionale comunale;
- ✓ approvvigionamento delle derrate favorendo i prodotti a Km 0 e filiera corta;
- ✓ la stesura dei menù Primavera/Estate e Autunno/inverno in ossequio alle tabelle SIAN allegate (che saranno validati dal Asl competente);
- ✓ la preparazione e il confezionamento in multirazione dei pasti e delle diete speciali e/o personalizzate, secondo i menù validati, presso il centro di cottura dell'Appaltatore, nel rispetto degli standard di igiene, qualità e sicurezza previsti dalla normativa in vigore, nonché assicurando un'ottima qualità dal punto di vista organolettico;
- ✓ il trasporto e la fornitura di contenitori idonei al trasporto, chiusi ermeticamente, nei quali, i singoli componenti dei pasti devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici;
- ✓ la consegna alle scuole dell'infanzia/primaria TP del territorio comunale e la distribuzione dei pasti agli utenti terminali di consumo, il cui numero è rilevabile quotidianamente dall'impresa tramite il software gestionale comunale al quale si abiliterà l'accesso;
- ✓ l'allestimento dei tavoli, la distribuzione dei pasti mediante lo scodellamento dei pasti, nonché lo sbarazzo e la pulizia ed il riassetto dei locali utilizzati a refettorio, il ritiro dei contenitori sporchi ed il loro trasporto al centro di cottura, lo smaltimento dei rifiuti secondo le modalità della raccolta differenziata previste dal Comune, la fornitura di attrezzature e quant'altro occorre per il porzionamento, la distribuzione ed il consumo dei pasti da parte degli aventi diritto oltre che degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da utilizzare per il pranzo e la pulizia dei locali;
- ✓ attività di pulizia, monitoraggio infestanti ed eventuali disinfestazioni, campionature e controlli analitici e gestione dei rifiuti;
- ✓ a tutto quanto contenuto nel presente Capitolato;
- ✓ a quant'altro previsto, eventualmente, come offerta migliorativa.

Restano di competenza del personale delle Istituzioni Scolastiche:

- ✓ la raccolta delle istanze tese a richiedere menù differenziati e selettivi;
- ✓ il controllo dei pasti forniti con la firma delle relative bolle di accompagnamento;
- ✓ l'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, secondo modalità operative da concordare con la dirigente scolastica.

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

Art. 5 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia e primaria a tempo pieno regolarmente iscritti al servizio di refezione scolastica all'inizio di ogni anno scolastico a seguito di bando pubblico predisposto dal Comune e dal personale scolastico (docente-ata), avente diritto ai sensi della vigente normativa, comunicato dalle dirigenti scolastiche al comune all'inizio di ogni anno scolastico. La ditta avrà accesso alla banca dati comunale distinta per qualifiche e pasti. L'Amministrazione Comunale non è tenuta a corrispondere alcunché alla Ditta appaltatrice in caso di somministrazione di pasti ad utenti che non ne abbiano diritto in quanto non rilevabili dalla banca dati comunale. L'Amministrazione, per quanto di spettanza, riconosce che gli unici utenti aventi diritto alla somministrazione del pasto sono quelli che, salve esenzioni totali o parziali stabilite dallo stesso Comune, provvedono a corrispondere il relativo prezzo secondo le tariffe di contribuzione comunali vigenti. Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Santa Maria la Carità e sono quelli indicati nella tabella di cui all'art. 2. Il numero presunto di pasti giornalieri, tenuto conto delle iscrizioni all'anno scolastico in corso, che è pari ad n. 684 (seicento-ottantaquattro), di cui n. 586 alunni ed n. 98 personale scuola autorizzato dalle dirigenti scolastiche, e della media aritmetica dei pasti erogati nei mesi in corso, si può quantificare in n. 614 (seicento-quattordici) con un'incidenza dunque delle assenze pari al 12%. Il numero presunto dei pasti, relativo al periodo del servizio, è determinato n. 186.000 totali, corrispondente al prodotto tra una media giornaliera di n. 614 pasti per n. 303 giorni di espletamento effettivo del servizio nel periodo contrattuale per gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027, salvo sospensioni delle attività scolastiche e/o assenze maggiori rispetto a quelle ipotizzate. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo alcuno per l'Amministrazione Comunale ai fini della fruizione effettiva del servizio su base giornaliera ovvero nel periodo di riferimento. Il dato relativo al numero delle presenze effettive verrà precisato ogni giorno mediante la consultazione, da parte della ditta, delle rilevazioni dal software di gestione all'uopo predisposto entro le ore 9.00. Saranno liquidati, in ogni caso, i pasti effettivamente rilevati dal portale, nel mese di riferimento. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari a seguito di applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

Art. 6 - Valore dell'appalto e prezzi a base d'asta

I prezzi unitari a pasto posti a base di gara sono stabiliti in € 3.90 (TRE/90) oltre IVA di legge pari al 4%. L'importo complessivo contrattuale presunto, IVA esclusa, è quello risultante dalla seguente tabella:

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità
Città metropolitana di Napoli

Giorni presunti di servizio	Numero presunto utenza giornaliera con incidenza assenze	Numero presunto di pasti annuo	Prezzo presunto a pasto	Totale annuo
2025 (da ottobre a dicembre) n. 56	N. 614	N. 34.384	3.90 €	134.097,60 €
2026 (Gennaio/Maggio e Ottobre/Dicembre) n. 150	N. 614	n. 92.100	3.90 €	359.190,00 €
2027 (Gennaio/Maggio) n. 97	N. 614	N. 59.558	3.90 €	232.276,20 €
Totale	-	186.000 pasti	-	725.563,80 €

L'importo complessivo presunto, IVA esclusa, è pari a € 725.563,80. I costi della manodopera stimati sono pari ad € 279.063,00 ed € 1.860,42 quale importo degli oneri di sicurezza entrambi non soggetti a ribasso. La stima del costo del personale è stata svolta tenendo conto dell'organico relativo all'appalto in corso come specificato ed elencato all'art. 29 del CSA. Il numero giornaliero dei pasti da corrispondere sarà quantificato sulla base dei pasti effettivamente ordinati, forniti e distribuiti all'utenza e l'importo sarà quello derivante dal numero dei pasti forniti, moltiplicato per il prezzo a pasto di aggiudicazione dell'appalto oltre iva. Il prezzo di aggiudicazione s'intende comprensivo di ogni onere di spesa (IVA esclusa) necessario al completo svolgimento dei servizi, per l'espletamento dei quali nient'altro sarà dovuto dal comune all'Impresa oltre a quanto suindicato. I proventi derivanti dalle tariffe pagate dagli utenti dei servizi spettano al Comune. I servizi dovranno essere eseguiti anche per quantitativi differenti rispetto a quelli contrattualmente pattuiti, in difetto o in eccesso, entro il limite del 20% e impegnerà l'impresa alle stesse condizioni di aggiudicazione dell'appalto, senza che possano essere sollevate eccezioni al riguardo e pretesi compensi o indennizzi di sorta.

Art. 7 - Copertura finanziaria

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

La copertura finanziaria è garantita mediante mezzi propri di bilancio dell'Amministrazione appaltante con quota parte di compartecipazione dell'utenza e finanziamento del Ministero dell'Istruzione (per il personale scuola).

Art. 8 - Centro cottura di produzione pasti

La Ditta affidataria, allo scopo di garantire uno standard qualitativo elevato del servizio, nonché per salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, provvederà alla refezione scolastica avvalendosi di un centro di cottura pasti che consenta di distribuire i pasti in tutte le scuole in un tempo da individuarsi come in indicato in tabella di cui all'art. 12 con una tolleranza massima di mezz'ora di ritardo, pena l'applicazione della relativa penale prevista dal presente CSA. Tale capacità produttiva deve essere assicurata per tutta la durata contrattuale del servizio. Il Centro di Cottura deve essere registrato alla ASL come previsto dal c.d. pacchetto igiene Reg. CE 852/04 fermo restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale e di ogni norma vigente in materia di refezione. Il Centro di cottura inoltre deve possedere attrezzature espressamente dedicate alla preparazione di diete speciali.

La ditta appaltatrice, prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio, dovrà disporre di un centro di produzione dei pasti entro un raggio chilometrico definito dal punto 6.3 lett b) del disciplinare. La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti in multirazione devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta Regione Campania n. 797 del 16.6.06). Il centro di produzione pasti e relativi locali, utilizzato dalla ditta appaltatrice deve rispettare i requisiti previsti dalla vigente normativa e deve essere, per cubatura, rapportato al numero dei pasti aggiudicati e possedere, inoltre, tutti i requisiti in quanto compatibili e/o sovrapponibili, previsti dal D.P.R. 26.3.1980 n°327 e dall'allegato II del Reg CE 852/2004 che detta norme circa i requisiti strutturali, cui devono rispondere gli stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari. La ditta appaltatrice è tenuta, conformemente alla normativa in vigore - Regolamento CE 852/2004 - a eseguire l'autocontrollo presso il centro di cottura nel quale saranno preparati i pasti oggetto del presente appalto. La ditta appaltatrice deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D.L.gs. n. 193/2007 Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari); D.L.gs. n.114/06 e s.m.i. (allergeni alimentari); - Reg. CE n.178/2002 tracciabilità. Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che l'azienda alimentare abbia strutture, unità e attrezzature e quindi potenzialità produttiva

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

adeguata al numero giornaliero dei pasti previsti. Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il lay-out produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari e all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

Produzione:

a) La produzione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti" ovvero le merci devono progredire nelle diverse fasi lavorative lungo un percorso obbligato per diminuire il rischio di contaminazione degli alimenti, e dunque rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

b) La ditta appaltatrice deve rispettare quanto indicato dal capo II art. 3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

c) La ditta appaltatrice ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n° 2163 del 14/12/2007.

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

La ditta appaltatrice deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP:

- A) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- B) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- C) stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
- D) stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
- E) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- F) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da A) ad E);
- G) predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui dalla A) alla F).

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

Quanto sopra descritto, va attuato per le diverse fasi di un centro di cottura per la ristorazione collettiva. La ditta appaltatrice è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D. L.gs. 81/08 e s.m.i. e ad adeguare l'impianto elettrico alla normativa vigente.

La ditta appaltatrice all'atto della sottoscrizione del contratto o comunque sette giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà produrre la seguente documentazione:

- a. Registrazione ai sensi dell'art.6 Reg. CE 852/2004 per l'attività di centro di produzione pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal Comune territorialmente competente, previo parere dell'autorità sanitaria competente, e autorizzazione sanitaria specifica, rilasciata dall'Asl competente per territorio, riferita a locali e attrezzature autorizzate per la produzione di diete per motivi sanitari richieste dall'utenza, rilasciata anche nel rispetto di quanto indicato nel Documento Tecnico denominato "Piano di autocontrollo per la preparazione di pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari" approvato dalla Giunta Regionale della Campania con deliberazione n° 2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008;
- b. dichiarazione sulla proprietà dello stabile ove è ubicato il centro produzione pasti. Nel caso in cui la sede di ubicazione del centro di produzione pasti non è di proprietà della ditta appaltatrice, occorre che la stessa alleghi il contratto, regolarmente registrato, che ne attesti la disponibilità per una durata almeno pari a quella dell'appalto;
- c. Piano di autocontrollo per la produzione dei pasti differenziati come previsto al comma 8, lett.c;
- d. Piano sistema HACCP anche per le strutture ove si espletterà il servizio (locali destinati al consumo del pasto).

Art. 9 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Acquisto e conservazione derrate

Le derrate utilizzate dovranno avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste nell'allegato al presente Capitolato denominato "Compendio merceologico".

L'Impresa deve fornire generi alimentari di prima qualità nel rispetto delle tabelle nutrizionali e dei menù con l'osservanza delle più scrupolose norme nutrizionali in considerazione dell'età e di eventuali particolari condizioni dei destinatari. Le derrate alimentari e le eventuali bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche allegate. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 68/00 e D. Lgs. n. 259/00). Non sono ammesse etichettature

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità Città metropolitana di Napoli

incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta. L'Impresa 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 di Santa Maria la Carità le schede tecniche dei prodotti stessi. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CEE n. 852/04). I prodotti alimentari forniti dall'Impresa devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze con le limitazioni attualmente previste dal Regolamento CE n. 49/2000 e successive modificazioni. I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti, pervenuti nel centro produzione pasti (etichette, bolle di consegna o fatture) dovranno permanere a disposizione degli incaricati al controllo e alla vigilanza del servizio di refezione almeno per una settimana.

Art. 10 - Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche ed ai menù

La composizione del pasto comprende: Primo piatto, secondo piatto con contorno, pane, frutta, acqua oligominerale naturale da 0.5 l.

I pasti dovranno avere le caratteristiche nutrizionali descritte nell'allegato Compendio merceologico C.Ri.P.A.T. Regione Campania e dei CAM (criteri ambientali minimi D.M. n. 65 del 10 marzo 2020), ed essere preparati secondo le tabelle e grammature in allegato predisposte dal SIAN. L'impresa si impegna a stilare i menù (invernale ed estivo) che saranno previamente oggetto di validazione da parte del Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione appartenente alla ASL competente. Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste da tali tabelle dietetiche nelle quali sono riportati i pesi degli ingredienti principali previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I menù saranno articolati su quattro settimane con periodicità stagionale. Le date d'inizio e fine della validità dei menù possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche. Le grammature dei menù sono differenziate per tipologia di utenza. Sono consentite, in via temporanea e/o straordinaria, variazioni dei menù approvati nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto (da documentare);
- in prossimità di interruzioni e/o ripresa del servizio;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti;
- su richiesta della ASL e/o
- su richiesta della Commissione mensa previa validazione del SIAN.

Tali variazioni potranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione seguita da conferma da parte del Comune, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri a carico dell'Ente. Nel caso in cui, in sede di offerta di partecipazione alla gara la ditta appaltatrice dovesse offrire menù particolari per talune occasioni (Natale, Pasqua, Carnevale ecc.), gli stessi dovranno comunque essere preventivamente approvati dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL competente per territorio. Tali menù dovranno essere tempestivamente trasmessi dalla ditta appaltatrice al RUP ed al DEC che li sottoporrà, per l'approvazione, all'esame del Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. Gli oneri saranno a carico esclusivo della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice deve essere in condizione di garantire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, pasti scorta da utilizzare in situazioni di emergenza, ovvero per cause occasionali di disservizio, per motivi tecnici di servizio e altre cause accidentali da tenere a disposizione. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 11 - Diete

Rispetto al menù del giorno saranno preparate diete alternative, riservate a coloro che seguono diete in bianco, o diete differenziate per intolleranze o patologie specifiche, accertate da certificato medico o diete selettive per motivazioni di ordine religioso, vegetariane e dietro esplicita richiesta scritta dei genitori degli alunni comunicata alla scuola e da questa trasmessa al Comune.

Dieta in bianco:

L'Impresa si impegna a preparare "diete in bianco" ordinate sul portale comunale entro le ore 09.00. Le stesse sono accettate dall'Impresa senza formale istanza dell'utenza. Tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 3 gg. Il pasto conserva la medesima struttura di cui agli articoli precedenti e potrà essere costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate.

Diete Speciali

- **Differenziate per motivi sanitari:**

La ditta appaltatrice dovrà garantire la produzione delle diete per motivi sanitari e relative ad allergie, patologie e intolleranze alimentari, richieste dall'utenza, per dare la possibilità di usufruire del servizio di

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

Ristorazione Scolastica anche ad alunni portatori di patologie. Le diete per motivi sanitari e relative ad allergie, patologie e intolleranze alimentari, saranno stabilite con apposito/i menù, e relative grammature, redatti dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL competente per territorio. Per i soggetti intolleranti al glutine si prevede la fornitura di pasti completi nel rispetto della Legge n°123 del 4/7/2005 e successive modificazioni confezionati con materie prime dedicate e tracciabili, che, quando possibile, rispettino la tipologia dei piatti previsti dal menù. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di intolleranza, allergia o patologia ed evitando la contaminazione crociata. Tutte le diete dovranno essere confezionate singolarmente, provviste di etichetta riportante nome e cognome, essere trasportate in box isoteramico, in modo da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente. Per accedere alle diete speciali, i genitori ne faranno formale richiesta, di regola prima dell'inizio dell'anno scolastico, al dirigente scolastico accompagnata da certificazione originale di un medico di struttura pubblica, dalla quale dovrà rilevarsi la patologia dell'alunno, il tipo di dieta che dovrà seguire e il periodo. Analoga procedura sarà seguita anche per il personale docente. Tale richiesta, sarà trasmessa al comune che curerà il suo inoltro formale al Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e dell'ASL competente per territorio, per l'elaborazione dello specifico menù e relative grammature. Una volta ricevuto tale menù, l'ufficio comunale lo trasmetterà al responsabile del servizio della ditta appaltatrice, per l'applicazione pedissequa del medesimo. Il responsabile del servizio della ditta appaltatrice, nella preparazione dei pasti per le diete speciali, dovrà attenersi scrupolosamente e tassativamente alle indicazioni previste nel menù e relativa grammatura predisposti dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. dell'ASL competente per territorio, somministrando all'alunno unicamente gli alimenti indicati, prestando la massima attenzione agli alimenti ai quali l'alunno o altro soggetto (personale) è allergico, e verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante. Non è ammessa la sostituzione di alcun alimento, anche se di analoghe caratteristiche, tra quelli tassativamente indicati nel menù elaborato dalla competente autorità sanitaria. A tal proposito, si precisa che il DEC, il Rup non assumono nessuna responsabilità civile e/o penale, in caso di mancato rispetto delle procedure e delle indicazioni afferenti le c.d. "diete speciali". Difatti, l'attività dell'ufficio si sostanzia nell'acquisire la certificazione medica, inoltrarla all'Asl e, successivamente, acquisita la "dieta speciale", notificarla alla ditta appaltatrice del servizio di refezione. Il mancato rispetto di tale indicazione, sempre che il fatto non comporti sanzioni più gravi, sarà sanzionato come da CSA. Per la gestione di tutto il processo di preparazione dei pasti per motivi sanitari e

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

relativi ad allergie, patologie e intolleranze alimentari, la ditta appaltatrice, sette giorni prima dell'inizio di ogni anno scolastico, deve comunicare al dirigente del Settore competente il nome del responsabile coordinatore mensa. La mancata comunicazione è motivo di sanzione comporterà una sanzione come da CSA.

- **Differenziate per motivi etico-religiose**

La ditta appaltatrice, ove richiesto, dovrà garantire diete a carattere etico-religiose. La procedura da seguire è la medesima di quella sopra prevista per le diete differenziate per motivi sanitari.

Art. 12- Esecuzione della fornitura

I pasti saranno inviati ai punti di consumo, ubicati negli istituti scolastici indicati nell'art. 2, in appositi contenitori termici a norma, tramite automezzi della Ditta appaltatrice. I pasti devono essere distribuiti da personale dell'Impresa nelle sedi di consumo. Per garantire la regolare esecuzione del servizio la ditta deve rispettare e mantenere costanti i rapporti numerici tra addetti ed utenti (rapporto di 1 per 40 unità addette allo scodellamento/refezioniste), fatte salve le eventuali variazioni e/o integrazioni che si rendano necessarie in relazione all'andamento del servizio. I pasti proposti giornalmente dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità indicati nel menù. Fra il termine della cottura dei pasti (1° e 2°) e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 60 minuti. La consegna dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì dalle ore 12,15 alle ore 12,45 o comunque in orari diversi stabiliti con le dirigenti scolastiche. Il Dirigente scolastico infatti avrà facoltà di modificare l'orario dei pasti secondo le esigenze dell'organizzazione scolastica, senza che l'Impresa possa opporre eccezione alcuna. Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo della fornitura oltre i 30 minuti dell'orario definito. Tuttavia l'Amministrazione, previa tempestiva domanda dell'assuntore, può concedere una proroga, in via eccezionale, per la consegna ove le ragioni prospettate rivestano carattere di forza maggiore. È vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti ed è comunque vietata ogni forma di riciclo. La ditta, per ogni plesso di distribuzione emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e l'ora di consegna. Il personale scolastico incaricato della ricezione firmerà per ricevuta verificandone la rispondenza. Nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche generalizzate nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, corpi estranei, ecc.) il personale dell'Impresa è tenuto a sospendere la distribuzione chiedendone la sostituzione che dovrà avvenire entro e non oltre 30 minuti. Tale situazione costituisce condizione di risoluzione contrattuale per grave inadempimento. La Ditta, inoltre, dovrà indicare tramite apposita etichetta adesiva, su ogni contenitore, il numero di porzioni contenute,

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

il nome del plesso cui è destinato, la tipologia degli alimenti contenuti con gli ingredienti, con riferimento al menù del giorno, oltre che la data e l'ora di confezionamento. Inoltre, la stessa dovrà indicare la ragione sociale, il luogo e la data di produzione, le modalità di conservazione. L'apposizione di tale etichetta dovrà avvenire non oltre il momento della partenza dal centro di cottura. Il servizio di ristorazione sarà effettuato in relazione al calendario scolastico, di norma compreso tra l'inizio del mese di ottobre e la fine del mese di maggio dell'anno successivo, con interruzione nei periodi di sospensione delle lezioni per le vacanze, fatto salvo diversa indicazione dell'Amministrazione Comunale e Istituzione Scolastica. La data di effettivo inizio e di sospensione del servizio sarà comunicata con congruo anticipo, in relazione alla definizione del calendario delle lezioni. Il servizio dovrà essere svolto secondo le direttive impartite dal Comune e/o dal Dirigente scolastico –o soggetto delegato-, in maniera tale da non arrecare disturbo alle persone presenti nei locali e da non intralciare lo svolgimento dell'attività scolastica.

Art. 13 – Trasporto e mezzi

Sono a carico dell'impresa il personale, i mezzi e tutte le prestazioni necessarie al trasporto e alla consegna dei pasti dal centro di cottura alle scuole. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti, devono essere conformi al D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii. e garantire il mantenimento delle temperature ivi prescritte. Nel trasporto dei pasti dovrà farsi uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa. I contenitori termici per il legame caldo devono poter mantenere fino al momento della somministrazione la seguente temperatura:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a +65° C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed ad una temperatura non superiore a +4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a +10°C.

La distribuzione del pane dovrà essere categoricamente costituito da panini monoporzione ognuno imbustato singolarmente; la frutta, invece, dovrà essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole con relativa identificazione. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi. I mezzi di trasporto, muniti di attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria competente, devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii. La ditta deve elaborare un Piano del trasporto per la consegna dei pasti in ciascun plesso scolastico riducendo al minimo i tempi di percorrenza e il conseguente impatto ambientale, anche per la salvaguardia delle caratteristiche sensoriali dei pasti. Il piano deve contenere l'indicazione del

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

mezzo e la relativa targa, l'orario di partenza dal magazzino/centro di cottura, l'oggetto del trasporto (pasto veicolato, derrate crude, ecc...) e l'orario di consegna. La ditta deve trasmettere il piano prima dell'inizio del servizio, insieme all'elenco aggiornato degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate e dei pasti, con indicazione di targa, anno di immatricolazione, tipologia di alimentazione, proprietà del mezzo, elenco nominativo degli autisti con tipologia di patente posseduta e di rapporto giuridico di tali autisti con la ditta; la ditta deve comunicare tempestivamente all'amministrazione comunale ogni variazione in materia di trasporto. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 14 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- indossare camice, copricapo e guanti monouso, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- lavare accuratamente le mani e togliere anelli e gioielli in genere;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- dovrà utilizzare nella fase di distribuzione utensili esclusivamente in acciaio inox adeguati e calibrati e igienicamente conservati;
- prima di iniziare il servizio di scodellamento, verificare le caratteristiche organolettiche dei pasti ed effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a crudo;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli;
- prima di iniziare il servizio, procedere al condimento delle pietanze che necessitano di tale operazione;
- procedere alla distribuzione con scodellamento solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola ed iniziare dapprima a servire gli utenti con diete particolari, diverse dal menù base;
- distribuire il pane dopo la distribuzione del primo piatto;
- distribuire il secondo piatto solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto e provvedere al taglio della pietanza ove necessario;
- la distribuzione ai tavoli e sbucciamento a richiesta della frutta;
- aprire i contenitori isotermitici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento e l'innalzamento delle temperature;

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

- eseguire la sparcchiatura con appositi carrelli ed a raccogliere e differenziare i rifiuti;
- provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura degli spazi destinati a tale uso e alla loro pulizia.

Resta a carico dell'utenza la fornitura di:

- tovaglietta
- piatto fondo rigido bianco, non monouso
- piatto piano rigido bianco, non monouso
- bicchiere 200 cc rigido non monouso o borraccia
- posate non monouso

Art. 15 - Manuale di Autocontrollo Igienico

L'Impresa deve produrre e consegnare in copia al Comune di Santa Maria la Carità il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare nella struttura produttiva e di distribuzione ai sensi del Reg. CE 852/04 e ogni loro successiva revisione così come le norme Regionali in materia. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere anche le norme igieniche che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva e distributiva. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornita in copia al Comune. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

Art. 16 - Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi. Gli alimenti se non completamente utilizzati, devono essere conservati in altri contenitori idonei ad uso alimentare opportunamente sigillati ed etichettati, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C. Le dispense e i magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati. Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere affissa nel centro di produzione pasti e nei locali di porzionamento.

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa deve essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Art. 17 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico, ai sensi del D. Lgs. n. 155/97 e del Reg. CE 852/04 e ogni loro successiva revisione così come le norme Regionali in materia. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- ✓ verificare prima di ogni operazione che le materie prime si presentino conformi con assenza di qualsiasi tipo di anomalia;
- ✓ i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra +2° C e +4° C, ad eccezione dei cibi che vengono cotti tali e quali;
- ✓ i legumi secchi devono essere lasciati a bagno in acqua per 24 ore (o per un tempo compatibile per una adeguata cottura);
- ✓ le carni devono essere porzionate il giorno del consumo garantendo l'uniformità delle porzioni (è consentita la mondata dei tagli anatomici e la cubettatura di carni, per le preparazioni tipo spezzatino, il pomeriggio del giorno precedente la cottura con abbattimento rapido della temperatura del prodotto e conservazione a temperatura compresa tra 0° C e +4° C);
- ✓ le carni devono essere macinate in tempi più ravvicinati possibile alla cottura;
- ✓ la porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo e devono essere conservati ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- ✓ il formaggio grattugiato deve essere preparato il giorno del consumo e conservato ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti (salvo l'utilizzo di prodotto grattugiato in origine);
- ✓ il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo (è consentita la mondata e la cubettatura di patate e altri ortaggi il pomeriggio del giorno precedente la cottura con abbattimento rapido della temperatura del prodotto e conservazione a temperatura inferiore a +10°C);

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

- ✓ l'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura.

Art. 18 - Destinazione del cibo non somministrato e riduzione degli avanzi

L'Impresa deve impegnarsi al recupero del cibo non somministrato e a destinarlo, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari in linea con la ratio della legge n. 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" e con i CAM per la ristorazione scolastica, Decreto 10 marzo 2020, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

È comunque vietato a destinazione mensa scolastica il riuso e riciclo del cibo non somministrato.

Art. 19 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo

L'Impresa è tenuta ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature, etc. conformemente a quanto indicato nel "Piano di pulizia e sanificazione" predisposto dalla stessa. Le operazioni di pulizia da eseguire presso le sedi di consumo dei pasti consistono in sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione. Le operazioni di pulizia dei refettori devono avvenire evitando qualsiasi esalazione nociva per la salute dell'utenza e delle refezioniste.

Art. 20 - Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare devono essere fornite le schede tecniche di sicurezza e le schede tecniche di utilizzo. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere eco compatibili. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni e/o sulle schede tecniche di utilizzo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Art. 21 - Servizi igienici

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

I servizi igienici ad uso del personale addetto dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani monouso.

Art. 22 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione

L'Impresa deve garantire la gestione della prevenzione dagli infestanti come da proprio piano di autocontrollo igienico HACCP nella sede di produzione e nelle sedi di distribuzione. All'uopo l'impresa dovrà fornire al comune regolare contratto stipulato con le aziende di settore di durata almeno pari a quella del presente appalto nonchè copia dei verbali di intervento periodico effettuati secondo il manuale HACCP.

Art. 23 - Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti. I rifiuti provenienti dalle sedi di consumo, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti forniti dalla ditta aggiudicataria e convogliati nei contenitori per la raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa. L'impresa aggiudicataria è tenuta a conferire agli organi preposti tutti gli olii ed i grassi animali residui di cottura a propria cura e spesa. L'Impresa s'impegna al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dal Comune di Santa Maria la Carità al quale si rinvia.

Art. 24 - Standard di qualità del servizio e penalità

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dal Comune di Santa Maria la Carità. Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Servizio Pubblica Istruzione penalità in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. Sono pertanto definiti quattro livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

1° livello (inadempienza lieve) € 250,00

- per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei piatti;
- per ogni dieta non correttamente preparata;

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
- per ogni non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per mancata comunicazione dei riferimenti del Responsabile/Coordinatore mensa;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- per ogni pasto non consegnato, rispetto a quelli richiesti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi di legge;
- per ogni ritardo di oltre 30 minuti nella consegna dei pasti presso i refettori.

2° livello (inadempienza media) € 350,00

- per ogni variazione del menù giornaliero non autorizzata;
- per ogni derrata non conforme alle tabelle merceologiche, rinvenuta nel magazzino;
- per mancata redazione del Piano di Autocontrollo e Valutazione dei rischi;
- per ogni caso di raffreddamento dei prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni uso improprio di prodotti detergenti e sanificanti;
- per accesso negato agli incaricati della stazione appaltante ad eseguire i controlli;
- per interruzione di servizio dovuta al mancato rispetto dell'articolo che regola "gli scioperi e/o interruzioni di servizio" o comunque per qualsiasi causa alla ditta imputabile per ogni giorno di interruzione;

3° livello (inadempienza grave) € 700,00

- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni mancata effettuazione degli interventi di pulizia, disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita nel manuale HACCP (all'uopo l'impresa dovrà fornire al comune regolare contratto stipulato con le aziende di settore e i verbali di intervento periodico effettuati secondo il manuale HACCP);
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- per ogni caso di mancato rispetto delle "buone norme di produzione";
- per ogni verifica microbiologica non conforme, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;

4° livello (inadempienza molto grave) € 1.500,00

- per ogni verifica microbiologica non conforme, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

- per condizioni igieniche sotto norma;
- per malore dell'utenza intollerante a seguito di somministrazione menù non conforme al menù differenziato prescritto dal SIAN;
- totale mancata consegna dei pasti ordinati.

L'ente si riserva comunque, nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile dei pasti somministrati. L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

L'applicazione delle penalità è adottata con provvedimento formale del Dirigente del Servizio Pubblica Istruzione. L'avvio del procedimento da parte del Committente per l'applicazione di una o più penalità è comunicato alla Ditta Aggiudicataria tramite posta elettronica certificata. La Ditta Aggiudicataria entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato dal Committente il quale, entro i seguenti 7 giorni lavorativi, contro deduce e assume la propria decisione a chiusura del procedimento. L'applicazione della penale avviene mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco dello stesso anno scolastico, il Committente si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata. Il Committente può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti della Ditta Aggiudicataria, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti, oltre alla eventuale risoluzione del contratto.

Art. 25 - Effetto obbligatorio del contratto

L'Impresa è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato. L'Impresa è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo sull'esecuzione del contratto definite dal Comune di Santa Maria la Carità attuate attraverso proprio personale (RUP e DEC) e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta. L'Impresa è tenuta ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo e a porre in essere le indicazioni del Comune di Santa Maria la Carità formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 26 - Controllo della Qualità

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati. Qualora il Comune di Santa Maria la Carità rilevi non conformità del prodotto, l'Impresa deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione al Comune per tutte le azioni intraprese. L'Impresa, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa. L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di Santa Maria la Carità di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati. L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune di Santa Maria la Carità ogni segnalazione di non conformità.

Art. 27 - Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune di Santa Maria la Carità effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli con propri incaricati per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) dell'Impresa stessa. L'Impresa deve conservare, presso il centro di produzione pasti, in originale o in fotocopia, le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli. Tali controlli vanno effettuati con l'obiettivo comune di migliorare la qualità complessiva del servizio di ristorazione scolastica. Gli organismi preposti al controllo igienico-sanitario, della qualità del servizio e dell'accettabilità del pasto in termini qualitativi e quantitativi sono:

- i componenti dei servizi di Igiene dell'A.S.L. territoriale e/o altri organismi competenti ex lege;
- i rappresentanti della Commissione Mensa Comunale secondo il Regolamento comunale vigente al quale si rinvia.

Art. 28 – Blocco delle derrate e conservazione campione pasto

I controlli effettuati dal Comune di Santa Maria la Carità potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare". Il Comune provvederà a far accertare da esperti le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Al fine di consentire indagini analitiche e di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Impresa dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

crudo, riporlo in sacchetti, mantenerlo a temperatura compresa tra - 18° e - 12°C per le 72 ore successive dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi, riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 29 - Organico

L'Impresa deve assicurare il servizio con proprio personale, sia per la preparazione, la distribuzione e il trasporto dei pasti che per la pulizia degli ambienti. L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio tenendo conto di tutto quanto previsto dal presente capitolato d'appalto. L'Impresa deve individuare e comunicare al Comune di Santa Maria la Carità, prima dell'avvio del servizio, il nome del proprio responsabile/coordinatore mensa, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che verranno impiegate per l'esecuzione del servizio. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere almeno quello dichiarato dall'Impresa sia come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro in relazione al numero di pasti previsti. L'Impresa deve tenere un foglio firma giornaliero e mensile del personale addetto ad ogni sede di lavoro completo dei nominativi ed orari dei dipendenti da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dal Comune.

Si riporta di seguito elenco del personale mensa del contratto di appalto in corso di esecuzione alla data di pubblicazione del presente capitolato:

QUALIFICA	UNITA'	MONTE ORE	CCNL
CUOCO	1	5	PUBB.ES.RIST.E TURISMO
AIUTO CUOCO	1	4	=
ADDETTI PREPARAZIONE PASTI	2	4	=
AUTISTA	1	3	=
REFEZIONISTE/ADD.DISTRIB.PASTI	17	1,45	=
COORDINATORE MENSA	1	2	=
PERSONALE AMMINISTRATIVO	1	2	=
totale personale	24		

Art. 30 - Clausola sociale, osservanza dei contratti collettivi, costo manodopera.

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del D. Lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. Dovrà essere presentato un progetto di assorbimento del personale, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13.02.2019. Il progetto non comporta alcuna valutazione con riferimento all'assegnazione di punti nell'offerta. L'elenco del personale attualmente impiegato è riportato in Allegato. La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio espressamente previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Delibera n. 114 del 13.02.2019, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'esclusione dalla gara. La stazione appaltante sarà estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'appaltatore subentrante. La stazione appaltante si limiterà a monitorare il rispetto delle previsioni del progetto. L'Impresa appaltatrice è obbligata ad esibire in qualsiasi momento a richiesta del Comune le ricevute mensili, sia degli stipendi pagati che dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali; l'inottemperanza a detti obblighi comporterà l'immediata segnalazione da parte del Comune all'Ispettorato del Lavoro. Il numero e il costo del personale è stato calcolato con riferimento al contingente in servizio presso l'appaltatore uscente. Al fine del calcolo sono state utilizzate le tabelle predisposte dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali - Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV inerenti il costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo. Nel rispetto di quanto previsto dal comma 3 dell'art. 11 del d. Lgs. n. 36/2023, l'operatore può indicare nella propria offerta un differente contratto collettivo da applicare, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla Stazione Appaltante. Compatibilmente con l'organizzazione dell'impresa, la ditta aggiudicataria dovrà altresì garantire l'assorbimento delle ulteriori professionalità da impiegare per l'erogazione del servizio di refezione scolastica affidata direttamente alla stessa dagli istituti scolastici delle scuole primarie.

Art. 31 - Obblighi assicurativi

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico del Comune o in solido con lo stesso, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo. Al Comune spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.

Art. 32 - Obblighi del personale

Il personale in servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'Impresa, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge ed, in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni del Comune e/o dei suoi Incaricati al controllo. L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con gli utenti o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti, in tale caso, l'Impresa provvederà con urgenza a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. Il personale impiegato deve avere adeguata professionalità, formato in materia di HACCP secondo quanto previsto dalle norme vigenti e lo standard della Regione Campania e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale.

Art. 33 - Reintegro personale mancante

Tutto il personale deve essere costantemente presente nel numero prestabilito. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate eventualmente anche con lavoro straordinario. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicati, a mezzo mail, al Comune di Santa Maria la Carità. Qualora il numero delle assenze del personale dovesse superare il 10% del monte ore giornaliero dell'organico standard dichiarato in offerta, l'Impresa deve entro due giorni lavorativi provvedere al reintegro del personale mancante.

Art. 34 – Responsabile del servizio

La direzione del servizio dovrà essere affidata ad un responsabile, che dovrà espletare le proprie funzioni tra il centro di cottura, il personale scuola e gli uffici comunali del Servizio Pubblica Istruzione, con esperienza in mensa e refezione scolastica di dimensione simile a quella oggetto del presente appalto.

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

Il Responsabile dovrà mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti al controllo dell'andamento del servizio ed agire in qualità di referente relativamente ai rapporti tra l'Impresa e il Comune. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione e darne immediata comunicazione scritta al Comune. Il Responsabile sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere, coordinare e controllare le attività del centro di produzione pasti e i rapporti con i fornitori;
- dirigere, coordinare e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nelle sedi di consumo;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con i Dirigenti scolastici
- mantenere i rapporti con i Responsabili incaricati dal Comune di Santa Maria la Carità;
- mantenere i necessari contatti con la Commissioni Mensa Comunale, le Autorità sanitarie;
- dirigere e coordinare le eventuali attività di educazione alimentare.

Art. 35 - Vestiario

L'Impresa deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Regolamento CE n. 852/04, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari). Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente. L'Impresa è tenuta inoltre a fornire cuffie, mascherine e guanti monouso.

Art. 36 - Formazione

L'Impresa 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 Comune di Santa Maria la Carità. A tali corsi potrà partecipare anche il Comune di Santa Maria la Carità attraverso propri incaricati, a tale scopo l'Impresa informerà preventivamente gli uffici preposti circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

Art. 37 - Responsabilità

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

L'Impresa si obbliga a sollevare il Comune di Santa Maria la Carità da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese ed i danni che il Comune di Santa Maria la Carità dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa ed in ogni caso da questa rimborsate. L'Impresa è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Art. 38 - Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Comune. L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa. L'Impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Santa Maria la Carità da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Impresa e i suoi dipendenti. L'Impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 39 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" d. Lgs n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni. In particolare, l'Impresa deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso al Comune, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni.

Art. 40 - Stipulazione del contratto

L'aggiudicazione della gara avverrà in conformità alla normativa vigente. Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del Contratto (diritti di rogito, imposta di bollo, imposta di registro, spese di

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

pubblicazione gara etc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice resta vincolata, fin dall'aggiudicazione, nei confronti dell'amministrazione, all'osservanza dell'appalto, con l'impegno a stipulare il contratto alla data che le sarà comunicata dalla medesima, intendendosi, così perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti a ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione Comunale sarà vincolata dopo il perfezionamento dell'atto finale. La ditta appaltatrice, pertanto, nel partecipare alla gara per l'appalto de quo è pienamente a conoscenza dei procedimenti amministrativi che l'Ente è tenuto a seguire a norma delle vigenti leggi, sino al perfezionamento, come innanzi detto, dell'atto finale. Nel caso in cui l'impresa non si atterrà a tali indicazioni, decadrà automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dalla stazione appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Art. 41 - Cauzione definitiva

L'Impresa deve prestare, prima della stipula del contratto, la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 D.Lgs. 36/2023 nella misura del 10% dell'importo annuale del contratto al netto di IVA, e salvo eventuali riduzioni previste dal citato articolo, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le prestazioni dedotte nel contratto.

Art. 42 - Assicurazione e garanzie

L'Impresa Appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento dei servizi richiesti dal presente capitolato. L'Impresa Appaltatrice è tenuta a sottoscrivere presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di Legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la RCT e RCO, nella quale venga indicato che il Comune di Santa Maria la Carità, proprietario dei refettori, deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone, compresi quelli derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, o danni alle 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 dell'Impresa da parte delle società assicuratrici. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamenti e ogni altro danno subiti dai fruitori del servizio di ristorazione conseguente alla

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità Città metropolitana di Napoli

somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e per danni di qualsiasi titolo causati dall'Impresa Appaltatrice. Pertanto, la ditta aggiudicataria è tenuta, prima della sottoscrizione del contratto, a stipulare apposite polizze assicurative come di seguito: R.C.T.(Responsabilità Civile verso Terzi) / R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro). Ogni informazione relativa a tutti i tipi di accadimenti che si verificheranno nel corso dell'esecuzione del servizio dovranno essere comunicate nelle 24 ore all'ente al fine di poter effettuare le opportune verifiche. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. La ditta appaltatrice si obbliga a provvedere a propria cura e spese, sotto la sua esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorre per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione delle forniture, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa e ai suoi dipendenti nell'espletamento dell'appalto. La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti dall'eventuale ingerimento da parte degli utenti di alimenti contaminati e avariati. L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni causati alle persone in seguito a forniture di derrate non conformi a quanto stabilito nel presente capitolato, avariate e/o contaminate, ivi compreso le diete differenziate per soggetti affetti da celiachia, allergie e intolleranze alimentari, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa e di compensi da parte del Comune. Conseguentemente la ditta appaltatrice, con la sottoscrizione del contratto, esonera in via automatica l'Amministrazione comunale e il Settore competente, che riveste esclusivamente funzioni tecniche amministrative, da qualsiasi responsabilità, molestia e azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse contro i medesimi venire intentate.

Art. 43 - Divieto di cessione del contratto e modifiche soggettive

E' vietata qualsiasi forma di cessione del contratto anche parziale, pena la nullità della cessione medesima. È altresì vietata, a pena di nullità, qualsiasi modifica soggettiva del contraente, dovuta a cessioni di aziende, rami d'aziende, fusioni, scissioni, trasformazione etc., salva l'ipotesi disciplinata dall'art. 120 co. 1 lett. d). In caso di inadempimento da parte del Fornitore degli obblighi di cui al presente articolo, l'Amministrazione, fermo restando l'incameramento della cauzione, il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

Art. 44- Subappalto

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità Città metropolitana di Napoli

Il contratto non può essere ceduto pena di nullità. L'appaltatore già all'atto di presentazione dell'offerta, nell'ambito della documentazione amministrativa, dovrà indicare la porzione del servizio che intende subappaltare, in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato. Stante la peculiarità del servizio è ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di: approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e pulizia del centro di produzione pasti. In caso di subappalto è fatto obbligo al soggetto aggiudicatario di trasmettere entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Art. 45- Modifiche contrattuali in corso di esecuzione

La stazione appaltante può introdurre modifiche al contratto in corso di esecuzione in tutti i casi previsti e disciplinati dall' art. 120 del d.lgs 36/2023 e ss.mm.ii. .

Art. 46 - Sciopero e/o interruzione del servizio

Poiché le funzioni previste dal presente capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, la ditta appaltatrice s'impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia. In caso di sciopero del personale dipendente dell'Impresa, il Comune deve essere avvisato 5 giorni prima dell'evento. In caso di sciopero di parte del personale dell'Impresa, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi e attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es., convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc.), la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con l'ufficio competente. L'impresa dovrà altresì garantire le derrate per confezionare un pasto freddo alternativo nel caso in cui sia impossibile cucinare per: assemblee del personale, guasti alle attrezzature, etc. In ogni caso la variazione dovrà essere concordata in tempo utile con il Responsabile del Servizio competente e comunicata tempestivamente per iscritto. Qualora la ditta appaltatrice agisca in difformità alle disposizioni di legge regolanti la materia, o in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, corrisponderà a titolo di penale al Comune di Santa Maria la Carità per ogni giorno di

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

sospensione, l'importo previsto dall'art. 24 del CSA. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Art. 47 - Prezzo dei pasti

Il prezzo unitario dei pasti, sarà quello risultante dall'offerta presentata in gara ovvero il ribasso in valore economico rispetto al prezzo pasto a base di gara. Con il prezzo di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 48 - Fatturazione, pagamenti e tracciabilità

Il pagamento dei corrispettivi avverrà su presentazione di regolare fattura mensile in formato elettronico. Tutti gli oneri che la ditta appaltatrice dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato, saranno compensati con la corresponsione, da parte del Comune, del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di pasti erogati nel periodo di riferimento espressamente indicato in fattura conformemente a quanto rilevato dall'Ente dal software gestionale di rilevazione presenze. La ditta appaltatrice dovrà apporre, in calce ad ogni fattura emessa, la seguente dicitura. *“si dichiara di essere iscritto c/o tutti gli Enti previdenziali ed assistenziali e di aver versato i contributi relativi al mese di per tutto il proprio personale effettivamente impiegato per detto mese sulle posizioni assicurative INPS n°..... ed INAIL n°.....”*. Il Comune procederà alla liquidazione entro 30 giorni dal ricevimento della fattura e comunque non prima che siano state effettuate, con esito positivo, le verifiche di legge. Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi e oneri derivanti dal presente capitolato. Il pagamento sarà sospeso in caso di mancato adempimento, da parte della ditta appaltatrice, di esito negativo dei controlli e in caso di irrogazione di sanzioni (emissione note di credito in caso di irrogazione di sanzioni) previste dal presente CSA. Ai sensi della L. 136 del 13/08/2010 art. 3, comma 8, l'Impresa si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla citata legge. L'Impresa è obbligata altresì a comunicare al Comune gli estremi identificati dei conti correnti dedicati di cui alla Legge 136/2010 nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Art. 49 - Clausola risolutiva espressa

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Impresa, salvo le ipotesi di concordato preventivo con continuità aziendale ai sensi dell'art. 186 RD 267/1942;
- b) abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
- c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa, anche a seguito di diffide dell'Ente;
- d) Mancata osservanza del divieto di sub – appalto e impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice;
- e) Casi d'intossicazioni alimentari di massa, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
- f) Somministrazione di generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive o di generi alimentari, quali anche quelli destinati a soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari;
- g) Insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara accertati durante la validità del contratto;
- h) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D. L.gs. n. 193 del 06/11/2007;
- i) Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 del codice civile.
- l) Qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente fossero positivi;
- m) Inosservanza delle clausole contenute nel nuovo “Protocollo di Legalità” sottoscritto tra il Prefetto di Napoli e Comune di Santa Maria la Carità;
- n) Qualora risultino a carico della stessa procedimenti o provvedimenti ai sensi del D.P.R. 3.6.98 n°252;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune formalmente comunicata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, nonché di incamerare la cauzione definitiva costituita. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune di Santa Maria la Carità, di risarcimento per danni subiti. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

inadempienze. All'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta. La risoluzione del contratto per colpa, inoltre, comporta l'esclusione dell'Impresa Appaltatrice alla partecipazione di successive gare per i medesimi servizi indette dal Comune di Santa Maria la Carità.

Art. 50 - Recesso

L'Ente ha diritto al recesso, nei casi di:

- a) Giusta causa;
 - b) Di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni, da comunicarsi alla ditta appaltatrice, a cura del dirigente del settore competente, con apposita nota da inviarsi a mezzo PEC.
 - c) Si conviene che per giusta causa s'intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
 - i. L'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario della ditta appaltatrice risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui sia designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o sia incaricato della gestione degli affari della ditta appaltatrice;
 - ii. Nel caso in cui la ditta appaltatrice perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura a evidenza pubblica aggiudicandosi e stipulando il relativo contratto;
 - iii. Qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico della ditta appaltatrice siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio o per frodi alimentari ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
 - iv. Ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.
 - v. ove la ditta appaltatrice si renderà responsabile dell'inosservanza delle clausole contenute nel protocollo di legalità sottoscritto tra il Prefetto di Napoli ed il Comune di Santa Maria la Carità.
- La ditta appaltatrice dovrà, comunque, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione può, a giudizio dell'Ente, provocare danno alle stesse.

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

In caso di recesso dell'Ente, la ditta appaltatrice ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente e a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 cod. civ. .

Art. 51 - Applicazione Protocollo Di Legalità

La procedura di cui alla presente gara d'appalto a evidenza pubblica è svolta nel rispetto delle norme e condizioni contenute nel "Protocollo di legalità" tra la il Comune di Santa Maria la Carità e il Prefetto di Napoli, disponibile sul sito internet della Prefettura di Napoli <http://www.utgnapoli.it> che qui s'intende integralmente riportato e trascritto. Le ditte partecipanti alla presente procedura di gara, e la ditta appaltatrice, dovranno uniformarsi al predetto "Protocollo di legalità" e di conseguenza, con la partecipazione alla gara e con la sottoscrizione del presente capitolato per accettazione, assumeranno, senza alcuna riserva, tutte le clausole in esso contenute.

Art. 52 – Trattamento dati particolari

Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente Contratto. L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio. L'impresa è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto, fermo restando che la ditta sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare alla stessa. L'impresa si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D.Lgs 196/2003 e dal Regolamento UE n. 2016/679 in materia di trattamento dei dati personali.

Art. 53 - Foro competente

Il Foro di Torre Annunziata è competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'assunzione e dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 54 - Richiamo alla legge ed altre norme

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it



Comune di Santa Maria la Carità

Città metropolitana di Napoli

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento agli atti di gara, al D.Lgs 36/2023 alle disposizioni del Codice Civile e alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili, e inoltre a quelle che eventualmente subentreranno nel corso dell'appalto, e alle quali la ditta appaltatrice dovrà sempre adeguarsi e uniformarsi. La ditta aggiudicataria con la sottoscrizione del presente CSA accetta espressamente ed incondizionatamente tutte le clausole e gli articoli in esso contenuti.

Costituiscono parte integrante al presente capitolato d'appalto i seguenti allegati:

- Allegato 1: Compendio Merceologico Regione Campania;
- Allegato 2: D.M. n.65/2020 (CAM);
- Allegato 3: Tabelle grammature con le specifiche menù autunno/inverno e primavera/estate del SIAN competente.

Piazzale S.S. Giovanni Paolo II, 1 – 80050 Santa Maria la Carità (NA)

C.F. 90001310631 – Tel: 0813910111

protocollo.santamarialacarita@asmepec.it - www.comune.santamarialacarita.na.it