

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA" ANNI SCOLASTICI 2024/2025-2025/2026 DESTINATO AGLI ALUNNI E AGLI INSEGNANTI DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI DI SANTA MARIA CAPUA VETERE

PARTE I – INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l’affidamento della gestione completa del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole dell’infanzia e le scuole primarie e secondarie di primo grado e del relativo personale docente e non docente autorizzato, elencate al successivo art. 3, presenti sul territorio comunale di Santa Maria Capua Vetere.

Il presente Capitolato è stato redatto in conformità alle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*“, di cui al Decreto del 28 ottobre 2021 del Ministero della salute, alla Legge Regionale 6 novembre 2018, n. 38 “*Disciplina per l’orientamento al consumo dei prodotti di qualità e per l’educazione alimentare nelle scuole*”, alle “*Linee di indirizzo della Regione Campania per l’elaborazione dei menu degli asili nido*” approvate con Decreto dirigenziale n. 140 del 08/04/2021, alle “*Linee di Indirizzo Della Regione Campania Per La Sicurezza Alimentare E Sicurezza Nutrizionale Nella Ristorazione Collettiva*” approvate con Decreto dirigenziale n. 260 del 09/07/2021, nonché ai sensi dei “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” (CAM) approvati con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

L’oggetto dell’appalto consiste nello svolgimento delle seguenti prestazioni, in via indicativa ma non esaustiva:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti occorrenti per la preparazione e la confezione dei pasti, ivi comprese quelle per la preparazione delle diete speciali;
- rilevazione, registrazione, prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- preparazione e cottura dei pasti secondo il sistema del legame fresco-caldo presso il centro di cottura messo a disposizione dell'azienda partecipante, secondo i menù prescritti dall'ASL competente.
- confezionamento dei pasti in modalità di multirazione con l’impiego di contenitori **gastronorm** in acciaio per i pasti ordinari ed il confezionamento in modalità monorazione dei pasti speciali e successivo trasporto presso i plessi scolastici elencati al successivo art. 3, già suddivisi per singole sezioni, secondo le disposizioni dettate dalla Dirigenza del Settore Servizi alla Persona del Comune di Santa Maria Capua Vetere, con verifica che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano osservate tutte le disposizioni relative alle diete speciali previste.
- sanificazione dei piani di appoggio prima dei pasti;
- allestimento dei tavoli dei locali adibiti a refettori e somministrazione dei pasti in modalità di multirazione con proprio personale presso le strutture interessate;

- apertura delle singole confezioni;
- fornitura di un kit riutilizzabile per la consumazione dei pasti per ciascun alunno e docente (posate, bicchiere, borraccia) che sarà ogni giorno riportato a casa per la necessaria sanificazione (a carico delle famiglie), e di altro eventuale materiale necessario biodegradabile e compostabile;
- fornitura di utensili e attrezzature necessarie allo scodellamento;
- igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
- pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti e dei locali adibiti a centro cottura e dei locali adibiti a refettori;
- sbarazzo e pulizia dei tavoli e dei locali adibiti a refettori;
- lavaggio e riordino delle stoviglie;
- gestione dei rifiuti mediante raccolta differenziata degli stessi e riciclo dei contenitori riutilizzabili;
- fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio, ivi compreso i macchinari per il confezionamento dei pasti;
- ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate;
- eventuali servizi aggiuntivi offerti in sede di gara e valutati ai fini dell'attribuzione del punteggio nell'offerta tecnica.

ART. 2 CARATTERISTICHE GENERALI DELL'APPALTO

L'appalto avrà una durata di n. 2 (due) anni scolastici, 2024/2025 e 2025/2026.

Il numero presumibile dei pasti per tutta la durata dell'appalto è pari a 116.000 (58.000 per ciascun anno scolastico), determinato in base al trend dell'ultimo biennio.

Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di quantificare il numero dei pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di ristorazione scolastica. Nessuna pretesa potrà avanzare la ditta aggiudicataria per eventuali variazioni quantitative.

La fornitura dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni ed il personale avente diritto.

Il prezzo unitario posto a base d'asta è il seguente:

-Importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza e del costo della manodopera:	€ 2,976
-Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso:	€ 0,035
-Costo manodopera non soggetto a ribasso:	€ 2,678
-Importo totale al netto dell'IVA al 4%:	€ 5,689

L'importo complessivo dell'appalto è di € 660.000,00 oltre IVA al 4%, di cui gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso derivanti dal DUVRI, sono pari ad € 4.060,00.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice annuale FOI.

L'operatore economico indica, a pena di esclusione, i costi della manodopera e gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Ai sensi dell'art.120 comma 11 del D.lgs. 36/23, il contratto può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, tra le quali rientra anche l'eventuale procedura di anomalia. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

ART. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E SEDI SCOLASTICHE INTERESSATE AL SERVIZIO

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia e le scuole primarie e secondarie di primo grado e del relativo personale docente e non docente autorizzato stimati nel numero di 350 utenti/die.

Tali dati hanno valore puramente indicativo e non costituiscono obbligo per il Comune, per cui l'aggiudicataria non avrà nulla a pretendere qualora il numero dei pasti dovesse risultare inferiore o superiore a quello sopra indicato, ma solo ai fini di valutare la potenzialità di erogazione dei pasti in relazione al fabbisogno.

Le sedi delle scuole ove dovranno essere consegnati i pasti sono:

1. I.C. PRINCIPE DI PIEMONTE sede Via Achille Grandi;
2. I.C. PRINCIPE DI PIEMONTE sede Via Curri;
3. I.C. MAZZOCCHI plesso S. Erasmo sede Via Mascagni (infanzia e secondaria);
4. I.C. MAZZOCCHI plesso S. Andrea sede P.zza Giovanni XXIII (infanzia);
5. I.A.C. UCCELLA sede Via Giotto.

Le sedi potranno subire variazioni che saranno tempestivamente comunicate alla ditta.

ART. 4 CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato previo esperimento di gara pubblica, mediante procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, anche in presenza di una sola offerta valida.

Non sono ammesse offerte di valore superiore alla base di gara come esplicitato nell'Art. 2 del presente capitolato, pena l'esclusione dalla gara medesima

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione del servizio, anche qualora nessuna delle offerte presentate sia ritenuta vantaggiosa per la stazione appaltante.

Prima dell'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione potrà disporre sopralluoghi presso la struttura individuata quale sede di produzione dei pasti, per accertarne la rispondenza con quanto offerto e dichiarato dalla Ditta in sede di offerta.

ART. 5 - SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto secondo le disposizioni contenute nel codice degli appalti D. Lgs. 36/2023.

La ditta appaltatrice deve tuttavia indicare all'atto dell'offerta, compilando la relativa sezione del DGUE, le parti del servizio che intende subappaltare, secondo quanto previsto dall'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

In considerazione della sua unitarietà, la ditta aggiudicataria deve eseguire tutte le prestazioni oggetto dell'appalto (ovvero preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti, assistenza al pasto con areazione dei locali, pulizia e disinfezione dei tavoli, differenziazione e raccolta dei rifiuti prodotti), ricorrendo al subappalto esclusivamente per quelle residuali.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

I subappaltatori attestano l'assenza delle cause di esclusione di cui al Capo II Titolo IV della Parte V del Codice e il possesso dei requisiti di cui all'art. 100.

ART. 6 RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI - ASSICURAZIONI – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune ovvero a cose e persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore.

Pertanto, l'appaltatore deve stipulare adeguata polizza di assicurazione della responsabilità civile, con un massimale non inferiore ad euro 3.000.000,00 unico per danni a terzi nell'espletamento del servizio fino al termine del contratto di appalto.

L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni derivanti a terzi dai prodotti somministrati.

La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azioni di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi nessuno escluso.

Polizza e documenti assicurativi comprovanti il pagamento del premio dovranno essere consegnati all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

L'esistenza di polizze assicurative non libera l'appaltatore delle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tal riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

I partecipanti alla gara dovranno produrre, a corredo dell'offerta, idonea garanzia provvisoria secondo le indicazioni del bando e del disciplinare di gara.

Prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva a garanzia degli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto, nella misura e con le modalità stabilite dall'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023.

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione abbia dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Tutte le spese, imposte tasse e pubblicazioni, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

PARTE II – SPECIFICHE DEL SERVIZIO

ART. 7 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

Le attività costituenti il servizio sono quelle riportate, in via indicativa ma non esaustiva, all'art. 1, comma 3, del presente capitolato.

Tutti i servizi espressamente richiesti dal presente capitolato e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria.

L'aggiudicatario si impegna altresì a:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato;

La Ditta appaltatrice del servizio dovrà inoltre garantire:

- la messa a disposizione dell'automezzo o degli automezzi e la loro sanificazione, nonché idonee strutture per il trasporto dei cibi nelle varie mense e il lavaggio e ripristino delle attrezzature necessarie;
- l'acquisto dei prodotti di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura;
- allestire un centro di cottura entro il raggio di 30 Km dalla città di Santa Maria Capua Vetere che dovrà essere operativo fin dall'inizio dell'appalto con assunzione di tutti gli oneri relativi, compreso l'eventuale affitto dei locali, le utenze, l'acquisto e le manutenzioni degli immobili e delle attrezzature;

ART. 8- CENTRO COTTURA

La Ditta affidataria dovrà provvedere alla realizzazione del servizio avvalendosi di un centro cottura, dichiarato in sede di offerta, di cui dovrà detenere la proprietà o la piena disponibilità, contrattualmente sostenibile, per l'intera durata dell'appalto, corredato ed attrezzato, a norma di legge, con canoni, utenze e ogni altro onere gestionale a suo carico.

Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà o già nella sua disponibilità, l'Impresa dovrà attestare in sede di presentazione dell'offerta, ai sensi del DPR n.445/00 l'impegno a dotarsene tempestivamente in caso di aggiudicazione, indicandone l'ubicazione.

La positiva verifica di quanto dichiarato in sede di offerta, relativamente al centro cottura costituisce condizione di stipulazione del contratto di appalto.

La produzione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Il Centro di cottura dovrà avere obbligatoriamente le seguenti caratteristiche:

- capacità produttiva non inferiore a 600 pasti al giorno;
- autorizzazione sanitaria per stoccaggio e produzione di alimenti;
- conformità alle disposizioni dettate dal D.Lgs. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari, con l'impegno di applicare il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) presentato in sede di offerta e di redigere il manuale di corretta prassi igienica in attuazione alle norme in materia;
- essere in possesso di valutazione di conformità delle proprie misure dei sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto alle norme UNI EN ISO 22005 – Rintracciabilità di filiera.

Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che le aziende alimentari abbiano strutture ed attrezzature e quindi potenzialità produttiva adeguata al numero giornaliero dei pasti previsti.

Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il layout produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004.

ART. 9 – PRENOTAZIONE DEI PASTI

L'Amministrazione Comunale si riserva di adottare nel corso dell'appalto procedure elettroniche per la prenotazione dei pasti che saranno successivamente regolate con apposita intesa.

In via indicativa, il servizio predisposto dal Comune dovrà riguardare principalmente i seguenti servizi:

- A) gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta delle iscrizioni
- B) registrazione delle presenze quotidiane, delle relative diete ed invio delle stesse ai centri di cottura ed al sistema informatico della ditta aggiudicataria;
- C) calcolo e riscossione delle tariffe individuali.

ART. 10 - MENÙ, TABELLE DIETETICHE E DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dai menù allegati (potranno essere apportate variazioni stagionali o a seguito di indicazioni dell'ASL) e comunque nel pieno rispetto di quanto riportato negli allegati redatti dall'ASL Caserta Servizio Igiene e Prevenzione degli alimenti.

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

Il menu per tutte le utenze scolastiche è il seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta di stagione;
- acqua .

I menù sono articolati in almeno quattro settimane e suddivisi in due cicli stagionali: autunno-inverno e primavera-estate.

Ogni Menu è corredato dalle relative grammature e dalle ricette nonché dall'indicazione dell'eventuale presenza di allergeni nei singoli pasti (a riguardo si richiama il Regolamento UE 1169/2011 e s.m.i.)

Dovranno inoltre essere previsti:

- a) Un menù per le situazioni di emergenza o condizioni particolari: (gite scolastiche, eventi non programmabili, astensione dal lavoro del personale con impossibilità di sostituzione), che sia previsto anche per tutti coloro che seguono una dieta speciale;
- b) Diete speciali: menu per celiaci, per intolleranze alimentari e/o per motivi religiosi e culturali;
- c) In particolari casi e limitatamente a motivate problematiche di salute, l'appaltatore deve garantire un'alternativa di dieta "in bianco" al menù del giorno.

In occasione di visite di istruzione o in situazioni di eccezionalità, potrà richiedersi all'aggiudicatario la fornitura di cestini freddi. I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo,

salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati, al massimo il giorno precedente e correttamente conservati.

I prodotti inclusi nella tabella dietetica dell'ASL devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni dei fornitori.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

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

In nessun caso la Ditta potrà sospendere od interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi motivo di forza maggiore.

È fatto salvo l'utilizzo di un eventuale secondo centro cottura in disponibilità della Ditta, dichiarato in sede di gara e valutabile alla voce migliorie del servizio dell'offerta tecnica.

Eventuali variazioni dovranno essere richieste alla Amministrazione Comunale, previa autorizzazione. Nessuna variazione può essere comunque apportata dall'Impresa appaltatrice senza specifica autorizzazione scritta dal Comune. Qualsiasi variazione e/o sostituzione di alimenti immotivata, arbitraria e non concordata comporterà l'applicazione di penali. (Art. 23 punto 3 del presente Capitolato)

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche ad personam elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose o ideologiche. La ditta aggiudicataria si impegna a fornire "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari), secondo le prescrizioni fornite dal competente servizio dell'ASL di Caserta.

Per le diete speciali si rappresenta quanto segue:

Le diete speciali di tipo terapeutico (per coloro che presentano intolleranze o allergie) devono presentare i seguenti requisiti:

- gli alimenti destinati alle diete speciali devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base;
- la preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, ovvero una filiera dedicata, nel rispetto delle vigenti leggi;
- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori isotermitici di acciaio inox, ovvero con soluzione analoga o migliorativa, i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy, in monoporzione (non sono accettate vaschette in alluminio, di plastica o di altra tipologia);
- devono essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione;
- gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione onde evitare la cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente (per i plessi serviti) è del personale della Ditta appaltatrice;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;

- il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali;
- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

Gli utenti soggetti ad intolleranze, allergie alimentari o che devono rispettare indicazioni mediche nell'alimentazione dovranno presentare un certificato del medico curante o di una struttura pubblica. Il certificato medico riferito alle diete sanitarie sarà fornito dall'utente all'Amministrazione Comunale che lo trasmetterà alla Ditta Aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale segnala all'inizio di ogni anno scolastico, prima dell'avvio del servizio, i nominativi dei bambini per i quali le famiglie hanno richiesto una dieta speciale, con l'indicazione della scuola e della tipologia di dieta richiesta. Nel caso in cui tali richieste vengano presentate durante l'anno scolastico, la fornitura del pasto dieta deve essere garantita dal giorno successivo alla comunicazione alla Ditta Aggiudicataria da parte dell'Amministrazione Comunale.

Per le diete etnico-religiose dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.);

Per le diete "bianche" e/o di emergenza dovranno essere previste preparazioni per indisposizione temporanea e/o altre emergenze. Il suddetto menù può essere richiesto dal singolo utente previa richiesta dei genitori, e sarà comunicato in tempo utile all'Appaltatore.

Tutti i condimenti vengono utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

In ogni caso per tutte le tipologie di diete speciali la ditta appaltatrice, nella progettazione ed erogazione delle stesse, dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:

a) le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente, pur rispettando quanto previsto dalla prescrizione medica. In particolare, per la "dieta no glutine" dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri;

b) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi, attraverso l'ufficio competente per la Refezione Scolastica, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale o al Dietista alimentare operante presso la ditta Appaltatrice (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); il comune si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;

c) le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;

d) la ditta appaltatrice progetta in modo coordinato con il comune; quindi, realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.

In occasione di gite scolastiche autorizzate in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento, da parte del Committente, di "cestini per gite" individuali.

Tale fornitura, oltre per le gite scolastiche, potrà essere richiesta anche in casi di emergenza o eccezionali (es. indisponibilità dei locali mensa per seggi elettorali e manutenzione straordinaria dei medesimi), per un tempo limitatissimo.

La preparazione dei cestini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione, rispettando le grammature in relazione all'età e nel rispetto delle Linee Guida della Regione, e gli stessi dovranno di norma contenere gli alimenti riportati nei menù allegati.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla preparazione del pranzo al sacco anche per gli alunni con dieta "speciale".

Il costo di ogni "cestino per gite" così composto è pari a quello di un pasto ordinario, senza previsione quindi di alcun costo aggiuntivo.

ART. 11- CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti, nonché consegnate per il consumo, dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle prescrizioni vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Tutti i prodotti impiegati dovranno corrispondere ai seguenti principi fondamentali:

- No OGM;
- Qualità Superiore;
- Sicurezza alimentare;
- Rispetto dell'ambiente;
- Benessere degli animali;
- Trasparenza/tracciabilità a tutti i livelli.

Le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la preparazione/distribuzione dei pasti, dovranno essere in ogni caso di 1° qualità sia dal punto di vista merceologico che igienico, e dovranno rispettare tutte le normative vigenti.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.P.R. n. 322/82 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;

- termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone; -imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati etc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli etc...);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza etc.);
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- prezzi d'acquisto in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale).

ART. 12- APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI E REQUISITI DEGLI ALIMENTI

I pasti devono essere composti da primo e/o secondo piatto, contorno, una o più porzioni tra frutta, costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

Carne: biologica per almeno il 50% in peso.

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (Ce) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi.

Salumi e formaggi: Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.

Latte: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco. È consentito l'utilizzo di acqua confezionata per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) o qualora l'acqua di rete o microfiltrata non possieda le caratteristiche richiamate.

I prodotti Igp, Dop e Stg si intendono come riportati nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento Ce n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (Ce) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (Ce) n. 509/2006).

I prodotti tipici e tradizionali, si intendono quelli compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma Uni 11233:2009.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Tutti i prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (Ce) n. 882/2004 ed alla norma europea En 45011 o alla guida Iso/Cei 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

La Ditta dovrà ottemperare a quanto previsto dalla DGRC n. 2163 del 14/12/2007 ad oggetto "L. 123/2005 art. 4 Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari".

Art. 12.1 – CERTIFICAZIONI OBBLIGATORIE

- Certificazione UNI EN ISO 9001/2015;
- Certificazione UNI EN ISO 14001;
- Certificazione UNI EN ISO 22005/2008;
- Certificazione UNI EN ISO 22000/2018;

Inoltre, per quanto concerne le tovaglie, le tovagliette monouso e i detersivi si rappresenta quanto segue:

- Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti;

- Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti;

- Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla normativa UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti;

Le certificazioni richieste sono obbligatorie e la loro mancanza determina causa di esclusione automatica dalla gara.

ART. 13- NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI- CONFEZIONAMENTO DEI PASTI-CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo). Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica.

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;
- produrre espressi primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima della somministrazione;
- consegnare pane e frutta il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo le modalità confacenti alla natura del prodotto.
- Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasiere.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo.

In base alle caratteristiche delle materie prime e alle attrezzature a disposizione, una volta optato per le forme commerciali più idonee (fresco, surgelato o congelato), si fisseranno le regole base al fine di garantire il mantenimento della salubrità delle derrate.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza: occorrerà, pertanto, prefissare standard e limiti di accettabilità per i tempi di conservazione, cui attenersi nello svolgimento del servizio. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito".

Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in appositi contenitori multiporzione completamente riciclabili, igienicamente idonei ed isotermici per il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi e fino alla distribuzione dei pasti.

I contenitori multiporzione una volta confezionati devono essere inseriti in contenitori isotermici idonei a mantenere le temperature previste dalla legge, lavabili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica.

Ciascun contenitore deve essere contrassegnato con un talloncino adesivo indicante:

- ragione sociale della ditta produttrice ed indirizzo;
- denominazione della pietanza contenuta con evidenza degli eventuali allergeni presenti;
- capacità in litri del contenitore/numero di porzioni contenute
- data e orario di preparazione
- indicazione della destinazione del pasto

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta Aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno precedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina;
- cottura di paste al forno;
- cottura di sughi e ragù.

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

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

La Ditta dovrà ottemperare a quanto previsto dalla DGRC n. 2163 del 14/12/2007 ad oggetto "L. 123/2005 art. 4 - Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari".

La Ditta Aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

La Ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Delibera n. 2163 del 14/12/2007.

Per la preparazione di pasti destinati ai celiaci o ai soggetti aventi allergie o intolleranze, devono essere utilizzati pentolame e posateria ad uso esclusivo degli utenti affetti da tale patologia.

Nella preparazione dei piatti, l'utilizzo di cibi biologici si fonda sugli artt. 4 e 6 del Regolamento europeo 834/2007.

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per le diete speciali, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

ART. 14 - IGIENE

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti; tutte le operazioni delle fasi di stoccaggio delle merci, di conservazione e di preparazione dei piatti previsti dal menù devono rispettare le "buone norme di fabbricazione" (GMP) e le procedure descritte dal Piano di Autocontrollo dell'Operatore aggiudicatario (si v. art. 6.3 Disciplinare – "*Altri requisiti*"). La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

ART. 15- TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Il trasporto deve avvenire senza promiscuità alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni atte ad evitare i rischi di contaminazione, alterazione delle caratteristiche.

All'impresa spetta il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole, avvalendosi di contenitori termici appositi per i pasti, in conformità alla normativa vigente.

L'appaltatore deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli istituti scolastici, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e organolettiche dei pasti.

I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi, in ogni caso, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal centro di produzione pasti fino alla distribuzione nell'ultimo punto di ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti.

Il progetto offerto deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini quantitativi e qualitativi, indicando anche le modalità del rispetto del piano stesso, nonché il numero di mezzi utilizzati.

Il Comune si riserva il diritto di verificare la veridicità del piano trasporto, prima e/o dopo l'aggiudicazione della gara.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio dev'essere eseguita in un arco di tempo compreso tra i 30 (trenta) e i 10 (dieci) minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Tali tempistiche non sono cumulabili con la tempistica del trasporto, ovvero il tempo massimo tra trasporto e consegna non potrà superare i 30 (trenta) minuti.

In caso di consegne inferiori, per quantità, ai pasti ordinati, su segnalazione dell'ufficio affari scolastici del Comune, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'integrazione entro il termine tassativo di 30 (trenta) minuti.

Le operazioni di apparecchiatura dei tavoli devono essere eseguite anticipatamente all'orario di inizio pasto, non sono peraltro cumulabili con l'orario di consegna dei pasti.

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative concordate con la Stazione appaltante. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvo casi documentati e di forza maggiore. Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere.

Per l'esecuzione del servizio l'impresa mette a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) e il personale da impiegare per il servizio stesso.

I mezzi di trasporto devono essere idonei a norma di legge e muniti di attestazione d'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione e, in ogni caso, devono essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione ogni qual volta necessario e almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia del mezzo dovrà essere contenuto nell'HACCP.

Inoltre, la suddetta operazione deve essere adeguatamente documentata dalla Ditta aggiudicataria.

Entro il primo mese di servizio e ad ogni inizio di anno scolastico, l'aggiudicatario dovrà comunicare all'amministrazione l'indicazione dell'automezzo utilizzato per il trasporto e la consegna dei pasti, precisando la targa e l'intestatario. La consegna dei pasti presso le mense dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovrà essere indicata la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.

Per il trasporto di prodotti biologici si rimanda a quanto stabilito nel paragrafo precedente.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

ART. 16- VIGILANZA E CONTROLLO- COMMISSIONE MENSA

I controlli igienico sanitari, dietologici e bromatologici spettano al *Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL di Caserta* competente, e saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti idonei.

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Cottura, tramite tecnici incaricati, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate e ciò sia nel Centro di cottura che nel refettorio, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

A tale scopo l'Amministrazione appaltante provvederà a costituire una apposita Commissione "Mensa Scolastica", composta da personale comunale, rappresentanti di istituto e rappresentanti dei genitori, che avrà il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, ed una maggiore efficacia nei controlli, di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

ART. 17 – ECCEDEENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

L'Appaltatore insieme all'Amministrazione comunale devono analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare almeno due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla Commissione mensa, anche per la scuola dell'infanzia. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- Attivarsi con l'Azienda USL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- Collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari;
- Individuare e avviare attività di educazione ambientale e di educazione al consumo all'interno dei quali i ragazzi siano coinvolti;
- Individuare modalità di devoluzione delle eccedenze per finalità di solidarietà e di assistenza.

In tale ultimo caso a garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze devono essere chiaramente concordati con la stazione appaltante per individuare i fruitori, le modalità e le procedure.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro 60 giorni dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario, partendo dal progetto oggetto di valutazione premiante esposto in sede di gara, con la stazione appaltante procederà a modulare le azioni più opportune volte al contenimento degli sprechi alimentari della ristorazione scolastica del presente appalto.

In sede di gara sarà valutato anche un sistema di rilevamento e monitoraggio delle eccedenze proposto nel progetto di gestione (Criterio 7 Disciplinare).

È necessario, infine, gestire con attenzione i rifiuti diversi dagli alimenti (derivanti da imballaggi, confezioni, stoviglie, posate, ecc.), secondo i criteri della raccolta differenziata dei materiali.

PARTE III- PERSONALE

ART. 18- CLAUSOLA SOCIALE

La Ditta aggiudicataria del servizio dovrà garantire la tutela eventualmente prevista dal CCNL applicabile in favore dei dipendenti già impiegati per i decorsi anni scolastici per il servizio di refezione scolastica nel Comune di Santa Maria Capua Vetere.

ART. 19 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, porzionatura, distribuzione, lavaggio stoviglie, pulizia e sanificazione arredi, utensili e attrezzature in uso è a carico dell'aggiudicatario.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato sull'igiene alimentare e sulle norme di sicurezza e prevenzione.

L'aggiudicatario risponde dell'idoneità di tutti gli addetti ai servizi medesimi, che dovranno possedere idonea specializzazione in campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme in materia.

Il personale dovrà essere in numero tale da garantire il corretto svolgimento del servizio e, quindi, in numero adeguato rispetto al numero di pasti da preparare e distribuire.

Inoltre, il tempo di lavoro impiegato dal personale dovrà essere consono ed adeguato a garantire il corretto espletamento di tutte le fasi della somministrazione dei pasti.

Il personale per motivi di igiene deve indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, così come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Il personale dipendente addetto alla lavorazione degli alimenti, ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 283 del 1962 e n. 37 del D.P.R. 327/80 dovrà essere rispondente alla vigente normativa di settore.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Inoltre il personale addetto alla fase della preparazione, del confezionamento e della distribuzione/somministrazione dei pasti speciali dovrà conseguire l'attestato di formazione e/o aggiornamento ai sensi della Delibera di Giunta Regione Campania n. 1211 del 23/09/2005 "**Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione di pasti differenziati**" e della Delibera di Giunta Regione Campania n. 2163 del 14 dicembre 2007 "**- L. 123/2005 art. 4 - Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari.**"

Il personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti assicurativi e previdenziali.

L'aggiudicatario si impegna a documentare quanto sopra, inviando all'inizio dell'anno scolastico, e nel corso dell'anno in caso di variazioni, l'elenco del personale impiegato nella realizzazione del servizio, copia dei relativi certificati di idoneità sanitaria, l'indicazione delle qualifiche possedute nonché le sedi di lavoro.

Dovrà essere, comunque, sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

L'aggiudicatario dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio.

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e di affiancamento al fine di evitare eventuali disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

Qualora vi siano delle variazioni nel numero di personale impiegato dovranno essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente sono a totale carico dell'appaltatore.

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese del settore e gli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto.

La ditta aggiudicataria dovrà ottemperare a propria cura e spese agli adempimenti formativi e alla cura dell'igiene, dell'abbigliamento e della pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Essa deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, al DUVRI che forma parte integrante del presente capitolato ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche.

Gli addetti alle lavorazioni ed alla distribuzione degli alimenti devono mantenere un buon livello di pulizia personale e indossare indumenti adeguati, puliti e, se necessario, protettivi (guanti monouso). In particolare debbono:

- togliere anelli, bracciali ed altri accessori che possono impedire la perfetta pulizia delle mani;
- cambiare l'abbigliamento da lavoro ogni qual volta necessario;
- mantenere una perfetta igiene delle mani, lavarle accuratamente con sapone, acqua calda corrente e spazzolino per unghie;
- lavare le mani in particolare prima di: manipolare il cibo, dopo aver fatto uso dei servizi igienici, dopo aver riparato il naso o la bocca da starnuti o colpi di tosse, dopo ogni contatto con oggetti non attinenti alla manipolazione degli alimenti (telefono, radio, ecc.), dopo aver effettuato operazioni di pulizia, dopo la manipolazione di rifiuti, quando sono comunque sporche;
- coprire le ferite o lesioni della cute con medicazioni protettive ed utilizzare comunque i guanti monouso.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è altresì richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori.

È rigorosamente vietato al personale:

- fumare;
- starnutire e tossire sui cibi, utensili o piani di lavoro (in caso di raffreddore utilizzare maschere protettive e fazzoletti di carta);
- pulire ed asciugare le mani nel camice;
- manipolare direttamente con le mani i cibi pronti per il consumo.

È invece obbligatorio dotare ciascun dipendente di apposita tessera di riconoscimento, che dovrà essere sempre esposta.

L'appaltatore è responsabile del comportamento del proprio personale e si impegna, nel caso in cui i propri dipendenti non rispettassero le norme di cui sopra, a multare nonché sostituire i suddetti dipendenti.

ART. 20- ALTRE FIGURE PROFESSIONALI

La Ditta aggiudicataria dovrà avere in organico un Direttore del servizio, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che dovrà mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà avere in organico anche un nutrizionista e un cuoco di riferimento o capocuoco. Queste figure potranno essere contattate dall'Amministrazione Comunale in merito ai diversi aspetti del servizio. I loro nominativi dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione.

PARTE IV- ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART. 21 - CORRISPETTIVI

Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e di qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Si ribadisce che il costo unitario di ciascun pasto, come derivante dall'offerta di gara, comprende primo, secondo, contorno, pane, frutta, acqua, compresi anche tutti gli oneri derivanti dal presente capitolato secondo lo schema di menù allegato al presente capitolato.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste.

In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto, così come all'art.120 co.9 del D. Lgs. 36/23.

ART. 22 - PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

La Ditta Aggiudicataria provvederà a fatturare mensilmente al Comune gli importi relativi ai buoni pasto erogati, che saranno liquidati sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, con fatturazione elettronica al codice ufficio: **4G2BS7**.

Per consentire al Comune un controllo tra le presenze pasto inviate dalle scuole e gli importi da fatturare, la Ditta invierà al Comune un prospetto mensile riepilogativo del numero dei pasti somministrati (sono fatte salve diverse procedure che potranno essere introdotte a seguito dell'adozione di piattaforme elettroniche di gestione dei buoni pasti da parte del Comune in corso d'opera).

Il Comune si impegna a liquidare i corrispettivi dovuti alla Ditta entro 30 gg dalla data di ricevimento della fattura elettronica, fatti salvi i controlli di legge.

Eventuali ritardi nel pagamento, dovuti a cause di forza maggiore non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal contratto stipulato.

ART. 23 PENALI

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio ovvero anche a seguito di segnalazione della Commissione mensa, chiedere all'impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento.

Tutte le irregolarità riscontrate, comprese quelle segnalate dalla Commissione mensa, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione, e comunque non oltre 10 giorni dal ricevimento della stessa.

Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

Penalità:	
1. Standard merceologici	
A) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche	Da € 500,00 ad € 2.000,00
B) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	Da € 500,00 ad € 2.000,00
C) Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia	Da € 500,00 ad € 2.000,00
2. Quantità	
A) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati	€ 1.000,00
B) Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico	€ 1.000,00
3. Rispetto del menù	
A) Mancato rispetto del menù previsto per ogni giorno	€ 1.000,00
B) Mancata consegna di pasti speciali	€ 1.000,00
C) Consegna di alimenti non previsti dal menù	€ 1.000,00
D) Variazioni del menù non concordate preventivamente con il Comune	€ 1.000,00
4. Igienico-sanitario	
A) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici	Da € 500 ad € 10.000,00
D) B) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	Da € 1.000,00 ad € 10.000,00
E) C) Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili	Da e 500,00 ad € 5.000,00
F) D) Inadeguata igiene degli automezzi	Da € 500,00 ad e 5.000,00
G) E) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 1.000,00
H) F) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura	Da € 500,00 ad € 5.000,00
I) G) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	Da € 500,00 ad € 5.000,00
J) Mancato rispetto norme igienico sanitarie del personale del centro cottura e/o del personale addetto al trasporto dei pasti	Da € 500,00 ad € 5.000,00
5. Tempistica	

A) Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto per un ritardo superiore a 10 minuti	Da € 500,00 ad € 5.000,00
--	---------------------------

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penalità è indipendente dai diritti al risarcimento del Comune, derivanti da eventuali violazioni contrattuali.

Il Comune si riserva inoltre la possibilità di far eseguire da altre ditte il mancato o incompleto servizio o di provvedere alle forniture a spese della ditta aggiudicataria.

Il perpetrarsi per n. 3 volte delle infrazioni di cui al punto 4 (**Igienico-sanitario**) comporta la rescissione del contratto.

ART. 24 STIPULA DEL CONTRATTO – CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicatario dell'appalto dovrà sottoscrivere il contratto entro il termine che le sarà assegnato, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

Il contratto, a pena di nullità, sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti nel Comune di Santa Maria Capua Vetere, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

La Ditta Aggiudicataria alla stipula del contratto è obbligata a costituire, una cauzione definitiva con le modalità ed i requisiti previsti dall'art. 106 del D.lgs.36/23.

La cauzione resterà vincolata sino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Tutte le spese, nessuna eccettuata, compresi i diritti di segreteria, conseguenti alla gara e alla stipulazione (scritturazione, bolli e registrazione) del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, saranno a carico dell'Aggiudicatario.

ART. 25 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie costituiscono causa di risoluzione del contratto:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) impiego di personale non dipendente dall'Impresa Aggiudicataria;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria.
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle Caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e s.m.i.;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) sub-appalto totale o parziale del servizio;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Costituiscono, inoltre, risoluzione del contratto d'appalto le infrazioni accertate, così come specificato nel precedente art. 21.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'Amministrazione intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto nonché dell'eventuale risarcimento del danno.

ART. 26 -RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

L'Amministrazione Comunale, dopo formale contestazione, potrà risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo, nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti ai sensi dell'art. 1456 del c.c.

Inoltre, l'Amministrazione Comunale potrà disporre, in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, decadenza della fornitura, senza che il gestore possa nulla eccepire, qualora risultino a carico dello stesso procedimenti o provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui al D.lgs. n. 153/11, nonché in caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/10.

ART. 27 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il comune, l'Istituto Scolastico o l'appaltatore dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per le parti, se comunicate tempestivamente alle altre parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa appaltatrice, dell'Istituto Scolastico o del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

ART. 28- FORO COMPETENTE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Napoli.

PARTE V- NORME FINALI

ART. 29 OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre quanto è previsto e prescritto nel presente capitolato, nei rapporti di diritto tra impresa appaltatrice e Amministrazione comunale si osserveranno le disposizioni del Codice Civile e delle leggi e regolamenti specifici.

L'impresa aggiudicataria è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che venissero emanate dalle competenti Autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.

ART. 30 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

È fatto divieto all'Aggiudicatario, ed al proprio personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività connesse ai servizi oggetto del presente capitolato per fini diversi da quelli inerenti all'attività stessa.

Tutto il personale dovrà garantire riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui viene a conoscenza nel rapporto con gli utenti.

Il trattamento dei dati personali avverrà nel rispetto delle norme D.lgs. 196/2003 e ss. mm e ii.

Le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara fino alla stipulazione del contratto.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Santa Maria Capua Vetere.

Il Responsabile del Trattamento è il Dirigente del Settore Demografici, Servizi alla Persona del Comune di Santa Maria Capua Vetere.

La Ditta potrà esercitare in qualsiasi momento il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiedere la rettifica, l'aggiornamento, il blocco e la cancellazione, se incompleti, sbagliati o trattati in modo diverso da quanto previsto dalla legge o dal regolamento che disciplinano il procedimento per i quali sono raccolti o quanto indicato nella presente informativa. Il diritto è fatto valere mediante richiesta presentata al responsabile del trattamento.

Il trattamento avviene manualmente e con strumenti informatici.

L'ambito di comunicazione e diffusione delle informazioni personali è definito dall'art. 19 del codice dei contratti pubblici D.lgs. 36/23 e dalle norme in materia di regime di pubblicazione degli atti amministrativi.

ART. 31- TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta Appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni e di tutta la normativa vigente in materia.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del codice **CIG B0AD6A78D2**

Il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario che vengano forniti gli estremi alla Stazione Appaltante secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 3, della Legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal D.L. 12 novembre 2010, n. 187.

Allegati:

- Menù scuola infanzia;
- Menù scuola primaria;
- Menù scuola secondaria;
- DUVRI

