



# Comune di Marineo

Prov. Palermo

-----

## DETERMINA DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ATTIVITA' SOCIO- CULTURALI

N. 226 del 14.11.2011

**OGGETTO:** Rettifica capitolato d'appalto approvato con determina n 209/2011 avente per oggetto Impegno spesa e approvazione atti per la fornitura servizio mensa scolastica..."

L'anno duemilaundici, il giorno noto del mese di novembre , in Marineo, presso la sede del Comune di Marineo , il sottoscritto Antonino Scarpulla nella qualità di Responsabile del servizio Attività socioculturali del Comune di Marineo , ha adottato il presente provvedimento

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE  
Antonino Scarpulla

Visto di regolarità contabile

Marineo li, 14-11-2011

IL Responsabile del Servizio Finanziario  
(Dssa Giovanna Lo Piccolo)

Rettifica capitolato d'appalto approvato con determina n 209/201 avente per oggetto Impegno spesa e approvazione atti per la fornitura servizio mensa scolastica..."

Il responsabile del servizio

Premesso che con determina in oggetto sono stati approvati gli atti propedeutici per l'indizione della gara per il servizio di mensa scolastica e impegnato la somma per il biennio 2012-2013

Che il costo del singolo pasto è indicato nel bando di gara a euro 3,70 oltre iva al 4% e nel capitolato d'appalto a euro 4,00 iva inclusa al 4%

Considerato porre rimedio alla discrasia rilevata indicando in maniera inequivocabile il costo unitario per singolo pasto in euro 3,70 oltre IVA al 4% fermo restando l'importo complessivo della fornitura in euro 81.000,00 iva compresa la 4%;

Che il termine ultimo per la presentazione della gara è previsto per il giorno 21.11 c.a. e che in ragione di ciò appare opportuno prorogare la presentazione delle offerte al 28.11.2011

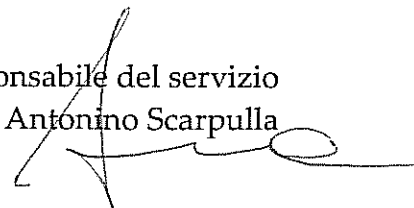
Considerato pertanto opportuno ripubblicare l'avviso con la correzione che con la presente si apporta

Visto il regolamento comunale di attività contrattuale

#### Determina

1. Rettificare e riapprovare il bando di gara e il capitolato d'appalto in oggetto approvato con determina la determina n 209 con le modifiche all'art 2 di cui in premessa ;
2. Ripubblicare il bando di gara e capitolato d'appalto con la correzione sopra indicata sino al 28 novembre 2011.

Il responsabile del servizio  
Antonino Scarpulla



AFFISSA ALL'ALBO PRETORIO IL

DEFISSA IL \_\_\_\_\_

**IL MESSO**

---

IL SEGRETARIO comunale

**CERTIFICA**

Su conforme relazione del messo incaricato per la pubblicazione degli atti, che la presente determinazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio del Comune per quindici giorni consecutivi a decorrere dal giorno festivo senza opposizioni o reclami

Marineo li \_\_\_\_\_

IL SEGRETARIO  
( Dr. Antonino Macaluso)



# COMUNE DI MARINEO

PROVINCIA DI PALERMO

## BANDO DI GARA PER PUBBLICO INCANTO

ENTE APPALTANTE: Comune di Marineo, corso dei Mille n° 127 tel. 0918725193 fax 0918727445.

**CIG [3500397AF9]**

1) PUBBLICO INCANTO da esperirsi ai sensi dell'art.67 della L.R. 12.01.93 n°10 e con i criteri di cui all'art. 23, punto 1 lettera a) del D.L.vo n°157/95 e successive modifiche. Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, mentre saranno escluse le offerte alla pari o in aumento. Si procederà all'aggiudicazione anche a presentazione di una sola offerta. Per l'accertamento di eventuali offerte anomale, si procederà ai sensi dell'art. 25 del D. L.vo n° 157/95.

2) L'asta sarà presieduta dal Funzionario Incaricato della Pubblica Istruzione. Sarà celebrata presso la Sede comunale di via Cesare

3) Ai sensi dell'art. 17 della L.R. n° 10/93 il Responsabile del Procedimento è il dott. Antonino Scarpulla responsabile del Servizio Pubblica Istruzione.

4) OGGETTO: Pubblico incanto per l'appalto del Servizio di Refezione Scolastica agli alunni della Scuola Materna di Marineo anno , mediante la fornitura di pasti caldi presso la sede e i locali della mensa scolastica di Contrada Gorgaccio Marineo e munita di tutte le certificazioni ed autorizzazioni di validità secondo le norme vigenti. Il servizio consiste nella produzione, distribuzione giornaliera dei pasti caldi, nelle quantità previste dal capitolato speciale. I pasti dovranno essere forniti alle condizioni di cui al Capitolato Speciale d'Appalto.

5) Possono partecipare alla gara le ditte che hanno un centro pasti raggiungibile entro 30 minuti da Marineo

6) PERIODO DI ESECUZIONE: La fornitura avrà la durata di anni due scolastici e decorrerà comunque dalla stipula del relativo contratto di appalto e dopo l'espletamento delle procedure connesse con la gara e sino ad esaurimento della somma disponibile. L'Amministrazione Comunale può sospendere il servizio per sopravvenuta indisponibilità finanziaria, senza che la Ditta aggiudicataria possa richiedere indennizzo o risarcimento. L'importo presunto dell'appalto è di € 81.000,00 IVA al 4% compresa. Il prezzo unitario a base d'asta è fissato in € 3,70 escluso IVA al 4% per ogni pasto. L'importo presunto può essere suscettibile di variazioni in funzione del servizio e delle prestazioni giornaliere, in tali casi la Ditta non potrà avanzare pretese o risarcimenti. Le condizioni contrattuali, caratteristiche e modalità di espletamento del servizio e di liquidazione, sono descritte nel Capitolato Speciale d'Appalto, che può essere visionato presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune nei giorni e durante ore di apertura al pubblico, da parte di chiunque ne abbia interesse, tranne il sabato. A richiesta degli interessati può essere rilasciata copia del medesimo e del presente bando previo pagamento delle spese di riproduzione con versamento di € 5,16 sul c/c postale n° 15590904 intestato al Comune di Marineo.

7) PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

a) Per partecipare alla gara le Ditte interessate dovranno far pervenire, tramite plico sigillato, a mano o a mezzo raccomandata servizio postale, anche non statale, fino ad un ora prima di quella fissata per la gara e cioè entro e non oltre le ore 10:00 **28.11 2011** i documenti indicati nel seguente punto 9)

b) Si precisa che il plico dovrà essere chiuso con ceralacca, sul quale dovrà essere impressa l'impronta di un sigillo a scelta della Ditta, e controfirmato sui lembi di chiusura ; sul plico dovrà inoltre apporsi chiaramente la seguente dicitura:

"OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO **28.11 2011** ALLE ORE 11:00 RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA".

Sul plico dovrà essere indicato il nominativo della Ditta mittente completo di indirizzo.

c) Il plico dovrà essere indirizzato al comune di Marineo Corso dei Mille n° 127.

d) L'aggiudicazione è ad unico e definitivo incanto anche se perverrà o rimarrà in gara una sola offerta.

8) Celebrazione della gara:

a) Possono partecipare alla celebrazione della gara i rappresentanti di tutte le ditte che ne hanno interesse: gli istanti dovranno dimostrare, mediante produzione di apposito documento, di essere legittimati ad intervenire quali titolari o rappresentanti delle Ditte concorrenti.

b) La gara sarà esperita il giorno **28.11 2011** alle ore 11:00 nei locali dell'Ufficio BB.CC: di Marineo, via C. Battisti n° 7.

c) Possono partecipare alla gara le Ditte che non si trovano nella incapacità di contrarre con la P.A. e che sono iscritte alla C.C.I.A.A. per la categoria relativa all'oggetto dell'appalto e che svolgono tali attività e le cooperative di servizi iscritte all'Albo Prefettizio e che abbiano a supporto un centro pasti raggiungibile entro trenta minuti da Marineo.

9) ELENCO DOCUMENTI DA PRESENTARE

a) L'offerta redatta su carta da bollo, debitamente sottoscritta nella quale dovrà essere indicato il ribasso percentuale espresso in cifre e ripetuto in lettere sul prezzo a base d'asta, per singolo pasti chiusa, chiusa in un'altra busta sigillata con ceralacca sulla quale dovrà essere impressa l'impronta di un sigillo a scelta della Ditta e controfirmata sui lembi di chiusura e con la sottoscritta "OFFERTA", nella quale, oltre l'offerta, non dovranno essere inseriti altri documenti.

L'offerta dovrà essere firmata dal titolare o dal legale rappresentante della Società o dell'Ente cooperativo o consorzio di cooperative, nel qual caso occorre dimostrare, mediante idonea documentazione da allegare, il conferimento al legale rappresentante della società o della Cooperativa o del Consorzio di Cooperative, della facoltà di adempiere alle incombenze relative.

b) Dichiarazione resa ai sensi della legge n°15 del 4 gennaio 1968 oppure dichiarazione sostitutiva del titolare o legale rappresentante nei modi ed ai sensi della L.n° 127/97 e successive modifiche ed integrazioni. In questo caso alla dichiarazione, a pena di esclusione dalla gara, deve essere allegata copia fotostatica di un documento di riconoscimento del sottoscrittore, in cui si

#### ATTESTI

a) di obbligarsi ad eseguire il servizio ai prezzi offerta, che riconosce remunerativi e compensativi restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità revisionale dei prezzi offerti;

b) di aver giudicato i prezzi unitari, che rimarranno fissi ed invariati, nel loro complesso remunerativo e tali da giustificare l'offerta presentata;

c) di aver preso piena ed integrale conoscenza e di accettare le norme del Capitolato Speciale d'Appalto nonché le condizioni del presente bando di gara;

d) di non trovarsi nella condizione di incapacità di contrarre con la pubblica Amministrazione di cui agli artt.120 e seg. Della Legge 24.11.81 n° 689;

e) di non essere stata temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti.

f) Di non essere incorsi in uno dei provvedimenti di prevenzione di cui alla legge 27.12.56 n° 1423 e successive integrazioni, ovvero abbiano pendenze a loro carico un procedimento per tali misure;

- g) Che il titolare o gli amministratori non abbiano riportato condanne penali che possano comunque influire sulla ammissibilità alla presente gara;
- h) Di non avere in corso procedure di fallimento, di concordato preventivo, di Amministrazione controllata o di liquidazione coatta amministrativa, aperte in virtù di sentenze o di decreti negli ultimi 5 anni;
- i) di non avere avuto comunicazione di presentazione di fallimento negli ultimi due anni;
- j) che la ditta è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni in materia di imposte e tasse e di conseguenti pagamenti ed adempimenti ( con la dichiarazione del codice fiscale e del domicilio fiscale);
- k) che la Ditta è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni ed i conseguenti adempimenti e pagamenti in materia di contributi sociali;
- l) che nell'esercizio delle attività professionali non sia stato commesso errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova, dall'Ente appaltante;
- m) che non siano rese false dichiarazioni in merito ai requisiti e condizioni per concorrere all'appalto;
- n) di avere la piena disponibilità del personale e delle attrezzature e dei mezzi comunque necessari all'espletamento del servizio specifico e di disporre di personale idoneo al servizio;
- o) di impegnarsi a presentare, in caso di aggiudicazione, tutti i documenti ed atti che saranno richiesti dal Comune ai fini della stipula del contratto;
- p) di avere preso visione del plesso cui dovranno essere consegnati, distribuiti ed aperti i pasti all'ora stabilita;
- q) di possedere l'iscrizione nel Registro delle Ditte della camera di Commercio per la categoria relativa all'espletamento del servizio ovvero di possedere l'iscrizione ( nel caso di Società Cooperative) nel Registro Prefettizio delle Cooperative;
- r) di possedere l'autorizzazione sanitaria competente circa la produzione, il conferimento, il trasporto pasti ed il personale adibito a tali servizi, come previsto dalle vigenti disposizioni di legge (Decreto Assessore regionale per la Sanità 20.05.1996 e successivi);
- s) il concorrente dovrà inoltre dichiarare:
- di avere il laboratorio di cottura ubicato in zona raggiungibile entro e non oltre 60 minuti;
  - di disporre di tutte le figure professionali stabilite dagli standard organizzativi per il servizio di refezione scolastica;
  - di non aver commesso nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave;
- t) il concorrente a pena di esclusione dovrà dimostrare:
- 1) la capacità tecnica fornita ai sensi dell'art. 14 lett. a), c) ed e), del D. L.vo n°157/95:
    - mediante dichiarazione dell'impresa, anch'essa da inserire al punto 9, contenente l'elenco dei principali servizi di refezione effettuati nell'ultimo anno con il rispettivo importo, data e destinatario e con l'impegno a produrre, nel caso che la Ditta risulti aggiudicataria, i relativi certificati di buona esecuzione;
    - mediante l'indicazione dei tecnici facenti direttamente capo, o meno, al concorrente ed in particolare, di quelli incaricati di controllo di qualità;
    - mediante la descrizione delle attrezzature tecniche, dei materiali, degli strumenti utilizzati per la prestazione del servizio e delle misure adottate per garantire la qualità.
  - 2) la capacità economico finanziaria fornita mediante dichiarazione, debitamente firmata, ed accompagnata da una fotocopia del documento di identità valido, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo dei servizi identici a quello oggetto della gara realizzati nell'ultimo esercizio con l'indicazione dei periodi di effettuazione dei servizi medesimi e dei committenti pubblici e/o privati. La dichiarazione dovrà essere accompagnata dalle certificazioni rilasciate da Enti Pubblici o, se trattasi di servizi prestati a privati, dalle dichiarazioni rese dai

committenti privati ovvero in mancanza dello stesso concorrente, contenente l'indicazione dei servizi prestati, le date e gli importi dei corrispettivi netti. Si avverte che le suddette certificazioni e/o dichiarazioni dovranno comprovare, a pena di esclusione dalla gara, di avere prestato nell'ultimo anno servizi identici a quello oggetto d'appalto per un valore complessivo, a netto d'IVA, non inferiore all'80% dell'importo a base d'asta indicato nel presente bando.

3)

### AVVERTENZE

Le Ditte che si trovano nelle condizioni ostantive previste dall'art. 2 della Legge 23 dicembre 1982 n°936 e successive modifiche, debbono astenersi tassativamente dal partecipare alla gara a pena delle sanzioni previste. La busta sigillata, contenente la sola offerta di ribasso, dovrà essere chiusa in altro plico, anch'esso sigillato, contenente quest'ultimo anche i documenti richiesti e che rechi chiaramente oltre all'indirizzo dell'Ente Appaltante e l'indicazione dell'Ente mittente, la dicitura

“OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO **28.11 2011** ALLE ORE 11:00 RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA MATERNA PER gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/ 2013”

Resta inteso che il recapito del plico integro, contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto, rimane ad esclusivo rischio del mittente senza alcuna responsabilità per l'Ente appaltante, ove, per qualsiasi motivo, entro il termine perentorio di un ora prima della celebrazione della gara.

Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida altra offerta, né possono prodursi offerte sostitutive od aggiuntive dell'offerta precedente, né hanno efficacia le eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate. Nel caso di discordanza tra le dichiarazioni rese in sostituzioni di atti o fatti notori e successivi accertamenti, saranno applicate le sanzioni penali di cui all'art. 26 della legge n°15/68, nonché le sanzioni amministrative dell'appalto anche nel caso sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara, nonché di sospenderla o di posticiparne la data, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo, nonché di disporre, con provvedimento motivato, ove ricorra la necessità, la riapertura della gara già conclusa e l'eventuale ripetizione delle operazioni di essa.

Non sono ammesse offerte condizionate, indeterminate o con riferimento ad altra offerta relativo ad altro appalto.

Nel caso di discordanza tra il prezzi in cifre e quello in lettere si terra conto di quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

In caso di ribassi uguali, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio a norma dell'art.77 del Reg.to generale dello Stato approvato con R.D. 23.05.24 n°827.

L'offerta presentata non può essere ritirata né modificata o sostituita con altro né è consentito in sede di gara presentarne un'altra.

Sia l'offerta che tutta la documentazione richiesta devono essere redatte in lingua italiana.

E' assolutamente vietato, sotto pena di immediata risoluzione del contratto per colpa del gestore e del risarcimento di ogni danno e spesa dell'Amministrazione Comunale, il subappalto, anche parziale del servizio.

parimenti determina l'esclusione della gara la circostanza che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna, debitamente sigillata e controfirmata nei lembi di chiusura o nel caso in cui il plico contenente sia l'offerta che la documentazione non sia sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura o pervenga manomessa (Punto 7 lett. b), punto 9 lett. a).

la Ditta aggiudicataria entro il termine di dieci giorni dalla comunicazione deve presentare:

- certificato iscrizione C.C.I.A.A.;
- certificato carichi pendenti Pretura e Procura.

I suddetti documenti dovranno riguardare:

- Il firmatario o i firmatari dell'offerta;
- Il titolare dell'impresa;
- Il legale rappresentante;
- Tutti i componenti, quando trattasi di società a nome collettivo;
- Tutti gli accomandatari nel caso di società in accomandita semplice;
- Tutti gli Amministratori muniti di rappresentanza per ogni altro tipo di Società o Consorzio;
- Il Direttore o i Direttori Tecnici dell'impresa;
- Coloro che hanno la rappresentanza esterna secondo l'atto costitutivo, se trattasi di consorzi o cooperative;
- Costituzione del deposito cauzionale definitivo pari ad 1/20 della spese complessiva, al netto d'IVA, che resterà vincolato fino alla scadenza del contratto;
- Versamento delle spese contrattuali (carta bollata, diritti di segreteria, imposta di registrazione ecc.);
- Stipulazione del contratto, pena l'applicazione delle sanzioni previste dalle vigenti disposizioni.

Qualora l'impresa aggiudicataria non preveda a quanto richiesto si disporrà la revoca dell'aggiudicazione. In pendenza della certificazione di cui all'art.3 del Decreto L.vo 8 agosto 1994, n° 490, l'Impresa aggiudicataria resta vincolata all'offerta formulata.

Se dagli accertamenti di cui sopra, risulti che l'impresa aggiudicataria non sia in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, non si farà luogo alla stipula del contratto. Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti alla stipula del contratto con gli oneri fiscali relativi. Si avverte che i documenti da presentare dovranno essere prodotti nella prescritta carta da bollo, ad eccezione di quelli per i quali il bollo è esplicitamente escluso e per i quali, ovviamente, venga assolto in forma virtuale.

Si fa luogo ad esclusione della gara nel caso che manchi o risulti incompleto qualcuno dei documenti richiesto. La partecipazione alla gara comporta piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente bando. Per quanto in esso non previsto valgono le clausole contenute nelle vigenti disposizioni di legge Nazionali e regionali in quanto applicabili.

Per partecipare alla gara non è richiesta la presentazione di alcun altro documento o dichiarazioni non prescritti nel presente bando.

Le certificazioni richieste nel presente bando possono essere sostituite da dichiarazioni sostitutive rilasciate ai sensi degli artt. 20 e 26 della legge 04.01.68 n°15 e successive modifiche.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 16 della legge 10.12.81 n° 741 è esclusa la competenza arbitrale.

Il presente bando di gara verrà pubblicato all'Albo Pretorio di questo Comune ai sensi dell'art. 65 della L.R. n° 10/91 e per estratto negli esercizi pubblici locali e sul sito internet del Comune di Marineo .

IL FUNZIONARIO INCARICATO  
Dr. Antonino Scarpulla





# COMUNE MARINEO

Provincia DI PALERMO

## CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI COMPLEMENTARI

### TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO DEFINIZIONI

- Per "Impresa" o "I.A." si intende la ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica e servizi complementari. - Per "Committente" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale.

#### ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica e ed eventuali servizi complementari (pasti caldi per anziani e refezione per centro estivo), comprendente la cottura e preparazione pasti presso la struttura della mensa scolastica presso il Plesso Gorgaccio di Marineo.

#### ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà durata per gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013. Il prezzo di base di euro 3,70,00 iva esclusa al 4% per singolo pasto è da intendersi bloccato per il biennio. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare il contratto per un periodo non superiore a mesi sei, previo avviso da comunicarsi per iscritto all'impresa aggiudicataria almeno trenta giorni prima della scadenza del termine del contratto. L'impresa è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto, nessuna esclusa. Alla data di scadenza del contratto lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte dell'Amministrazione comunale.

#### ART. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la struttura comunale attrezzata come mensa scolastica presso il plesso Gorgaccio. Più precisamente il contratto comprende:

a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica e per i servizi complementari, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, distribuzione dei pasti nel refettorio mediante l'utilizzo di carrelli

b) la fornitura, tutti i giorni dell'anno previsti per la refezione scolastica, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto nel menu approvato dalla competente ASL

c) l'apparecchiatura dei tavoli con tovaglie monouso, tovaglioli di carta

d) lo scodellamento dei pasti agli utenti nei singoli refettori;

e) il taglio della carne per la scuola dell'infanzia;

f) le fasi successive alla preparazione e distribuzione dei pasti comprendenti il riordino, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature, dei refettori e dei locali accessori;

g) consegna mensile dei tagliandi dei singoli pasti consumati;

h) pulizia dei locali mensa e accessori e attrezzature. LA pulizia comprende i materiali necessari (attrezzature, detersivi...)

Tutte le operazioni suddette sono effettuate con personale dipendente dall'Impresa.

#### ART. 4 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia, e dagli insegnanti incaricati dell'assistenza degli alunni durante il consumo dei pasti

#### ART. 5 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Si prevede la fornitura di circa 10.000 pasti annui. Il numero dei pasti annui è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. La Ditta si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito. L'utenza consuma i pasti nel refettorio della scuola Gorgaccio salvo diversa disposizione

#### ART. 6 - PRENOTAZIONI

Il numero dei pasti da erogare per plesso scolastico verrà comunicato all'Impresa dal responsabile del plesso scolastico entro le ore 9.30 di ogni giorno.

#### ART.7- CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il calendario di erogazione del servizio di refezione scolastica può variare di anno in anno, in quanto segue le indicazioni del calendario scolastico

#### ART. 8 – INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO PER LE DIVERSE UTENZE

L'impresa si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti per le varie utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

#### ART. 9 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A. C. dovrà essere avvisata con anticipo di almeno quattro giorni lavorativi; altrettanto si raccomanda in caso di sciopero del personale dell'I.A. In ogni caso l'appaltatore dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore.

#### ART. 10 – LOCALI

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'A.C. pone a disposizione dell'appaltatore i locali per il porzionamento e la distribuzione, Prima delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

#### ART. 11 – APPRONTAMENTO E CONSEGNA PASTI

L'Impresa dovrà provvedere all'approntamento dei pasti, allo scodellamento nel refettorio della scuola con proprio personale. L'I.A. dovrà organizzare il servizio in modo tale che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo. Eventuali aggiornamenti in eccesso o in difetto saranno comunicati il giorno stesso. Si fa divieto a personale estraneo alla cucina di accedere, per qualsiasi motivi, ai locali di preparazione dei pasti. Detto divieto non si applica ai membri della Commissione mensa, in quanto detta Commissione ha il compito di trattare tutte le problematiche inerenti alla gestione del servizio e la tutela degli utenti della refezione.

### TITOLO II MENU

#### ART. 12 - DETERMINAZIONE DEL MENU

I menu allegato vige per la durata del contratto. Ogni pietanza dovrà garantire la composizione bromatologica (protidi, lipidi, glucidi, kcal, vitamine, sali minerali) dei singoli piatti nelle misure previste dall'allegato dietetico. Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menu alternativi.

### ART. 13 – VARIAZIONE DEL MENU

Il programma di alimentazione tipo potrà subire variazioni per consentire una maggiore rotazione e per meglio adattarsi al periodo stagionale, nel rispetto dei criteri base di cui alle disposizioni dell'allegato dietetico. Le variazioni devono essere concordate con l'ufficio comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'ufficio predetto. Di norma, la variazione del menu potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, su segnalazione della Commissione mensa.

### ART. 14 – STRUTTURA DEL MENU

Il menu è composto da: - primo – secondo – contorno – pane - frutta o yogurt o dolce o gelato - acqua minerale naturale.

### ART. 15 – DIETE SPECIALI E DIETE LEGGERE

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dall'Ufficio comunale, l'Impresa assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL, confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge. L'Impresa assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni disabili. Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali è prevista la somministrazione di diete leggere, secondo le direttive impartite dalla A.S.L. L'impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana)

### ART. 16 – QUANTITA' DELLE VIVANDE

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle grammature previste dal menu dove sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, a crudo e al netto degli scarti di lavorazione. Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

### ART. 17 – QUANTITA' IN VOLUMI E PESI

L'Impresa deve predisporre una tabella che presenterà in fase di gara relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. L'Impresa metterà a disposizione del personale preposto al controllo una bilancia in ciascun refettorio.

## TITOLO III

### NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

#### ART. 18 – SOMMINISTRAZIONE PORTATE

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu e nelle quantità previste nelle Tabelle Dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

#### ART. 19 – ORARIO DI SERVIZIO

Compatibile con l'orario del pasto previsto alle 12.30

#### ART. 20 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- \_ lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- \_ indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- \_ apparecchiare la tavola con tovagliette monouso a perdere, disponendo ordinatamente le posate in acciaio inox, i tovaglioli di carta ed i bicchieri in vetro capovolti;
- \_ la distribuzione potrà avere inizio dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
- \_ prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze;
- \_ le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;

- \_ le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- \_ la distribuzione degli alimenti deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli su cui andranno collocati soltanto i piatti in ceramica e il contenitore delle pietanze;
- \_ la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- \_ il pane, preferibilmente, deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto.

#### ART. 21 – INFORMAZIONI AI COMMENSALI

L'Impresa è tenuta ad affiggere ogni settimana, nei locali del refettorio e nella bacheca, il menù approvato dalla ASL e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

#### ART. 22 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n° 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente contratto.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.155/97). Ed essere preferibilmente I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n.109/92 n.68 del 25/2/2000, D.Lgs n. 259 del 2000, Legge 03.08.04 n. 204 e Reg. CE 1935/2004) e successive modifiche.

### TITOLO IV

#### DERRATE ALIMENTARI

#### ART. 23 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate

L'Impresa provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori locali selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. Inoltre l'impresa si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. L'Impresa si impegna a fornire verdure crude ed insalate allo stato naturale, unitamente a quanto occorre per il loro condimento. Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e, per quanto possibile, a denominazione protetta. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea. E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici.

#### ART. 24 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### ART. 25 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Impresa, alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito. L'Impresa deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) Non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) Non congelare il pane;
- c) Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- d) Evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) Non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
- f) Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

In ogni caso, quando le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del contratto, la committente richiederà l'immediata sostituzione e l'impresa provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire il servizio.

## TITOLO IV PRODUZIONE DEI PASTI

### ART. 26 - NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo,
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione,
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde,
  - è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi,
  - gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità, essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni, - le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate,
  - nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno,
  - non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo,
  - non possono essere utilizzati i preparati per puree o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate,
  - i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura,
  - i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità,
  - le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pomodoro, pesto, ecc.), deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato, verrà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale,
  - per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio Parmigiano Reggiano,
  - per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva, con le caratteristiche di cui al D.M. 509 del 1987 e successive modificazioni,
  - la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

### ART. 27 – LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcuni alimenti il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura tra 0° e +4°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi e brasati. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

### ART. 28 – RICICLO

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

### ART. 29 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex.

## TITOLO V QUALITA' DEL SERVIZIO

### ART. 30 – STANDARD DI QUALITA'

Gli standard di qualità riportati nel presente capitolato sono da considerarsi minimi.

### ART. 31 – SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità. Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema. Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo. L'impresa ha l'obbligo di:

- a) presentare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni della direttiva 43/93, del D.Lgs.155/97, e s.m.e i. , e certificato da un tecnologo alimentare iscritto all'albo;
- b) predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi della legge 626/94.

## TITOLO VI GESTIONE DEL PERSONALE

### ART. 32 - PERSONALE

Ogni operazione inerente l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dei pasti, il funzionamento del centro di cottura e del refettorio verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica, dell'A.C. e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

### ART. 33- ORGANICO

L'organico deve essere quello indicato nelle tabelle che l'Impresa allegnerà all'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Durante la fase di scodellamento e distribuzione dei pasti deve essere osservato il rapporto medio di 1 addetto ogni 40/45 bambini. Tale consistenza deve essere comunicata all'A.C. tramite elenco nominativo con frequenza trimestrale a mezzo lettera. L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro. L'Impresa ha l'obbligo di assumere il personale attualmente addetto ai refettori mantenendo i livelli contrattuali applicati, salvo diversi accordi che devono essere accettati da entrambe le parti.

### ART. 34 – REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

In caso di assenza del personale, l'I.A. deve provvedere entro il giorno al reintegro del personale mancante.

### ART. 35– DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio del settore ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto. Il curriculum professionale deve essere presentato in sede di gara. Il direttore del servizio è responsabile del controllo dell'andamento del servizio. Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'Ufficio Istruzione del Comune e partecipare alle riunioni della commissione mensa. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il direttore del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'Impresa. In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia etc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento

dell'A.C. La responsabilità della produzione pasti deve essere assunta da un cuoco con una esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno tre anni.

#### ART. 36 - ADDESTRAMENTO

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di formazione/aggiornamento della durata minima di otto ore a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, con cadenza almeno biennale, e con regolare rilascio di certificazione di frequenza. L'Impresa deve comunicare alla Committente l'avvenuto svolgimento del corso.

#### ART.37 - INFORMAZIONE AL PERSONALE ADDETTO CIRCA LE NORME CONTRATTUALI

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti. Al seminario illustrativo potrà partecipare anche l'A.C. attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà la stessa del giorno e del luogo dove si terrà il seminario.

#### ART. 38 - VARIAZIONI DEL PERSONALE

Devono essere preventivamente comunicate, per l'approvazione formale da parte dell'A.C., l'eventuale variazione della consistenza numerica del personale e la sua qualifica. In mancanza di tale approvazione non si può procedere a nessuna variazione.

#### ART. 39 - VESTIARIO

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

#### ART. 40- IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

#### ART. 41 - RISPETTO DELLA NORMATIVA

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### ART. 42 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

### TITOLO VII

#### ART. 43 - CAUZIONE

La cauzione è fissata nella misura del 5% dell'importo netto globale di aggiudicazione dell'appalto. La cauzione dovrà essere versata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa. Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esercizio del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali

anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà disposto dall'A.C., accertata la completa e regolare esecuzione dell'Appalto anche in relazione all'assolvimento da parte dell'Impresa degli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi, nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile.

#### ART. 44 – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice. A tal fine l'Impresa stipula presso una primaria Compagnia, polizza R.C.T. che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore ad \_ 2.500.000,00 Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I. A. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale per sinistro non inferiore ad euro 260.000,00 per persona. Copia delle polizze deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

#### ART. 45 – SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente capitolato si intendono interamente a carico dell'Impresa. L'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere. Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

### TITOLO VIII

#### ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

#### ART.46 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature di proprietà dell'A.C., così come le eventuali modificazioni o trasformazioni che l'A.C. dovesse reputare necessarie, restano a carico dell'A.C. che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi. Restano escluse dagli oneri della Committente. e quindi posti a carico dell'Impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'Impresa. In questo caso la Committente. provvederà ad opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'Impresa.

#### ART. 47 – UTENZE

L'A.C. prende a carico:

- \_ la fornitura dell'energia elettrica e del GAS
- \_ la fornitura dell'acqua fredda e calda;
- \_ il riscaldamento dei locali.

### TITOLO IX

#### ATTREZZATURE ED ARREDI

#### ART. 48 – CONSEGNA ALL'IMPRESA DEI LOCALI, IMPIANTI E ARREDI

Il Comune dà in consegna i locali, gli impianti e gli arredi e le stoviglie all'impresa la quale si impegna a conservarli in buono stato *ut bonus pater familias*.

#### ART. 49 – VERIFICHE PERIODICHE

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C., le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

#### ART. 50 - MODIFICAZIONI



L'Impresa si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

## TITOLO X PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

### ART. 51 – IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

L'Impresa deve provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, ivi compreso i servizi igienici, e delle attrezzature di sua proprietà o di proprietà dell'A.C. a lei affidati, per garantire le prestazioni contrattuali.

### ART. 52 – SANIFICAZIONE

L'Impresa deve provvedere alla sanificazione quotidiana e periodica delle attrezzature, dei locali degli arredi.

### ART. 53 – DETERSIVI

I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite alla ditta al momento dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

### ART. 54 – MANUTENZIONE ORDINARIA

L'Impresa dovrà assicurare la manutenzione ordinaria corrente di tutto ciò che è stato messo a disposizione dalla committente. Si intende per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere nel perfetto stato di igiene i locali e le attrezzature compreso, per queste ultime, il perfetto funzionamento.

### ART. 55 - RIFIUTI

I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio dovranno essere posti in idonei contenitori, preferibilmente muniti di rotelle, a tenuta, facilmente vuotabili e asportabili. L'onere per l'eventuale acquisto di sacchetti è a carico dell'Impresa. I contenitori dei rifiuti devono essere posti in apposite aree all'uopo indicati dall'A.C. L'Impresa si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

### ART. 56 – SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi ai refettori dovranno essere tenuti costantemente puliti. Deve essere impiegato sapone e salviette a perdere, la cui fornitura è a carico dell'Impresa.

## TITOLO XI VIGILANZA E CONTROLLO

### ART. 57 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi dell'A.S.L., l'Ufficio Istruzione comunale e la Commissione Mensa.

### ART. 58 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il refettorio per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

### ART. 59 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

La commissione mensa svolge le funzioni sotto elencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale:

- \_ un ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
- \_ un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menu, il controllo delle grammature, della gradibilità dei piatti, della pulizia degli ambienti. L'Impresa mette a disposizione nel refettorio apposita bilancia e le stoviglie necessarie per l'assaggio del cibo.
- \_ un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio. E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo,

direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa. I membri della Commissione mensa durante tutti i giorni dell'anno scolastico possono visitare, senza preavviso, il centro cottura e i locali della refezione.

#### ART. 60 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'I.A. ha l'obbligo di conservare per 72 ore, in appositi contenitori e alla temperatura di +4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto. I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare. Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, il Comune può applicare una sanzione fino a euro 2.000,00. L'I.A. dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno del proprio progetto tecnico. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari crude e cotte sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte della ASL e della Committente.

#### ART. 61 - CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire all'Impresa per iscritto, eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo; l'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

#### ART. 62 – PENALI

L'A.C. a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- \_ 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel menu
- \_ 250,00 per ogni ritardo di consegna oltre 10 minuti
- \_ 250,00 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.
- \_ 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature (verificate su dieci pesate della stessa preparazione)
- \_ 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche
- \_ 500,00 per il mancato rispetto delle norme di sanificazione
- \_ 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale
- \_ 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia.

### TITOLO XII PAGAMENTI

#### ART. 63 – FATTURE

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante. Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune tutti i servizi prestati dall'Impresa nell'esecuzione del presente capitolato. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, tovaglie e tovaglioli, prodotti per pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali del centro cottura e dei terminali di distribuzione, trasporto, consegna, personale ed in ogni voce riguardante l'attività, oneri o incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico della Committente. Il pagamento dei corrispettivi avverrà, su presentazione di regolare fattura mensile, corredata dalle presenze mensili, distinte per singolo plesso. La liquidazione verrà effettuata a mezzo di bonifico bancario, entro 60 giorni dalla data del suo ricevimento.

### TITOLO XIII

#### RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

#### ART. 64 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

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 per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Impresa;
- b) cessione dell'attività ad altri;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto;

- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) casi di grave intossicazione alimentare;
- f) inosservanza delle norme di legge relative alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà della A.C.;
- h) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto, se non espressamente autorizzato dall'A.C.;
- i) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della A.C., in forma di lettera raccomandata. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di azioni di risarcimento per danni subiti.

#### TITOLO XIV RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE ALLA CESSAZIONE DEL CONTRATTO

##### ART. 65 - RICONSEGNA

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dell'Impresa dovranno essere riconsegnati all'A.C. nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura. Della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio sia per i locali che per gli arredi e le attrezzature. Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna di cui all'art. 10 saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'A.C. e gli importi relativi saranno addebitati all'Impresa.

19

#### TITOLO XV TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

##### ART. 66 – DATI SENSIBILI

L'I.A. s'impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

#### TITOLO XVI NORME PARTICOLARI

##### ART. 67 – RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa.

##### ART.68 – CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra l'A.C. e l'Impresa saranno risolte in via bonaria. In caso di esito negativo sarà adita l'Autorità Giudiziaria. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato valgono le disposizioni del Codice Civile, delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.

##### ART 69 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto di appalto, ivi comprese quelle di registrazione e i diritti di segreteria, sono a totale carico dell'Impresa.