



# COMUNE DI CASPERIA

( *Provincia di Rieti* )

CAP 02041

e-mail: comunedicasperia@libero.it

Tel. (0765) 63026 - 63064 / Fax 63710

Prot. 4762

Casperia 03-08-2012

## **AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO UBICATE NEL TERRITORIO COMUNALE – ART. 125 C. 11 D. LVO 163/06 E s.m.i.-**

Codice CIG: [ 4466534C72 ]

1. ENTE APPALTANTE: Comune Casperia p.zza del Municipio,13 ;
2. BASE D'ASTA: €. 4,20 oltre IVA a pasto. Il costo dell'appalto comprende anche la somma di €. 3.350,00 quale onere per la sicurezza non sottoposto a ribasso. E' a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di ogni attrezzatura idonea e necessaria al funzionamento a norma di legge del servizio mensa.
3. LUOGO DI ESECUZIONE : Istituto Comprensivo di Casperia ;
4. Non sono ammesse offerte parziali o condizionate;
5. DIVIETO DI VARIANTI: il servizio dovrà essere svolto con modalità previste dalla presente e dal capitolato speciale di appalto;
6. DURATA DEL CONTRATTO: dal 01 Ottobre 2012 al 28 Giugno 2013, con possibilità di rinnovo espresso per un altro anno scolastico;
7. TERMINE ULTIMO RICEZIONE OFFERTE - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA: le offerte dovranno pervenire alle ore 12.00 del giorno 31 agosto 2012 presso il Comune di Casperia Piazza del Municipio n.5 Ufficio Protocollo a mezzo del servizio postale A/R e/o tramite corriere autorizzato o con consegna a mano, in un plico sigillato redatto in lingua italiana e controfirmato sui lembi di chiusura con l'indicazione del nominativo del mittente e l'oggetto di gara con la seguente dicitura "NON APRIRE – CONTIENE GARA REFEZIONE SCOLASTICA".
8. La gara verrà espletata presso la Sede Comunale, alle ore 10.00, del giorno 03 settembre 2012 .  
Il plico grande sigillato – a pena di esclusione - dovrà contenere tre buste separate:
  - 1) Busta sigillata recante il nominativo del mittente e la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" contenente la documentazione richiesta;
  - 2) Busta sigillata, recante il nominativo del mittente e la dicitura " PROGETTO TECNICO QUALITATIVO" contenente il progetto tecnico presentato
  - 3) Busta sigillata, recante il nominativo del mittente e la dicitura "OFFERTA ECONOMICA ", in lingua italiana, che dovrà essere incondizionata e sottoscritta in modo chiaro e leggibile dal legale rappresentante dell'Associazione o dell'Ente o della Società e contenente:
    - a) La gara a cui si riferisce
    - b) L'esatta denominazione dell'Associazione, Ente, Cooperativa, Società nel cui interesse l'offerta è presentata e rispettivamente il preciso domicilio o la sede;
    - c) Il ribasso percentuale unico, espresso in cifre e lettere offerto sul prezzo a pasto di Euro 4,20 IVA esclusa. Tale indicazione non dovrà contenere abrasioni o cancellature e, a pena di esclusione, qualsiasi eventuale correzione dovrà essere approvata con apposita postilla firmata dallo stesso soggetto che sottoscrive l'offerta medesima. Il costo dell'appalto comprende anche la somma di €. 3.350,00 quale onere per la sicurezza, costo non sottoposto a ribasso.

9. CAUZIONI: per partecipare alla gara le imprese concorrenti dovranno presentare un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo annuo presunto pari ad €. 1.480,00 IVA esclusa mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa con validità di 180 gg. prevedendo la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

10. MODALITA' DI FINANZIAMENTO E PAGAMENTO: l'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio.

#### 11. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA:

Per essere ammesse alla gara le ditte dovranno dichiarare o certificare, a pena di esclusione, il possesso dei seguenti requisiti, in conformità alle vigenti disposizioni sulla documentazione amministrativa (DPR 28/12/2000 n. 455 e successive modifiche ed integrazioni) di data non anteriore a 6 mesi.

- A) Certificato del casellario giudiziale riferito a tutti i legali rappresentanti e procuratori delle ditte partecipanti ovvero dichiarazione sostitutiva
- B) Iscrizione alla camera di commercio, industria, agricoltura ed artigianato della provincia in cui l'impresa ha sede ed analogo Registro professionale di Stato aderente alla CEE, da cui risulti l'attività della ditta che non dovrà essere pertinente al servizio richiesto ovvero dichiarazione sostitutiva.
- C) Dichiarazione che l'impresa è in regola con il versamento dei contributi INPS e INAIL e con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge 12/03/99 n. 68. In alternativa, dichiarazione attestante che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15 (quindici).
- D) Dichiarazione di possedere la capacità tecnica atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio come richiesto dal capitolato speciale.
- E) Dichiarazione di accettazione di tutte le clausole e condizioni contenute nel capitolato di appalto approvato con delibera di Giunta municipale n. 77 del 26-07-2012.

Tale documentazione dovrà essere contenuta in una busta sigillata recante il nominativo del mittente e la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".

La non presentazione, la tardiva o la non esatta procedura della modalità di presentazione, rispondenza, anche di un solo elemento rispetto alla documentazione richiesta, determinerà l'esclusione della partecipazione alla gara;

12. PERIODO DI VALIDITA' DELL'OFFERTA: 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di apertura dei plichi.

13. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: la gara d'appalto sarà aggiudicata all'offerta più vantaggiosa valutata sulla base dei seguenti elementi elencati in ordine decrescente di importanza e verrà attribuito un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

A ) Offerta economica: L'offerta economica dovrà essere redatta su carta legale, datata e firmata dal Legale Rappresentante della Ditta, o in caso ATI dovrà essere firmata congiuntamente dall'Imprese associate.

B ) prodotti offerti : massimo punti 40 /100;  
massimo punti 60 /100 così ripartiti:

B1 ) Elenco dei prodotti biologici 2 punti per ogni prodotto offerto massimo:

Punteggio max 30

Tale punteggio verrà attribuito qualora i prodotti biologici offerti siano diversi da quelli previsto nell'allegato "A";

B2 ) Acquisto di olio e carne prodotti in aziende agricole locali:

- |   |          |
|---|----------|
| - in Casperia   | punti 30 |
| - Km. 20 da Casperia  | punti 20 |
| - oltre Km 20 da Casperia ( sempre nella provincia di Rieti ) | punti 15 |

14. PROCEDURA: dopo l'apertura della busta contenente la dicitura " DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", si procederà all'apertura della busta contenente " IL PROGETTO TECNICO QUALITATIVO che sarà valutato come sopra descritto. In ultimo si passerà all'esame dell'Offerta economica contenuta nella busta con la dicitura " OFFERTA ECONOMICA".

15. ALTRE INFORMAZIONI: si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida. Per quanto non previsto nel presente bando deve farsi riferimento alle leggi e normative in materia con specifico riguardo al D. Lgs. n° 163 / 2006, e successive modificazioni ed integrazioni.

16. Stante la mancanza della convenzione CONSIP spa e mercato elettronico, l'affidamento potrà essere risolto nel caso della disponibilità della detta convenzione D.L. 06-07- 2012, qualora le condizioni CONSIP del mercato elettronico siano più vantaggiose.

Il Responsabile del Servizio  
( Dott.ssa Filza Di Troilo )



# COMUNE DI CASPERIA

Prov. RIETI

---

APPALTO SERVIZIO

REFEZIONE SCOLASTICA

CAPITOLATO D'APPALTO

A.S. 2012 – 2013

## **TITOL O I**

### **OGGETTO DELL'APPALTO**

#### **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato Speciale ha per oggetto l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica ovvero di preparazione e somministrazione dei pasti a favore degli alunni dell'Istituto Comprensivo di Casperia.

#### **ART. 2 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.**

Il servizio consiste nella preparazione e somministrazione dei pasti preparati presso il centro di cottura dell'Istituto Comprensivo di Casperia.

I pasti dovranno essere serviti in piatti a perdere distinti per ogni singola pietanza cioè primo, secondo, contorno, salvo quei casi in cui la qualità del secondo consenta di servire insieme anche il contorno, il tutto sporzionato, deve essere somministrato in loco da personale dipendente della ditta aggiudicataria.

La ditta dovrà fornire ad ogni utente un kit, composto da una tovaglia di carta, tovaglioli di carta, posate ( cucchiaino, forchetta coltello ) del tipo a perdere con la scritta “ per alimenti” ed un bicchiere. Inoltre, anche un piatto fondo ed uno piano, sempre del tipo a perdere.

Prima della somministrazione, il personale della ditta aggiudicataria provvederà ad assicurare la pulizia dei refettori e dei locali in cui si consumeranno i pasti, con particolare riguardo alla igienizzazione delle superfici su cui detta consumazione dei pasti ha luogo.

Parimenti, il personale della ditta aggiudicataria, al termine della refezione, dovrà effettuare la pulizia ed il rassetto dei locali utilizzati.

E' a carico della Ditta ogni adempimento in merito al D. Leg.vo 155 / '97 e successive modifiche ed integrazioni. E' altresì a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di ogni attrezzatura idonea e necessaria al funzionamento a norma di legge del servizio mensa.

#### **ART. 3 – DURATA DEL SERVIZIO.**

Il servizio di refezione scolastica avrà la durata dal 01 ottobre 2012 al 28 giugno 2013, con possibilità di rinnovo espresso per un altro anno scolastico;

L'impresa aggiudicataria, comunque dovrà essere in condizioni di effettuare il servizio a pena di revoca dell'aggiudicazione, entro 10 gg. dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione definitiva.

#### **ART. 4 – NUMERO COMPLESSIVO ANNUO DEI PASTI.**

Il numero complessivo dei pasti da fornire per ogni anno scolastico è stabilito indicativamente in circa 17.000, eventuali diminuzioni del numero dei pasti nel corso dell'appalto per motivi non dipendenti dal Comune non determineranno per la Ditta aggiudicataria il diritto a indennizzo o altri rimborsi.

#### **ART. 5 – PREZZO UNITARIO DEL SINGOLO PASTO**

Il prezzo unitario del singolo pasto a base della presente gara, al netto dell'IVA , è stabilito in Euro 4,20, fa parte del costo dell'appalto la somma di €. 3.350,00 quale onere per la sicurezza non sottoposto a ribasso;

## **ART. 6 VALORE DELL'APPALTO**

L'importo complessivo presunto dall'appalto ammonta a Euro 74.000,00 circa IVA esclusa. Oltre €. 3.350,00 quale onere per la sicurezza non sottoposto a ribasso;

## **ART. 7 ESTENDIMENTO DEL SERVIZIO.**

Il Comune si riserva la facoltà di ordinare pasti anche per altre iniziative dandone comunicazione in tempo utile alla Ditta appaltatrice.

## **ART. 8 – PRENOTAZIONE PASTI.**

La prenotazione dei pasti dovrà avvenire entro le ore 09,30 ed i relativi pasti prenotati dovranno essere comunicati al centro di cottura comunale.

Nella comunicazione verranno altresì indicati i nominativi degli utenti che a qualsiasi titolo usufruiscono di dieta particolare. Sarà cura della Ditta aggiudicataria somministrare il pasto alternativo secondo le modalità previste nel suddetto art. 16.

In caso di sciopero, o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la Ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo sulla situazione relativa all'erogazione dei pasti e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta stessa in caso di sospensione della fornitura. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della Ditta aggiudicataria la quale avrà la facoltà di servire un pasto freddo alternativo la cui composizione sarà concordata con il Comune.

## **ART. 9 – MODALITA' DI GARA.**

I requisiti per partecipare alla gara, la documentazione da presentare e le modalità di espletamento della stessa sono indicati nel bando di gara.

L'esame della documentazione amministrativa avverrà in seduta pubblica.

## **ART. 10 – COMMISSIONE AGGIUDICATRICE.**

Le offerte presentate e ritenute valide saranno valutate da un'apposita Commissione aggiudicataria nominata dal Responsabile del Servizio.

## **ART. 11 – AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO.**

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, l'amministrazione comunale individua i seguenti criteri da applicare;

### **- A) Offerta economica:**

**massimo punti 40 / 100**

All'offerta economica per ogni singolo pasto, comprensiva di tutte le prestazioni indicate nel presente capitolato speciale d'appalto, indicante il prezzo unitario del singolo pasto espresso in cifre ed in lettere ( al netto dell'IVA) al prezzo offerto più basso verranno assegnati punti 40 (quaranta) ed alle rimanenti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa secondo la seguente formula:

PREZZO PIU' BASSO

\_\_\_\_\_ X 40

PREZZO OFFERTO

L'offerta economica dovrà essere redatta su carta legale, datata e firmata dal Legale Rappresentante della Ditta, o in caso ATI dovrà essere firmata congiuntamente dall'Imprese associate.

**- B) prodotti offerti:**

**massimo punti 60 / 100 così ripartiti**

B1 ) Elenco dei prodotti dei prodotti biologici punti 2 per ogni prodotto offerto massimo. Il punteggio verrà attribuito qualora i prodotti biologici offerti siano diversi da quelli previsti nell'allegato "A".  
Punteggio max 30

B2 ) Acquisto di olio e carne prodotti in aziende agricole locali:

- in Casperia punti 30
- Km. 20 da Casperia punti 20
- oltre Km 20 da Casperia ( sempre nella provincia di Rieti ) punti 15

**ART. 12 – CONDIZIONI GENERALI.**

L'appalto, oltre che dal presente capitolato, in tutto ciò che non sia in contrasto con quanto contenuto nel capitolato stesso, è disciplinato dalla vigente normativa.

**ART. 13 – CONDIZIONI PARTICOLARI**

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione nonché di completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua perfetta esecuzione.

In particolare l'impresa aggiudicataria con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del c.c., tutte, le clausole "vessatorie" contenute nel contratto stesso.

**T I T O L O I I**

**MENU' E TABELLE DIETETICHE**

**ART. 14 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Relativamente ai pasti del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari ( All. 1).

L'amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee.

**ART. 15 – MENU' E TABELLE DIETETICHE.**

I pasti saranno preparati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche, ai menù ed alle tabelle merceologiche ( All.1 ). I prodotti dell'agricoltura biologica devono provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n° 2092 / 91. I prodotti biologici specificatamente richiesti sono quelli elencati nelle tabelle merceologiche (All.1 ).

Qualora per la preparazione di uso corrente dei pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica questi dovranno essere comunque forniti dalla ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Il Comune si riserva la facoltà di apportare, con preavviso di 20 gg. variazioni al menù senza che la ditta possa pretendere alcun sovrapprezzo. Tali variazioni potranno interessare singoli piatti o intere diete giornaliere nel caso di mancato gradimento delle pietanze.

#### **ART. 16 – PASTI SPECIALI**

Nei casi di necessità determinate da motivazione di salute o religiose la ditta aggiudicatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi la cui composizione sarà stabilita dal Comune oppure dalla certificazione medica specifica che la ditta aggiudicatrice dovrà scrupolosamente rispettare.

#### **ART. 17 – CONTROLLI.**

Controlli sui pasti potranno essere effettuati in ogni momento, sia presso il luogo di cottura che nei refettori scolastici, da personale dell'Amministrazione Comunale o da essa delegato o dal Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L., ovvero da una commissione mensa formata da personale dell'Amministrazione Comunale e dai genitori.

Controlli e visite nel centro di cottura potranno essere effettuati previo accordo con il Comune, da rappresentanti del Consiglio di Circolo o di istituto che dovranno essere in possesso di tessera sanitaria.

la ditta dovrà fornire ai rappresentanti camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro cottura.

La ditta appaltatrice dovrà effettuare a proprie spese analisi batteriologiche e chimiche i cui risultati dovranno essere a disposizione del Comune.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà del controllo sulle derrate utilizzate nell'appalto nonché dei locali dove le stesse saranno conservate.

### **T I T O L O   I I I**

#### **ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

#### **ART. 18 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI.**

Ogni responsabilità per danno che in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse derivassero dall'Amministrazione Comunale od a terzi, a cose od a persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico della Impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria a copertura dei rischi del servizio deve possedere polizza assicurativa presso primaria compagnia di assicurazione.

La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente delle responsabilità civili verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e / o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionato.

#### **ART. 19 – ONERI INERENTI IL SERVIZIO.**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non ( ivi compreso il materiale di gestione ), alla preparazione, alla distribuzione, alla pulizia, sono a totale carico della impresa aggiudicataria.



Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, nonché la manutenzione ordinaria dei macchinari di proprietà del Comune, delle attrezzature e degli impianti e locali presi in consegna sempre di proprietà del Comune. Sono invece a carico dell'Amministrazione comunale la manutenzione straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti di sua proprietà, nonché i costi relativi alla fornitura di gas, energia elettrica, acqua e nettezza urbana.

Resta a carico della Ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni concessi in uso dalla ditta.

#### **ART. 20 –ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO AI SENSI DELL'ART. 26 D. LGS. 81 / 2008.**

Durante l'esecuzione del servizio oggetto del contratto, la Ditta deve assicurare che il personale dipendente adotti tutte le misure di sicurezza previste nei luoghi in cui il personale stesso è chiamato ad operare. La Ditta si impegna, pertanto, alla piena osservanza del disposto del D.LGS. 81/08.

La Ditta si impegna, altresì, ad utilizzare, per i servizi di cui al presente appalto, personale dotato di necessaria competenza tecnica ed opportunamente formato ed addestrato ai vari livelli di collaborazione in relazione alla mansione svolta ed all'utilizzo delle attrezzature necessarie.

Il personale della Ditta impiegato nelle attività descritte, dovrà vestire decorosamente e dovrà essere munito di una tessera di riconoscimento con fotografia, numerata e plastificata, recante le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro ai sensi dell'art 26) comma 8 del D.LGS. 81/08. La Ditta dovrà informare il proprio personale dell'obbligo di esporre detta tessera di riconoscimento.

Per consentire, sotto la responsabilità della Ditta, l'accesso del proprio personale alle sedi presso le quali verrà effettuata l'erogazione del servizio, la Ditta si impegna fin da ora a comunicare un elenco nominativo delle persone responsabili di ciascuna prestazione prevista, indicando per ciascun nominativo gli estremi di un documento di riconoscimento.

La Ditta, prima dell'inizio delle prestazioni, dovrà prendere atto del Documento di Valutazione dei Rischi, in ottemperanza a quanto previsto dall'art 26) commi 2 e 3 del D.LGS. 81/08, che verrà reso disponibile dal Datore di Lavoro responsabile della sede presso la quale verrà effettuata l'erogazione del servizio.

La Ditta si impegna a fornire al Comune di Casperia, contestualmente alla stipula del contratto, un Piano Operativo di Sicurezza (POS), ove si evidenzino le modalità operative di fornitura del servizio, i rischi per gli addetti, le misure di prevenzione previste ed i nominativi delle figure aziendali coinvolte nella gestione della sicurezza (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, Medico Competente, Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e addetti alla gestione delle emergenze) ed i Dispositivi di Protezione Individuale eventualmente adottati; la Ditta dovrà inoltre fornire al Comune di Casperia copia del libro matricola, del giudizio di idoneità sanitaria dei lavoratori (ove previsto) e degli attestati di formazione dei dipendenti, unitamente ad una dichiarazione del Datore di Lavoro dove si dichiara che la Ditta ha adempiuto agli obblighi previsti dalla vigente Normativa in materia di Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro.

L'efficacia del contratto è pertanto sospensivamente subordinata ad ogni effetto di legge alla presa d'atto di detto Documento da parte della Ditta.

Resta peraltro a carico della Ditta promuovere ogni necessario aggiornamento del Documento in caso di subappalti intervenuti successivamente, ovvero in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative dell'opera o del servizio che dovessero intervenire in corso d'opera. Ogni eventuale aggiornamento del Documento dovrà essere

tempestivamente comunicato al Comune di Casperia al più tardi entro i successivi 15 giorni dalla data del fatto o dell'evento che ha comportato l'aggiornamento stesso.

La Ditta si impegna ad accettare e a far rispettare al proprio personale le norme comportamentali e le regolamentazioni in materia di normative sulla sicurezza e di accesso alle sedi presso le quali verrà effettuata l'erogazione del servizio.

Il Comune di Casperia, qualora rilevi che dipendenti e/o figure assimilabili della Ditta abbiano dato prova di scorrettezza, incapacità o comportamento fraudolento, o posto in essere azioni tali da creare turbamento al servizio o danni, ne darà comunicazione alla Ditta che sarà tenuta a procedere all'immediata sostituzione.

## **ART. 21 – CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI.**

### **DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO**

Le offerte dovranno essere accompagnate dalla ricevuta attestante l'avvenuta costituzione del deposito cauzionale provvisorio in valuta legale, di importo pari al 2 % del valore dell'importo annuo di Euro 74.000,00 IVA esclusa.

### **DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO**

Anteriormente alla stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà prestare una cauzione definita in ragione del 10% del valore dell'importo contrattuale netto su base annuale, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate. Il deposito cauzionale dovrà avere validità pari a tutta la durata del contratto ivi comprese eventuali proroghe, maggiorate di sei mesi.

Portato ove dovessero essere effettuati prelevamenti dal deposito cauzionale per eventuali inadempienze tale deposito cauzionale dovrà essere immediatamente reintegrato.

La cauzione potrà essere costituita anche mediante

E fidejussione bancaria o assicurativa con le modalità già indicate per il deposito cauzionale provvisori.

## **ALTRI ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARA**

Tutte le spese inerenti l'appalto nessuna esclusa ed eccettuata, nonchè ogni altra allo stesso accessorio e conseguente saranno a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Per l'IVA si fa riferimento alle norme vigenti in materia.

## **ART. 22 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI.**

Il pagamento dei pasti regolarmente consegnati sarà effettuato entro 60 gg dalla data di presentazione delle relative fatture.

## **ART. 23 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.**

Alla ditta aggiudicataria dell'appalto è fatto salvo espresso divieto di subalpaltare o di cedere il contratto.

## **TITOLO IV PERSONALE**

### **ART. 24 - VESTIARIO**

L'impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ( D.P.R. 327 / 80 ) e di sicurezza ( Decreto Legislativo 626 / 94 e successive modifiche ), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

L'impresa aggiudicataria deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntuale rinforzo, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e / o sanificanti nebulizzati.

### **ART. 25 - IDONEITA' SANITARIA.**

Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo le norme vigenti ( D.P.R. 327 / 80 ART. 37 ).

### **ART. 26 – IGIENE PERSONALE**

L'impresa aggiudicataria metterà in atto tutte le precauzioni igieniche per evitare contaminazioni delle derrate alimentari o dei pasti da parte del proprio personale.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di controllare il rispetto delle norme igieniche da parte dell'impresa aggiudicataria.

## **TITOLO V**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE**

#### **ART. 27 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente.

#### **ART. 28 – OPERAZIONI PRELIMINARI**

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

- I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricarico d'acqua;
- Tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 4°C.;
- I prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- Il parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purchè conservate a temperatura compresa tra 0° e + 4°C. immerse in acqua acidula con limone.
- Le porzioni di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- Tutte le carni devono essere fresche e nazionali.

#### **ART. 29 – MANIPOLAZIONE E COTTURA.**

Tutte le operazioni in manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox e vetro. Non possono essere utilizzati pentole e recipienti vari in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasieri. E' escluso qualsiasi ricorso alle frittiture, se non previsto nel menù autorizzato dalla A.S.L., che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno.

#### **ART. 30 – DIVIETO DI RIUSO DEI CIBI PREPARATI.**

Una volta preparati per la distribuzione è vietato ogni forma di riutilizzo dei cibi e / o pietanza nei giorni successivi.

### **TITOLO VI**

#### **RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E LOCALI ANNESSI**

#### **ART. 31 – RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE.**

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di produzione pasti, e dei locali annessi e dei terminali di consumo, sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti nel rispetto dei tempi necessari a non intralciare il normale svolgimento delle lezioni.

Il personale che effettua tali operazioni deve indossare indumenti di colore visibile diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

#### **ART. 32 – DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI.**

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente.

I detergenti, disinfettanti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e carico.

#### **ART. 33 – LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE E DI CONTAMINAZIONE MICROBIOTICA.**

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggi, di produzione, di confezionamento, di lavaggio e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 45 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione.

## **TITOLO VII**

### **CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

#### **ART. 34 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alla prescrizione contrattuali del capitolato d'appalto.

L'impresa aggiudicataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati dalla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

#### **ART. 35 – ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO**

I controlli verranno effettuati dal Dipartimento di Igiene Pubblica dell'Azienda Sanitaria Locale e da tutti gli altri organi istituzionali legittimi al controllo.

Il personale dell'impresa aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

#### **ART. 36 – BLOCCO DELLE DERRATE.**

I responsabili dei controlli provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella, se deperibili, e a far apporre un cartello con la scritta " in attesa di accertamento".

Qualora i referti diano esito sfavorevole all'impresa aggiudicataria verranno addebitate le spese di analisi fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità stabilite dal successive art. 38.

#### **ART. 37 – CONTESTAZIONI**

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'impresa aggiudicataria in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data di comunicazione.

Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione comunale potrà inoltre applicare le sanzioni previste da questo capitolato.

L'amministrazione comunale potrà inoltre far pervenire all'impresa aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione.

L'impresa aggiudicataria, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni, che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

## **TITOLO VIII**

### **PENALITA'**

#### **ART. 38 PENALITA'.**

L'impresa aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti i servizi stessi. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- Euro 259,00 per ogni violazione per quanto stabilito dai menù;

- Euro 259,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- Euro 259,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, sei semilavorati e pietanze;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie previste dalle leggi in materia e del presente capitolato;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati per la distribuzione nelle scuole;

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel corso dello stesso anno scolastico, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'amministrazione comunale.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatasi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale anche prima della scadenza.

L'amministrazione comunale può procedere nei confronti dell'impresa aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

## **TITOLO IX**

### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

#### **ART. 39– 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) Cessione del contratto;
- b) Inosservanza del divieto di subappalto ;
- c) Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- d) un esempio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- e) Inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi accertata in sede definitiva dagli organi preposti;
- f) Interruzione non motivato del servizio;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'amministrazione comunale, del risarcimento per i danni subiti.

## **TITOLIX CONTROVERSIE**

### **ART. 40 COMPETENZA IN ORDINE ALLE CONTROVERSIE**

Foro competente in merito a qualsiasi controversia derivante dalla interpretazione o dalla applicazione del presente contratto sarà quello di Rieti.

### **ART. 41 D. LEGGE 95/2012**

Qualora risulti disponibile la convenzione CONSIP relativo al presente servizio , l'affidamento si risolverà a norma di Legge, qualora le condizioni CONSIP siano più favorevoli rispetto all'offerta prodotta.