



# COMUNE DI NEMI

**(PROVINCIA DI ROMA)**

PIAZZA DEL MUNICIPIO N° 9 - 00040 NEMI  
TEL 06/9365011- 06/9365012 FAX 06/9368071  
WWW.COMUNEDINEMI.IT

Capitolato per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne ed elementari del Comune di Nemi.

## Art. 1) Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione per gli alunni delle scuole materne ed elementari del Comune di Nemi frequentanti il tempo pieno.

Il servizio consiste nella fornitura, consegna e distribuzione, nei vari plessi scolastici, di circa n. 100 **pasti giornalieri, che dovranno essere preparati e confezionati, presso il centro di cottura dell'impresa, il giorno stesso del loro consumo.** Il servizio consiste altresì nella preparazione dei tavoli nella sala refettorio con il materiale monouso fornito dalla ditta, nella distribuzione dei pasti ai tavoli, nella pulizia delle sale refettorio fra il primo ed il secondo turno e nella pulizia finale.

Il numero dei pasti giornalieri potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione secondo le necessità del giorno; nessun rimborso o indennizzo spetta qualora il numero dei pasti effettivamente forniti risulti inferiore o superiore a quello indicato.

La fornitura deve essere assicurata in armonia con il calendario scolastico.

## Art. 2) Durata dell'appalto

Il presente appalto ha durata dal 07 gennaio 2008 a tutto il 30 dicembre 2010.

## Art. 3) Dimensione dell'utenza

A titolo puramente indicativo, si riporta di seguito l'elenco dei plessi scolastici che effettuano il servizio di refezione, l'ora di consumazione del pasto ed il numero dei pasti da fornire:

| <i>plesso scolastico</i> | <i>Indirizzo</i>   | <i>n. pasti presunti giornalieri</i> | <i>Orario presunto consumazione</i> |
|--------------------------|--------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| S. Infanzia              | Via San Michele 14 | 40                                   | 12,15                               |
| S. Primaria              | Via San Michele 14 | 60                                   | 13.15                               |
|                          |                    | <b>100</b>                           |                                     |

Tale numero potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione secondo le necessità del giorno; in ogni caso l'Ente corrisponderà all'impresa appaltatrice soltanto il numero dei pasti effettivamente forniti.

Il numero dei pasti giornalieri, da servire presso ogni singolo plesso, sarà comunicato, alla ditta appaltatrice, entro le 09.00 di ogni giorno, dalle segreterie di ciascuna scuola.

#### Art. 4) Normative di riferimento

Il servizio oggetto del presente appalto è contemplato nell'allegato II B al D. Lgs. 163/2006, Cat. 17 CPC 64, con l'applicazione del D. Lgs. N. 163/2006 limitatamente agli artt. 65, 68 e 225 e a quelli espressamente richiamati nel presente capitolato.

#### Art. 5) Modalità e prescrizioni di gara

L'appalto verrà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell' art. 55 del D.Lgs 163/2006 ed aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006. Si procederà all'affidamento anche nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida.

Per partecipare al pubblico incanto le ditte interessate dovranno far pervenire, all'ufficio protocollo di questo Ente, entro le ore **12,00** del giorno **12.12.2007**, un plico, indirizzato a Comune di Nemi – Ufficio Protocollo - Piazza del Municipio n. 9 - 00040 Nemi, sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, recante la dicitura: **“Pubblico incanto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica periodo dal 07 gennaio 2008 al 31 dicembre 2010.”**. Detto plico dovrà contenere:

1. Una busta contenente l'offerta, redatta su carta legale del valore corrente e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, recante l'indicazione del prezzo offerto a pasto, sia in cifre che in lettere, che la ditta è disposta a praticare. La busta dovrà essere sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentate e dovrà riportare all'esterno la dicitura **“contiene offerta economica”**. L'offerta dovrà essere corredata delle giustificazioni di cui all'art. 87 comma 2 del D. Lgs. n. 163/2006.
2. Una busta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentate, riportante all'esterno la dicitura: **“documentazione”**, che dovrà contenere:
  - a) dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 circa il possesso dei requisiti generali previsti dall'art. 38 del decreto legislativo 163/2006;
  - b) dichiarazione di non trovarsi, con altri concorrenti partecipanti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile;
  - c) (Nel caso di ATI e consorzi di concorrenti) dichiarazioni attestanti la quota di partecipazione al raggruppamento e le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.
  - d) (Nel caso di ATI e consorzi di concorrenti non ancora costituiti) dichiarazioni attestanti:
    - a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
    - l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo alle ATI o consorzi;
  - e) dichiarazione con la quale la ditta attesta di essere in regola con il pagamento dei contributi sociali; tale dichiarazione sarà verificata per la ditta dichiarata provvisoriamente aggiudicataria mediante richiesta di DURC;
  - f) dichiarazione con la quale si attesti l'iscrizione alla CCIAA o, per le imprese straniere, all'equivalente registro previsto nello Stato di residenza, per l'esercizio di attività di ristorazione scolastica dove risulti che la ditta non si trova in stato di liquidazione, fallimento o concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana e straniera e che non sia incorsa in alcuna delle predette procedure;
  - g) dichiarazione bancaria che attesti che il concorrente ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria ai fini dell'assunzione dell'appalto;
  - h) autocertificazione del titolare o del legale rappresentante dell'impresa nella quale si attesta che la stessa possiede un'esperienza almeno triennale nella gestione del servizio di mensa per le scuole pubbliche o private per un importo medio annuo non inferiore a € 65.175,00 IVA esclusa. Nella dichiarazione dovrà essere indicato l'elenco dei principali servizi prestati con esito positivo nel triennio 2004/2005/2006 con l'indicazione del numero dei pasti, degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi;
  - i) dichiarazione e certificazione di cui all'art. 17 L. 68/99 che disciplina il diritto al lavoro dei disabili;

- l) il capitolato d'appalto ed i relativi allegati sottoscritti per accettazione, in ogni pagina, dal legale rappresentante della ditta;
- m) dichiarazione di disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di produzione, sito ad una distanza non superiore a Km 30, considerati su percorso stradale, dalla sede municipale, idoneo al servizio oggetto dell'appalto stesso, con allegata copia dell'autorizzazione ex art. 2, legge 30 aprile 1962, n. 283; in caso di A.T.I. la suddetta dichiarazione dovrà essere rilasciata da una delle aziende associate;
- n) dichiarazione di non partecipare alla gara per più di una associazione temporanea o consorzio di imprese concorrenti e neppure in forma individuale, qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
- o) certificato del casellario giudiziale, di data non anteriore a tre mesi a quello della presentazione dell'offerta, o autocertificazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000;
- p) in caso di società, idonea documentazione dalla quale si evincano i soggetti autorizzati a trattare con l'amministrazione comunale, nonché la composizione degli organi della società stessa;
- q) una dichiarazione, in carta legale del valore corrente, con la quale il legale rappresentante dell'impresa attesti di aver preso visione del territorio e dell'ubicazione dei plessi scolastici dove dovrà avvenire il servizio, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo offerto e di ritenere lo stesso remunerativo;
- r) dichiarazione in cui si attesti che la ditta è in grado di eseguire il servizio stesso e di aver ottemperato alle norme previste nel D.Lgs. 155/97 (H.A.C.C.P) e dalla vigente normativa in materia igienico – sanitaria per il centro di cottura;
- s) certificazione che dimostri che l'azienda abbia acquisito la certificazione di qualità ISO 9001:2000, nota come "Vision 2000";
- t) cauzione provvisoria dell'importo di € 3.910,50 pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto che può essere presentata tramite polizza fideiussoria assicurativa;
- u) prova dell'avvenuto versamento del contributo di € 30,00 dovuto a favore dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, forniture e servizi di cui alla deliberazione del 10 gennaio 2007- attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, legge 266/2005. A comprova dell'avvenuto pagamento deve essere allegata la ricevuta in originale del versamento, ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità, per i pagamenti effettuati tramite servizio postale, o copia stampata dell'email di conferma trasmessa dal sistema di riscossione, per i pagamenti effettuati on line.

Le suddette dichiarazioni sostitutive e documentazioni certificative, nel caso di ATI e consorzi di concorrenti, devono essere rese da tutti i componenti dell'ATI e del consorzio.

In caso di ATI e consorzi di concorrenti, il requisito di cui al punto h) dovrà essere posseduto per il 60% dalla Capogruppo e per la quota rimanente dalle altre imprese facenti parte del raggruppamento o consorzio. Queste ultime dovranno comunque possedere almeno il 20% dei suddetti requisiti.

In caso di ATI e consorzi di concorrenti, il requisito di cui al punto m) dovrà essere posseduto da una delle società associate.

La sottoscrizione delle dichiarazioni deve essere effettuata dal legale rappresentante dell'impresa e deve essere autenticata, o, in alternativa, corredata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore, a pena di esclusione. Nel caso in cui le dichiarazioni vengano sottoscritte da un procuratore del legale rappresentante, va allegata, a pena di esclusione, copia conforme all'originale della relativa procura.

3. Una busta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante riportante all'esterno la dicitura: "**offerta tecnica**" che dovrà contenere idonea documentazione utile alla valutazione secondo i parametri di cui al successivo art 6.

Non saranno presi in considerazione i plichi che, per qualsiasi motivo, perverranno tardivamente all'ufficio protocollo dell'ente. Il fatto che l'offerta economica non sia contenuta nell'apposita busta interna, debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, determina l'esclusione dalla gara.

Non si darà corso, inoltre, al plico che non risulti sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura e sul quale non sia stata apposta la dicitura, sopra indicata, contenente la specificazione della gara, oppure sul quale non sia stato apposto l'esatto indirizzo.

Si fa luogo all'esclusione dalla gara anche nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti.

All'uopo si avverte che non è consentito fare riferimento a documenti prodotti per gare esperite in giorni precedenti a quello fissato per la gara di cui trattasi.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.

## **Art. 6) Criteri di aggiudicazione**

L'appalto sarà aggiudicato, da apposita commissione, anche in presenza di una sola offerta valida, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, valutata in base ai seguenti elementi:

**1. Prezzo pasto esclusa I.V.A.** punti max 35

### **2. Modalità di attuazione del servizio**

- Piano di organizzazione generale del servizio con particolare riferimento al sistema di produzione e distribuzione dei pasti fino a punti 21
- Piano dei trasporti fino a punti 7
- Piano di attuazione sistema HACCP (manuale di autocontrollo applicato presso il cento di cottura, manuale da applicare presso i refettori delle scuole, manuale da applicare sugli automezzi adibiti al trasporto pasti) fino a punti 7
- Piano di pulizia e disinfezione dei refettori fino a punti 7
- Piano di formazione del personale addetto ai refettori fino a punti 5

### **3. Misure atte a garantire il controllo della qualità del servizio**

- Piano informativo per gli utenti che preveda la disponibilità di un dietista in grado di accogliere le richieste di miglioramento del servizio fino a punti 6
- Piano di rilevazione periodica della gradibilità dei pasti fino a punti 6
- Piano educativo alimentare rivolto all'educazione alimentare degli alunni fino a punti 6

---

**Totale punti 100**

### **1. Prezzo**

L'offerta dovrà riportare il prezzo unitario del singolo pasto; il prezzo stesso dovrà essere unico per le varie scuole anche se con menù differenziato nelle quantità e con differenti modalità di erogazione.

Il punteggio massimo di trentacinque punti verrà attribuito all'offerta con il prezzo più basso. A quelle con prezzo superiore sarà attribuito un minor punteggio, determinato dal confronto proporzionale con l'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{PREZZO MINIMO}}{\text{PREZZO OFFERTO}} \times 35$$

Non sono ammesse offerte in aumento.

Il prezzo espresso dall'impresa concorrente si intende comprensivo di tutte le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione ad essa favorevole.

Sarà applicato l'art. 87 del D. Leg.vo n. 163/2006 relativo all'accertamento delle offerte anomale.

## **2. Modalità di espletamento del servizio**

### **- Piano di organizzazione generale del servizio**

Si dovrà fornire una relazione dettagliata che illustri l'organizzazione generale del servizio oggetto del presente appalto, dal quale si possano evincere anche tutte quelle soluzioni miranti a rendere più appetibile il pasto per i piccoli utenti, l'organigramma del personale, con il quale si intende gestire il servizio, e l'organizzazione del lavoro. Si dovrà indicare il numero delle unità di personale che si intendono impegnare in ogni plesso scolastico e la qualifica delle stesse. Si dovrà indicare la struttura operativa dell'impresa.

Al piano di organizzazione generale del servizio verranno attribuiti fino a 21 punti.

### **- Piano dei trasporti**

La consegna dei pasti dovrà avvenire, a cura della ditta appaltatrice, presso la sede di ogni singolo plesso scolastico, nell'orario indicativamente citato nell'art. 2 da confermare con le autorità scolastiche. La Ditta appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti, indicando il numero di automezzi che intende utilizzare ed il tragitto che gli stessi dovranno effettuare. Il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro di cottura e l'arrivo dello stesso nei vari plessi scolastici deve essere tale da mantenere integre le caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto. I cibi non dovranno essere serviti né troppo cotti, né troppo crudi, né troppo conditi, né sconditi, né insipidi, né troppo salati. La frutta non dovrà essere né acerba, né troppo matura.

Durante il trasporto i pasti dovranno essere conservati in appositi contenitori termici e/o ad isolamento termico al fine di garantire la temperatura ottimale per il loro consumo.

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di trasporto di derrate alimentari (D.P.R. 327/80), la ditta dovrà inoltre assicurare che il trasporto dei contenitori avvenga con automezzi coibentati e muniti di autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità sanitarie.

In ottemperanza al D. lgs. 155/97, la ditta dovrà applicare, per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti, il relativo manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.

Al piano dei trasporti verranno attribuiti fino a 7 punti.

### **- Piano di attuazione sistema H.A.C.C.P.**

Dovrà essere prodotto piano dettagliato di autocontrollo di qualità del servizio in oggetto, redatto secondo la metodica **H.A.C.C.P.** (Hazard Analysis and Critical Control Point), comprensivo dei controlli di qualità ai sensi di quanto previsto dal D.lgs. n. 155/97, che dovrà essere composto dal manuale di autocontrollo da applicare presso il centro di cottura, dal manuale da applicare presso i refettori delle scuole, dal manuale da applicare presso gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.

Al piano di attuazione del sistema H.A.C.C.P. verranno attribuiti fino a 7 punti.

### **- Piano di pulizia e disinfezione dei refettori**

Al piano di pulizia e disinfezione verranno attribuiti fino a 7 punti.

### **- Piano di formazione del personale addetto ai refettori**

Al piano di formazione del personale addetto ai refettori verranno attribuiti fino a 5 punti.

## **3. Misure atte a garantire il controllo della qualità del servizio**

### **- Piano informativo per gli utenti**

Al piano informativo per gli utenti verranno attribuiti fino a 6 punti. Lo stesso deve prevedere la possibilità di dare agli utenti ogni informazione sul ricettario e sul menù e prevedere la disponibilità di un dietista che sia in grado di accogliere le richieste di miglioramento del servizio.

### **- Piano di rilevazione periodica della gradibilità dei pasti**

Al piano di rilevazione periodica della gradibilità dei pasti verranno attribuiti fino a 6 punti.

### **- Piano educativo alimentare**

Al piano educativo alimentare verranno attribuiti fino a 6 punti. Il piano deve essere rivolto all'informazione di genitori, alunni ed insegnanti circa norme di educazione alimentare e dello stretto rapporto della corretta alimentazione con la salute e la qualità della vita.

## **Art. 7) Prezzo del pasto**

L'offerta della ditta dovrà essere formulata tenendo conto di quanto indicato nell'art. 5 del presente capitolato. In ogni caso il prezzo unitario offerto non dovrà essere superiore ad € 3,95 oltre I.V.A. in misura di legge.

## **Art. 8) Cauzione definitiva**

A garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi assunti, l'appaltatore verserà a titolo di cauzione definitiva, secondo quanto previsto dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, una somma pari al 10% dell'importo contrattuale. Tale cauzione potrà essere costituita anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

## **Art. 9) Condizioni di fornitura e tipologia del servizio richiesto**

La tipologia del servizio, così come richiamata all'art. 1, consiste:

1. nella **preparazione**, la mattina stessa del loro consumo, presso il centro di cottura dell'impresa e **consegna** di pasti confezionati con il sistema a legame fresco-caldo. Dovranno, inoltre, essere forniti, con confezione a parte, per ciascun pasto: pane (rosetta mignon con indicata data di produzione e provenienza), frutta di stagione (né acerba, né troppo matura), nonché le seguenti stoviglie monouso: posate per alimenti imbustate e sigillate in confezione tris (cucchiaino, coltello, forchetta e tovagliolo di carta a due veli), un bicchiere in plastica, tovaglietta di carta singola.
2. **nell'effettuazione in ogni sala refettorio delle seguenti funzioni:**
  1. predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli con il materiale monouso fornito dall'impresa;
  2. distribuzione dei pasti ai tavoli;
  3. pulizia e riordino dei tavoli e delle sedie dopo la consumazione dei pasti;
  4. pulizia delle sale refettorio tra il primo ed il secondo turno e pulizia finale;
  5. ritiro dei rifiuti e deposito degli stessi nell'immediata prossimità esterna all'area mensa.

I pasti dovranno essere preparati nel medesimo giorno in cui verranno somministrati agli alunni e trasportati, a cura dell'impresa appaltatrice, con idonei mezzi di trasporto ed in contenitori termici che ne assicurino la conservazione secondo la normativa vigente.

L'impresa dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale nel numero e nella qualifica che consentano di raggiungere risultati ottimali relativamente alla sicurezza del lavoro ed all'igienicità. Ciò al fine di garantire le caratteristiche qualitative e quantitative dei pasti nonché i giusti tempi di somministrazione agli utenti. Tutto il personale che presterà attività per l'espletamento dei servizi oggetto d'appalto, oltre ad essere fornito del vestiario idoneo ai compiti affidati, dovrà essere munito di distintivo indicante la qualifica professionale e la denominazione dell'impresa. Nell'esecuzione del servizio di refezione scolastica, l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro dei propri dipendenti e negli accordi locali integrativi degli stessi. Dovranno, comunque, essere rispettate tutte le norme vigenti in qualsiasi modo connesse al servizio mensa anche se non espressamente menzionate nel presente capitolato d'appalto.

## **Art. 10) Centro di Produzione**

La Ditta partecipante deve disporre, sito ad una distanza non superiore a Km 30, considerati su percorso stradale, dalla sede municipale di Nemi, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di produzione idoneo ed essere in possesso della relativa autorizzazione sanitaria, di cui all'art. 2 legge 30/4/1962 n. 283. In ottemperanza del D. lgs. 155/97 la ditta dovrà applicare, per il centro cottura pasti, manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.

### **Art. 11) Inizio dell'erogazione del servizio**

L'impresa s'impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata attivazione totale o parziale dei servizi richiesti dal presente capitolato non dà diritto all'impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

### **Art. 12) Interruzione del servizio**

Il servizio di refezione scolastica deve essere sempre garantito, poiché trattasi di servizio pubblico essenziale. L'impresa s'impegna, nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale:

- a) a fornire il servizio utilizzando un altro centro di cottura debitamente autorizzato qualora i fatti interruttivi della fornitura insistono per un periodo superiore a tre giorni;
- b) a fornire un cestino freddo nel caso in cui tale impossibilità sia riferita ad un periodo non superiore a tre giorni.

In entrambi i casi l'impresa deve rendere edotta l'Amministrazione comunale con un congruo anticipo.

### **Art. 13) Caratteristiche delle derrate alimentari**

Il pasto dovrà essere preparato osservando rigorosamente le indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati Nazionali) predisposti dall'Istituto Nazionale della Nutrizione. Le derrate alimentari utilizzate ed i prodotti forniti dovranno essere di primarie marche e di prima scelta ed essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed alle tabelle merceologiche e dietetiche (*allegato n.1*).

Nel caso di aggiudicazione dell'appalto, l'impresa dovrà presentare l'elenco dei fornitori ed indicare il modo di approvvigionamento dei prodotti utilizzati e la loro tracciabilità.

### **Art. 14) Divieto di utilizzo di alimenti transgenici**

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati.

### **Art. 15) Specifiche generali per prodotti biologici**

I prodotti dell'agricoltura biologica devono provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del regolamento CEE n. 2092/91 e devono provenire da aziende sottoposte ai controlli di uno degli enti autorizzati.

I prodotti biologici che la ditta è obbligata a fornire sono: **tutta la frutta e tutta la verdura, legumi secchi, pomodori pelati, olio e aceto.**

Tutti gli altri prodotti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche e dietetiche (che costituiscono *l'allegato n. 1*).

Nel caso in cui non fossero disponibili i prodotti obbligatoriamente richiesti, per cause eccezionali e imprevedibili non dipendenti dall'impresa, quest'ultima è obbligata a comunicare preventivamente all'Ufficio Scuola, secondo le modalità che saranno concordate fra le parti e comunque via fax, l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

Per quanto riguarda frutta e verdura i prodotti devono provenire da aziende agricole che adottino sistemi di coltura biologica adeguatamente certificati.

### **Art 16) Caratteristiche delle carni**

Le carni rosse, le carni bianche ed i salumi, da utilizzarsi per la preparazione dei pasti previsti nei menù allegati, dovranno essere "a marchio CEE".

Per tutti gli alimenti sopraindicati dovrà essere presentata la relativa certificazione di provenienza.

### **Art 17) Garanzie di qualità**

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'amministrazione comunale idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle tabelle merceologiche.

### **Art 18) Menu'**

I menù dovranno essere articolati in cinque settimane e suddivisi in *menù invernale* e *menù estivo*.

Il *menù estivo* sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1° aprile fino alla fine dell'anno scolastico.

Il *menù invernale* sarà erogato dal 1° novembre al 31 marzo.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù offerti.

### **Art 19) Menu' per diete alternative**

L'impresa dovrà garantire la fornitura di pasti alternativi, richiesti dagli utenti per motivi di allergie alimentari, per patologie di diversa natura o per motivi di religione. Le richieste di variazione dei menù per patologie, con allegata la relativa certificazione medica, riportante la diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni elementi, dovranno pervenire direttamente in originale all'impresa ed in copia all'Ufficio Scuola. A questo fine dovranno essere specificati gli ingredienti dei pasti alternativi ed il modo di cottura degli stessi e fornita ogni eventuale informazione ai genitori che la richiedano.

Inoltre, su richiesta degli interessati, per temporanee esigenze personali, dovranno essere fornite diete in "bianco" che non necessitano di certificato medico.

Inoltre, ogni confezione relativa a diete "personalizzate" dovrà essere consegnata in vaschetta monoporzione termosaldata riportante il nome del bambino, nonché il prodotto contenuto, ingredienti e grammatura, in modo da consentire l'identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione.

### **Art. 20) Definizione e pubblicità del menù**

Copia del menù deve essere affissa all'ingresso dei locali mensa, in luogo ben visibile, ed all'entrata di ogni struttura scolastica.

E' consentita, in via eccezionale, temporanea e previa tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, una variante al menù previsto nei seguenti casi:

- guasto di uno degli impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto;
- interruzione temporanea della produzione per varie cause, quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, verranno valutate eventuali proposte sostitutive con le relative ricette contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste nelle pietanze da sostituire.

### **Art. 21) Funzionalità del servizio**

L'impresa deve far controllare periodicamente, dai propri responsabili, che la somministrazione dei pasti avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando, in ogni caso, le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

## **Art. 22) Disposizioni igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento in particolare alla Legge 283 del 30/04/1962, al regolamento di esecuzione D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché al D. lgs. n. 155/97.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

## **Art. 23) Personale**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti dovrà essere svolto da personale alle dirette dipendenze dell'impresa appaltatrice.

## **Art. 24) Organico del personale da impiegare presso ogni scuola**

Per l'espletamento del servizio di mensa e di tutte le operazioni connesse, dettagliatamente indicate all'art. 9 del presente capitolato, l'organico del personale da impiegare dovrà essere, per quantità e qualità professionale, coerente con il piano di organizzazione generale del servizio, presentato dall'impresa in fase di offerta, e comunque nel rispetto del contratto collettivo nazionale di lavoro.

## **Art. 25) Applicazioni contrattuali verso il personale**

La Ditta è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni ed in materia assistenziale e previdenziale nonché al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali conclusi in sede regionale, provinciale e comprensoriale, pertanto, la Ditta aggiudicataria sarà ritenuta responsabile delle infrazioni o degli inadempimenti accertati dagli istituti previdenziali ed assicurativi o da altri organi di vigilanza.

## **Art. 26) Diritto di controllo**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali e del presente capitolato d'appalto.

L'impresa è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo, in ogni momento, il loro accesso ai locali cucina ed ai magazzini del centro cottura, fornendo tutti i chiarimenti necessari.

Coloro che eseguono i controlli devono rispettare le stesse norme igieniche previste per il personale di cucina (camice bianco, cappello, mascherina e guanti).

La vigilanza del servizio avverrà ad assoluta discrezionalità dell'Amministrazione e prevederà controlli casuali sia nei plessi serviti dalla mensa che presso i centri di produzione. Potrà essere disposta una verifica iniziale di idoneità dei locali, dei magazzini e delle attrezzature, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti ai menù ed al ricettario, nonché effettuare il controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli stessi, il rispetto delle temperature e delle modalità stabilite per la consegna dei pasti.

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- di proprio personale;
- di personale del competente Servizio ASL, che potrà prelevare campioni, secondo le modalità previste dal DPR 327/80.

## **Art. 27) Contestazioni**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni presentate dagli addetti al controllo. L'impresa, 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 procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo art. 34. L'Amministrazione Comunale potrà, inoltre, far pervenire all'impresa eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data di comunicazione. L'impresa, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine fino a nuova comunicazione.

Quanto sopra sarà causa, oltre che di applicazione delle sanzioni per inadempienza contrattuale, anche di eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione Comunale.

## **Art. 28) Corrispettivo dell'appalto e pagamento**

Per il servizio di refezione scolastica di cui al presente capitolato sarà corrisposto alla ditta aggiudicataria il prezzo a pasto offerto in sede di gara, oltre ad IVA nella misura di legge, per il numero di pasti effettivamente forniti.

Il pagamento avverrà, a rate mensili posticipate, su presentazione di fattura in duplice copia, dopo verifica dei pasti effettivamente forniti, secondo le modalità che saranno definite dall'Amministrazione Comunale.

A corredo della fattura la ditta ha l'obbligo di presentare copia di DURC per il personale in servizio, corrispondente al periodo fatturato, nonché aggiornata certificazione camerale dalla quale risultino le situazioni di fallimento o di concordato preventivo della stessa.

Le fatture dovranno essere corredate dagli elenchi dei pasti forniti giornalmente, agli alunni ed agli insegnanti, vistati dai dirigenti scolastici delle singole Scuole.

Si procederà alla revisione del corrispettivo secondo quanto indicato all'art. 115 del D. Lgs. 163/2006.

## **Art. 29) Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

Nell'esecuzione del servizio la ditta si obbliga:

- ad assumere ed osservare tutte le norme in materia sanitaria ed igienica;
- ad applicare, nel caso, per gli operai dipendenti della ditta appaltatrice addetti al servizio, capaci e fisicamente idonei, tutte le norme contenute nel contratto nazionale per la categoria;
- ad osservare e fare osservare costantemente dai propri dipendenti tutte le disposizioni portate dalla legge e dai regolamenti in vigore o che potessero venire emanati durante il contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e comunque aventi rapporto con il servizio oggetto dell'appalto;
- all'osservanza di quanto previsto in materia di sicurezza dal D.lgs. 626/94 e successive modifiche;
- all'osservanza di quanto previsto, in materia di diritto al lavoro dei disabili, dalle disposizioni della legge n. 68/99.

## **Art. 30) Responsabilità dell'appaltatore e assicurazione**

La Ditta appaltatrice sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o a cose che risultassero causati dalla Ditta stessa nell'esercizio del presente appalto. La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati. A tale scopo, prima della stipula del contratto, la Ditta dovrà stipulare polizza assicurativa per rischi inerenti l'attività di somministrazione pasti con un massimale non inferiore a € 774.685,35 per sinistro, a € 774.685,35 per persona danneggiata ed a € 774.685,35 per danni a cose.

### **Art. 31) Spese contrattuali ed altre**

Tutte le spese inerenti al contratto e conseguenziali, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché tutti gli oneri fiscali, inerenti la fornitura, sono a carico della ditta contraente ad eccezione dell'IVA che, esposta in fattura, è a carico dell'Amministrazione Comunale.

### **Art. 32) Divieto di cessione - Subappalto**

All'Impresa affidataria dell'appalto è fatto espresso divieto di subappalto e comunque cedere a terzi, in tutto o in parte, il contratto ovvero i crediti, senza esplicita autorizzazione dell'amministrazione appaltante, pena la risoluzione del contratto medesimo ai sensi dell'art. 1456 C.C., allo scopo di garantire all'Amministrazione Comunale il rapporto diretto con il contraente scelto in fase di aggiudicazione, al fine di assicurare la qualità del servizio offerto.

### **Art. 33) Inadempimento - Sanzioni**

Qualora fossero rilevate inadempienze, rispetto a quanto prescritto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- mancata consegna di interi pasti regolarmente prenotati nei termini previsti: Euro 26,00, per ciascun pasto non consegnato;
- incompleta consegna dei pasti regolarmente prenotati nei termini stabiliti: Euro 10,00;
- minore grammatura dei pasti riscontrata, nella media dei campioni esaminati, rispetto a quella prevista dal menù e dal ricettario, Euro 500,00;
- **cibi scotti o troppo crudi, troppo conditi o del tutto sconditi, frutta acerba o troppo matura, Euro 100,00.**

L'applicazione della multa disciplinare sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, effettuata dall'Ufficio Scuola; avverso la contestazione la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro dieci giorni dalla notifica della stessa. Spetta quindi al Comune, tenuto conto delle possibili controdeduzioni formulate dalla ditta appaltatrice, stabilire la misura della penalità.

Il provvedimento assunto dal Comune è inappellabile ed è immediatamente eseguibile.

Il Comune procederà all'incasso della penalità mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale verrà assunto il provvedimento definitivo.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Ogni atto o provvedimento del Comune riferibile al contratto di Appalto sarà comunicato alla ditta in via amministrativa.

### **Art. 34) Risoluzione per inadempienza**

Il Comune ha diritto di promuovere, ai sensi e per gli effetti degli artt. 1453, 1454 c.c., e ciò a suo insindacabile giudizio e discrezione, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza comunque pregiudizio per il risarcimento del danno:

- arbitrario abbandono dei servizi oggetto dell'appalto;
- ripetuta somministrazione di **cibi scotti o troppo crudi, troppo conditi o del tutto sconditi, frutta acerba o troppo matura**, in numero non inferiori a cinque (5) nello spazio temporale di un intero anno di gestione;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o norme e regolamenti igienico - sanitari, in numero non inferiori a tre (3) nello spazio temporale di un intero anno di gestione;
- inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune e per una o più delle seguenti cause:
  1. gravi irregolarità o deficienze riscontrate nello svolgimento dei servizi in appalto che abbiano o possano arrecare danno al Comune e specialmente agli utenti destinatari del presente servizio con particolare riferimento all'inosservanza delle norme igienico - sanitarie e per reiterati ritardi nella fornitura dei pasti;
  2. impedimento in qualsiasi modo dell'esercizio del potere di controllo da parte del Comune sull'andamento del servizio;

3. mancata ripresa del servizio, in caso di interruzione, entro i termini previsti dal Comune, salvo i casi di forza maggiore, debitamente constatati dall'Ufficio Scuola;
  4. grave violazione degli obblighi facenti capo alla ditta, per quanto previsto dal presente capitolato, secondo cui risulti che la stessa non soddisfi alle esigenze per le quali fra le parti fu costituito il rapporto e tale da menomare la fiducia nei successivi adempimenti;
  5. scioglimento, fallimento o per ogni altra inadempienza non contemplata ex art. 1453 c.c.;
  6. ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto.
- Detta risoluzione comporterà il diritto, in ogni caso, d'incameramento della cauzione e ciò senza pregiudizio del diritto del Comune al risarcimento di maggiori danni.
- Non spetta alla ditta in caso di risoluzione del contratto alcun indennizzo per nessun titolo, neppure sotto il profilo del rimborso spese.

#### **Art. 35) Rinvio**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa riferimento alla vigente normativa nazionale e comunitaria che si intende tutta richiamata.