



**ALLEGATO 3**

**COMUNE DI SORA**  
**(Provincia di Frosinone)**

Corso Volsci, 111 – 03039 SORA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PROCEDURA APERTA**

**AFFIDAMENTO GESTIONE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA  
SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE**

**ANNI SCOLASTICI**

2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019

## INDICE

- ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 3 – QUALITA' PRODOTTI ALIMENTARI
- ART. 4 – MENU'
- ART. 5 – DURATA DELL'APPALTO E PROROGA
- ART. 6 – PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA
- ART. 7 – QUOTA DI CONTRIBUZIONE DELLE FAMIGLIE E UFFICIO AMMINISTRATIVO
- ART. 8 – CORRISPETTIVO
- ART. 9 – REVISIONE PREZZO
- ART. 10 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
- ART. 11 – OBBLIGHI DELLA DITTA
- ART. 12 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI
- ART. 13 – TRASPORTO DEI PASTI
- ART. 14 – PERSONALE
- ART. 15 – DOCUMENTAZIONE CONTRIBUTI C.E.E.
- ART. 16 – CONTROLLI
- ART. 17 – PENALITA'
- ART. 18 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
- ART. 19 – CAUZIONE DEFINITIVA
- ART. 20 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 21 – CONTROVERSIE
- ART. 22 – SPESE DI CONTRATTO
- ART. 23 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 24 – RINVIO

ART. 1  
OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Sora. Il servizio, che l'impresa deve realizzare con propria organizzazione, prevede la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso le scuole statali dell'infanzia e primarie, site nel territorio del Comune di Sora e consumati presso le stesse strutture.

Il servizio consiste, altresì, nella preparazione dei tavoli nei locali adibiti a refettorio con il materiale monouso fornito dalla ditta, nella distribuzione dei pasti ai tavoli, nell'apertura delle vaschette, nella pulizia delle sale refettorio fra il primo ed il secondo turno e nella pulizia finale.

La preparazione dei pasti deve avvenire presso un centro di cottura situato entro 15 Km. dalla sede del Comune di Sora, di cui la ditta deve avere la proprietà e la disponibilità o solo la disponibilità.

Si prevede tassativamente la preparazione dei pasti la mattina stessa del loro consumo, fatta esclusione dei pasti refrigerati.

La quantità presunta è di circa 79.850 pasti annui, per un totale di circa 399.250 per il periodo dell'appalto (cinque anni scolastici).

Il numero dei pasti giornalieri da servire presso ogni singolo plesso, sarà comunicato telefonicamente alla ditta appaltatrice, entro le ore 9.30 di ogni giorno, dal referente del plesso stesso; le segreterie di ciascuna Direzione Didattica invieranno giornalmente via fax alla ditta e all'Ufficio Istruzione, il prospetto del numero complessivo dei pasti ordinati, distinti per plessi.

Il servizio consiste anche nella produzione e fornitura di pasti per il personale docente ed A.T.A. che ne abbia diritto.

Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie nei giorni e nei modi concordati con le Direzioni Didattiche. Sono comunque esclusi i giorni in cui ricadono le festività civili e religiose.

Di seguito i plessi scolastici attualmente interessati dal servizio di refezione e il numero degli alunni e del personale docente ed ATA (riferito al mese di novembre 2013) che usufruiscono della refezione:

a) SCUOLE DELL'INFANZIA		SEZIONI	ALUNNI	DOCENTI-ATA
- Rione Napoli I	Via Lungoliri Cavour	6	2.143	320
- Rione Napoli II	Via D. Alighieri	2	653	100
- Schito Vicenne	Viale S. Domenico	2	472	100
- Carnello	P.zza M. T. Cicerone	2	328	95
- Spinelle	Via Spinelle	3	1.091	144
- Chiesa Nuova	Via Chiesa Nuova	3	854	152
- S. Lorenzo	Via Pisacane	3	708	110
- A. La Rocca	Via Campopiano	2	375	100
- Rione Indipendenza	Via Lungoliri Della Monica	5	<u>1.564</u>	<u>233</u>
		Totale	8.188	1.354

b) SCUOLE PRIMARIE		CLASSI	ALUNNI	DOCENTI-ATA
- Schito Vicenne	Viale S. Domenico	8	346	100
- Carnello	Via I. Bonomi	5	83	60
- A. La Rocca	Via Campopiano	5	65	24
- A. Lauri	Via Lungoliri della Monica	5	<u>949</u>	<u>120</u>
		Totale	1.443	304

Nell'anno scolastico 2013/2014 il servizio di refezione scolastica è articolato nel modo seguente:

## *SCUOLE DELL'INFANZIA (dal lunedì al venerdì)*

### 1° ISTITUTO COMPRENSIVO

Plessi: Rione Napoli, Rione Napoli II – Data inizio refezione scolastica 07/10/2013, data presunta termine refezione scolastica 28/06/2014.

### 2° ISTITUTO COMPRENSIVO

Plessi: Spinelle, Chiesa Nuova, S. Lorenzo, Carnello, Schito Vicenne – Data inizio refezione 07/10/2013, data presunta termine refezione scolastica 28/06/2014.

### 3° ISTITUTO COMPRENSIVO

Plessi: Rione Indipendenza, Compre – Data inizio refezione scolastica 07/10/2013, data presunta termine refezione scolastica 28/06/2014.

## *SCUOLE PRIMARIE*

### 1° ISTITUTO COMPRENSIVO

Nessuno.

### 2° ISTITUTO COMPRENSIVO

Plessi: Carnello - lunedì e mercoledì; Schito Vicenne - lunedì e giovedì; data inizio refezione scolastica 07/10/2013, data presunta termine refezione scolastica 30/05/2014.

### 3° ISTITUTO COMPRENSIVO

Plesso: A. Lauri – dal lunedì al venerdì (n. 5 classi a tempo pieno); Valleradice il mercoledì, data inizio refezione scolastica 07/10/2013, data presunta termine refezione scolastica 30/05/2014.

Il numero degli utenti ed i giorni di servizio sono puramente indicativi, in quanto riferiti all'anno scolastico 2013/2014; la fornitura dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere e all'articolazione giornaliera definita dagli Istituti scolastici d'intesa con il Comune.

## ART. 2

### ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere consegnati dalle ore 11,45 alle ore 12,30 nelle scuole dell'infanzia e dalle 12,30 alle 13,00 nelle scuole primarie, salvo diverse disposizioni comunali, d'intesa con le scuole, e comunque in un pari intervallo temporale.

I pasti dovranno essere preparati in conformità ai menù settimanali approvati dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale.

La ditta fornirà materiale di supporto alla consumazione pasto "a perdere": piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovaglette.

Per i bambini affetti da patologie a carattere permanente la ditta aggiudicataria dovrà predisporre un pasto differenziato che terrà conto delle certificazioni mediche, comunicate dal competente Ufficio comunale.

Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero bambini iscritti, assenze, ecc..) e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune. L'Amministrazione è tenuta pertanto al pagamento della somma relativa al numero dei pasti effettivamente erogati.

L'Ente si riserva la facoltà insindacabile di modificare, in qualsiasi momento, per esigenze di servizio, la consistenza globale delle somministrazioni, sino ad un decimo della stessa, anche con l'esclusione di scuole, comunicandolo con congruo anticipo all'appaltatore, che è tenuto ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza poter per questo chiedere o pretendere eventuale risarcimento danni.

La mancata attuazione o la soppressione, temporanea o definitiva, del servizio mensa in alcuno dei plessi, per sospensione dell'attività scolastica o per causa di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta.

Il trasporto del cibo deve essere effettuato con automezzi coibentati e mediante contenitori termici idonei all'ottima conservazione del cibo stesso durante il trasporto.

Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola dovrà essere accompagnato da una apposita bolla di consegna sulla quale dovranno inoltre essere indicate la data, l'ora della partenza dal centro di cottura e l'ora di consegna.

E' a carico della ditta il ritiro giornaliero, presso le scuole, dei buoni pasto, consegnati dagli utenti e raggruppati per sezione e classe.

E' altresì a carico della ditta la fornitura di buste per la raccolta dei rifiuti.

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:

- effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
- depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
- mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
- segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'Ufficio Ambiente del Comune.

La fornitura dei sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico dell'aggiudicatario.

Tali sacchetti devono essere conformi con la tipologia del rifiuto conferito.

La Ditta individuerà e indicherà inoltre all'Ente un referente responsabile del servizio, reperibile in loco, per tutta la durata dell'appalto. Curerà direttamente i rapporti con le scuole per ciò che attiene i dettagli organizzativi, compresi eventuali servizi aggiuntivi autorizzati dall'Ente.

### ART. 3

#### QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La merce deve avere le seguenti caratteristiche:

gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti. Gli ortaggi, se non freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche: le carote devono essere di prima qualità; i piselli devono essere di qualità fini; i fagiolini devono essere di qualità fini.

La frutta di stagione deve essere di prima scelta, fresca, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Il pane deve essere bianco, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Non deve contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Il pane fornito, confezionato in bustine singole e chiuse, deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservazione di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato. Non deve essere in alcun modo alterato.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità parmigiano-reggiano, deve essere prodotto da latte vaccino, non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Il formaggio da taglio non deve presentare alterazioni esterne o interne.

La carne di vitello, di pollo, di tacchino, maiale deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie.

Il pesce deve essere solo surgelato e privo di lisce.

La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro; esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta deve essere indenne da infestanti o parassiti o larva di alcun tipo o da muffe o da altri agenti infestanti.

Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Non deve presentare i difetti tipici: striatura, violatura interna.

L'olio usato per la cottura e l'olio usato per gli alimenti a crudo deve essere olio di oliva sovrappuro vergine di ottima qualità, e non deve contenere più dell'1,5% in peso di acidità espressa in acido oleico e rispondenti alle vigenti norme di igiene.

Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr. 55/60, e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

Le carni rosse, le carni bianche ed i salumi, da utilizzarsi per la preparazione dei pasti previsti nei menù allegati, dovranno essere "convenzionali nazionali", provenienti da animali nati e cresciuti in allevamenti italiani e macellati in Italia.

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

Le posate, il tovagliolo e la tovaglietta devono essere confezionati in bustine singole.

Il pasto dovrà, in ogni caso, essere composto da:

- primo
- secondo
- contorno
- pane (del tipo rosette)
- frutta fresca
- acqua minerale naturale in porzione monouso di cl 0,50.

#### ART. 4 MENU'

I menù sono articolati in settimane e suddivisi in *menù invernale* e *menù estivo*.

Il *menù estivo* sarà erogato dal 1° maggio fino alla fine dell'anno scolastico.

Il *menù invernale* sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico al 30 aprile.

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

Copia del menù deve essere consegnata, a cura della ditta aggiudicataria, alla dirigenza di ogni Istituzione scolastica per la pubblicità all'interno dei plessi (ingresso dei locali mensa...) e per la consegna ai genitori rappresentanti di classe e ai presidenti di circolo. Il menù deve, altresì, essere pubblicato sul sito internet della ditta aggiudicataria e sarà inoltre consultabile sul sito del Comune.

L'impresa dovrà garantire la fornitura di pasti alternativi, richiesti dall'Ente per motivi di allergie alimentari, per patologie di diversa natura o per motivi di religione degli utenti. Le richieste di variazione dei menù dovranno avere allegata la relativa certificazione medica, riportante la diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni elementi.

Inoltre, su richiesta della scuola frequentata dal richiedente, per esigenze personali, dovranno essere fornite diete in "bianco" che non necessitano di certificato medico.

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

## ART. 5

### DURATA DELL'APPALTO E PROROGA TECNICA

L'appalto ha la durata di 5 anni scolastici consecutivi (AA.SS. 2014/2019) a partire dalla data di effettivo inizio del servizio del primo anno scolastico.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà, con preavviso non inferiore a 60 giorni antecedenti la scadenza contrattuale, di richiedere all'Aggiudicatario, alle stesse condizioni contrattuali vigenti, una proroga tecnica del contratto della durata massima di sei mesi, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo servizio.

## ART. 6

### PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara viene stabilito in € 4,90 oltre I.V.A. a pasto. I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in n. 79.850 annui, per un totale di circa n. 399.250 per l'intero periodo dell'appalto.

L'importo complessivo dell'appalto viene indicato presuntivamente in € 1.956.325,00, oltre I.V.A.

## ART. 7

### QUOTA DI CONTRIBUZIONE DELLE FAMIGLIE E UFFICIO AMMINISTRATIVO

Per il servizio contemplato nel presente capitolato, il soggetto aggiudicatario dovrà assicurare il funzionamento di un proprio Ufficio dotato di linea telefonica, ubicato nel centro urbano di Sora, operativo nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì con orario 8.00 – 12.00 e il giovedì con orario 14.00 – 20.00, al fine di rilasciare i buoni pasto agli utenti e di garantire l'acquisizione della quota di contribuzione per la refezione scolastica dovuta dagli stessi, applicando le tariffe che l'Amministrazione Comunale di anno in anno determinerà.

Il sistema tariffario vigente è basato su una differenziazione del costo del buono pasto, in base al reddito I.S.E.E. del nucleo familiare; gli utenti effettuano il versamento sul c/c postale n. 13050034 intestato alla Tesoreria del Comune di Sora, oppure presso l'attuale tesoreria comunale - Banca di Credito Cooperativo di Roma, sita in Piazza A. De Gasperi snc, specificando nella parte relativa alla causale, in stampatello, il cognome e nome dell'utente e il servizio a cui si riferisce: refezione scolastica. La ricevuta di pagamento deve essere consegnata al personale dell'ufficio amministrativo suddetto, che provvederà alla verifica dell'esattezza del versamento e alla consegna dei buoni pasto all'utente.

Tale Ufficio dovrà altresì:

- assicurare lo svolgimento delle pratiche relative alle domande del servizio di refezione scolastica da parte delle famiglie degli utenti, secondo i criteri e le modalità stabiliti dall'Ente;
- essere a disposizione degli utenti per tutte le informazioni inerenti il servizio;
- trasmettere all'Ufficio Istruzione del Comune gli elenchi degli alunni beneficiari del servizio, l'ammontare mensile delle quote di compartecipazione versate dagli utenti e dovrà segnalare tempestivamente ogni eventuale problema e variazione.

L'Ente si riserva il controllo sulla regolarità dei pagamenti da parte degli utenti del servizio.

Gli oneri finanziari relativi all'attivazione dell'ufficio amministrativo suddetto, sono interamente a carico dell'impresa offerente.

## ART. 8

### CORRISPETTIVO

Alla fine di ciascun mese la ditta aggiudicataria provvederà ad emettere una fattura di importo corrispondente alla somma dei pasti forniti nel corso del mese di riferimento, applicando i prezzi offerti in sede di gara o eventualmente rideterminati ai sensi dell'art. 9.

La ditta dovrà presentare mensilmente:

- la fattura relativa alla fornitura dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia;
- la fattura relativa alla fornitura dei pasti agli alunni della scuola primaria;
- la fattura relativa alla fornitura dei pasti al personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia;
- la fattura relativa alla fornitura dei pasti al personale scolastico avente diritto della scuola primaria.

Alle fatture suddette andrà allegato l'ordinativo giornaliero dei pasti inviato dalle direzioni didattiche e la distinta giornaliera dei pasti serviti, firmata dal responsabile incaricato dalla ditta e dal responsabile incaricato dalle direzioni didattiche. La ditta, al fine della liquidazione della fattura, dovrà altresì consegnare all'Ufficio Istruzione i buoni pasto, distinti e raggruppati per scuola e per giorno. La bolla di consegna dei pasti dovrà recare la firma leggibile del responsabile della scuola indicato dalla scuola stessa. Non si darà seguito al pagamento delle fatture alle quali non sarà allegata la documentazione suddetta.

Il numero dei pasti ordinati dalla scuola, dovrà corrispondere al numero dei buoni mensa consegnati dagli alunni al personale della scuola stessa; sarà cura della scuola pertanto raggruppare i buoni pasto per sezione e per classe e consegnarli in perfetto ordine all'addetto individuato dalla ditta aggiudicataria. La scuola dovrà altresì segnalare tempestivamente per iscritto all'Ufficio Istruzione eventuali casi di mancata consegna dei buoni pasto da parte degli alunni.

Le modalità organizzative ed operative suesposte potranno subire variazioni in caso di informatizzazione del servizio di rilascio dei buoni pasto.

Il Comune effettuerà il pagamento delle fatture entro 90 giorni dalla presentazione.

In caso di interruzione improvvisa delle attività scolastiche, dovuta a causa di forza maggiore, comunicata anche telefonicamente dall'Ente alla ditta, entro le ore 9.30, nessun pagamento è dovuto alla ditta; in caso di comunicazione dopo le ore 9.30, il Comune provvederà al pagamento dei pasti eventualmente prenotati entro le ore 9,30 dalle scuole, nella misura del 50%.

#### ART. 9 REVISIONE PREZZO

La revisione del prezzo è regolata dall'art. 115 del D.Lgs. 163/2006 che stabilisce che tutti i contratti ad esecuzione periodica o continuativa relativi a servizi o forniture debbono recare una clausola di revisione periodica del prezzo. Alla fine di ogni anno successivo al primo, è facoltà dell'impresa aggiudicataria presentare richiesta di revisione del prezzo mediante lettera raccomandata, entro i 60 giorni successivi alla scadenza dell'anno cui si riferisce; lo scadere del termine equivarrà a rinuncia. A seguito della richiesta suddetta, a partire dal secondo anno contrattuale, la revisione sarà operata dal dirigente responsabile del servizio, previa istruttoria, sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lettera c) e comma 5 del D.Lgs. 163/2006.

In mancanza della disponibilità dei dati ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. succitato, si procederà alla revisione del prezzo applicando il parametro della variazione dei prezzi stimati sui consumi delle famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, pubblicati dall'ISTAT.

#### ART. 10 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari concernenti il servizio in oggetto, l'impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i. Ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis della Legge 136/2010 il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.



## ART. 11 OBBLIGHI DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria produrrà i pasti presso il centro di cottura, di cui ne abbia la proprietà e disponibilità o solo la disponibilità, che dovrà essere situato entro 15 Km. dalla sede del Comune di Sora, con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguati.

La ditta:

- dovrà provvedere alla consegna dei pasti nel rispetto del piano dei trasporti dei pasti, indicato al punto 1 dell'offerta tecnica;
- dovrà assicurare la presenza di 1 (*uno*) addetto alla mensa per un massimo di 30 bambini che usufruiscono della mensa, durante la distribuzione e somministrazione dei pasti;
- curerà la raccolta giornaliera dei buoni pasto e la compilazione di una distinta giornaliera dei pasti serviti;
- provvederà alla periodica informazione delle famiglie sulle caratteristiche dietetiche dei menù.
- provvederà ad assicurare che nella predisposizione del pasto, trasporto e nella consegna dello stesso siano scrupolosamente osservate tutte le norme igieniche vigenti in materia;
- curerà i rapporti con gli organi comunali e/o scolastici preposti alla refezione per ricevere ordinazioni del numero dei pasti da somministrare ed eventuali segnalazioni urgenti.

Gli addetti alla mensa dovranno provvedere:

- predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli con il materiale monouso fornito dall'impresa;
- distribuzione dei pasti ai tavoli;
- apertura delle vaschette contenenti i pasti e di eventuali confezioni fornite;
- pulizia e riordino dei tavoli e delle sedie dopo la consumazione dei pasti;
- pulizia delle sale refettorio tra il primo ed il secondo turno e pulizia finale;
- ritiro dei rifiuti e deposito degli stessi nell'immediata prossimità esterna all'area mensa, attraverso la raccolta differenziata di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc., e smaltimento negli appositi cassonetti.

Tutto il personale che presterà attività per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ad essere fornito del prescritto libretto sanitario e 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. 12 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

L'Aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e dell'Amministrazione per inadempimento alle obbligazioni contrattuali e per risarcimento danni.

Durante l'esecuzione del contratto, l'Aggiudicatario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo.

E' fatto dunque obbligo all'Aggiudicatario di mantenere l'Amministrazione Comunale sollevata e indenne da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

Il concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

Grava altresì sull'Aggiudicatario l'obbligo - da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo d'appalto - di produrre, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio:

1. apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.) durante il predetto servizio, stipulata presso compagnia di assicurazione riferita specificamente al presente appalto, con espressa conferma di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto; la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro. La polizza R.C.T. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa, a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati. La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- RCO per prestatori di lavoro e/o dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività;
- danni a terzi da incendio.

La polizza R.C.T. dev'essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione comunale.

2. apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi:

a. del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i.;

b. del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i.;

c. del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a), e riferita specificamente al presente appalto; la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.000.000,00 (unmilione/00) per ogni prestatore di lavoro/parasubordinato.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa:

- a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati;
- alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

La polizza R.C.O. dev'essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione comunale.

Qualora l'appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al presente articolo corredando le medesime di appendice dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste s'intendono vincolati a favore del Comune di Sora specificatamente per il presente appalto.

I suddetti contratti assicurativi devono essere depositati, in copia, presso il Comune entro la data di inizio del servizio.

## ART. 13

### TRASPORTI DEI PASTI

La consegna dei pasti dovrà avvenire, a cura della ditta appaltatrice, presso la sede di ogni plesso scolastico, nell'orario indicato all'art. 2. Nell'effettuare la consegna, l'impresa dovrà tener conto che l'ubicazione dei plessi è distribuita nell'arco dell'intero territorio comunale. Pertanto la Ditta appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti, indicando il numero di automezzi che intende utilizzare, che non può essere inferiore a n. 5 automezzi 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.

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 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.

#### ART. 14 PERSONALE

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro appartenente alla categoria, si impegna a provvedere con proprio personale alla esecuzione del presente appalto e a rispettare le norme previste in materia relative alla prelazione del personale attualmente in servizio.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Sora da ogni pretesa dei prestatori di lavoro in ordine al servizio in argomento, posto che il Comune deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro esistente tra l'impresa ed i suoi dipendenti.

Per l'espletamento del servizio di mensa e di tutte le operazioni connesse, 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 nell'offerta, e comunque nel rispetto del contratto collettivo nazionale di lavoro.

L'appaltatore dovrà garantire che il personale possieda tutte le garanzie di serietà e riservatezza, in mancanza delle quali, o in caso di ripetuti atteggiamenti non conformi a tali requisiti, l'Ente appaltante ha l'insindacabile facoltà di pretendere in ogni momento l'allontanamento dei lavoratori inadempienti.

Il personale non deve prendere ordini da estranei all'esecuzione del servizio e non deve chiedere compensi o regalie.

La ditta dovrà provvedere a fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa e il nome del dipendente.

Tutto il personale, compreso gli autisti incaricati del trasporto dei pasti, dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare all'Ufficio Istruzione del Comune, all'inizio dell'appalto, l'elenco nominativo del personale che intende impiegare nell'espletamento del servizio stesso e si impegna a comunicare tempestivamente, tutte le variazioni che dovessero verificarsi in corso di esecuzione del contratto.

#### ART. 15 DOCUMENTAZIONE CONTRIBUTI C.E.E.

A richiesta dell'Ente la ditta aggiudicataria dovrà consegnare al Comune le fatture relative alla fornitura di latticini e/o altri prodotti e fornirà le indicazioni necessarie alla richiesta di contributi CEE, da effettuarsi a cura dell'Amministrazione Comunale. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non ottemperi a quanto sopra detto, l'importo del mancato contributo verrà detratto dalla fattura mensile.

#### ART. 16 CONTROLLI

La vigilanza del servizio avverrà ad assoluta discrezione dell'Amministrazione e prevederà anche controlli presso il centro di cottura. Potrà conseguentemente essere disposta una verifica iniziale di idoneità dei locali e delle attrezzature, locali e magazzini ed a quanto altro fa parte dell'organizzazione, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente

Capitolato o di quanto garantito nell'offerta, ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche che saranno rimesse, nonché l'effettuazione del controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli stessi.

A tal fine la ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria affinché sia possibile l'accesso ai locali ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

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

- di personale proprio;
- di personale del competente servizio ASL, che potrà prelevare campioni secondo i termini e modalità previste dal DPR n. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche ed integrazioni;
- della Commissione Mensa appositamente costituita, composta dal rappresentante dell'ASL, dal rappresentante dell'Ufficio Istruzione e dai Presidenti dei Consigli di Circolo.

Qualora la merce al controllo qualitativo e quantitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti.

Se all'analisi la merce non dovesse presentare i requisiti prescritti, sarà senz'altro respinta e dovrà essere immediatamente sostituita, addebitando alla ditta oltre alle spese inerenti il ritiro, anche tutti gli altri oneri sostenuti per controlli ed analisi.

Quanto sopra detto sarà causa, oltre che di applicazione delle sanzioni per inadempienze contrattuali anche di eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione comunale così come previsto dal successivo art. 17.

#### Art. 17

##### INADEMPIENZE E PENALITÀ

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Aggiudicatario, le quali devono pervenire entro 8 giorni dalla data della contestazione.

Le "Non Conformità" elevate hanno valore di contestazione formale.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che, di norma, comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

● infrazioni di tipo A) :

- a. mancata consegna di pasti interi o parte di essi;
- b. mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- c. mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate,
- d. la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia;
- e. non conformità dell'analisi microbiologica o chimica rispetto a quanto previsto dai limiti
- f. di carica microbica;
- g. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- h. grammature diverse da quelle prescritte dalle Tabelle dietetiche;
- i. mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- j. mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- k. mancato rispetto del rapporto personale/utente di cui al precedente art. 11;

● infrazioni di tipo B):

- a. ritardo di oltre quindici minuti nella consegna o somministrazione dei pasti presso ciascun locale di consumo;
- b. mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80;

- c. fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni;
- d. presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- e. variazione del menù non autorizzato dal Comune;
- f. pulizia dei locali non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- g. carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salvo segnalazioni alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti prescritti;
- h. non conformità degli indumenti di lavoro;
- i. malfunzionamenti o carenze rilevanti del sistema di gestione delle prenotazioni dei pasti;
- j. errato conferimento dei rifiuti.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate sanzioni da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.500,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Dopo la comminazione di 10 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

#### ART. 18

##### SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'appaltatore di subappaltare o cedere a terzi in tutto o in parte l'oggetto del presente Capitolato.

L'inosservanza di tale obbligo determina l'immediata risoluzione del contratto d'appalto ed il diritto del Comune al risarcimento dei conseguenti danni.

#### ART. 19

##### CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione del servizio per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, prima della stipula del contratto l'aggiudicatario-appaltatore dovrà presentare la garanzia definitiva.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, ai sensi dell'art. 1944 del codice civile, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro n. 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia di esecuzione cesserà di avere effetto solo alla data di emissione dell'atto attestante la regolare esecuzione del servizio rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n.163/06, le imprese alle quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la "certificazione" del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, usufruiscono della riduzione nella misura del 50% (cinquanta per cento) dell'importo da garantire con la garanzia di esecuzione del contratto.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra sanzione nel caso in cui la cauzione fosse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione abbia dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione dovrà essere valida per tutta la durata del contratto e resterà comunque vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

#### ART. 20

##### STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'impresa aggiudicataria deve presentarsi per la stipulazione del contratto alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione. In tale data dovrà essere presentata la cauzione di cui al precedente articolo 19.

#### ART. 21

##### CONTROVERSIE

Per le controversie che dovessero sorgere tra il soggetto appaltatore ed il Comune di Sora, circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali è competente il Tribunale di Cassino.

Le eventuali spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente.

#### ART. 22

##### SPESE DI CONTRATTO

Tutte le spese inerenti il contratto, quali bolli, trascrizioni, diritti di segreteria, spese di registrazioni, ecc., sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

#### ART. 23

##### RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Quando, nel corso del contratto, il Comune accerti che l'esecuzione del servizio procede in modo differente dalle condizioni contrattuali stabilite, procede alla formale contestazione di quanto riscontrato, fissando un congruo termine entro il quale l'Aggiudicatario si deve conformare a tali condizioni, trascorso inutilmente il quale, il contratto sarà sciolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Aggiudicatario.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento:

- a. apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- b. messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta aggiudicataria;
- c. cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d. impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f. inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, delle condizioni igieniche e delle caratteristiche merceologiche;
- h. casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- i. interruzione non motivata del servizio;

j. subappalto del servizio;

k. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

l. reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazioni dell'Amministrazione Comunale, con lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'Amministrazione Comunale si rivarrà sulla Ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute.

In conseguenza alla risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

E' facoltà del Comune di Sora risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, a rischio e danno dell'aggiudicatario con riserva di risarcimento dei danni nei seguenti casi:

a) inosservanza delle disposizioni di Legge, ivi comprese le norme relative ai Contratti Nazionali di lavoro o di Regolamento, riguardanti l'igiene e la sicurezza, accertata dagli organi competenti;

b) grave e ripetuta inosservanza delle clausole contrattuali da cui sia scaturita una penalità complessiva, per ciascun anno scolastico, di € 2.000,00.

Comunque la risoluzione di cui all'art. 1456 del Codice Civile dovrà essere preceduta da almeno tre diffide a cura del Dirigente Responsabile del servizio.

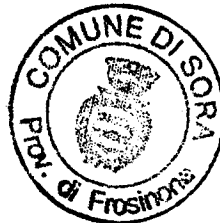
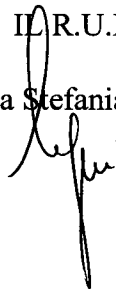
#### ART. 24

#### RINVIO

Per tutto ciò che non è previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, si fa riferimento a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

IL R.U.P.

Dr.ssa Stefania Tersigni



IL DIRIGENTE

Ing. Antonio Facchini

