

# CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO MENSA SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA STATALI DEL COMUNE DI BASSANO ROMANO – AA.SS. – 2012/2013 – 2013/2014

## INDICE

ART. 1.....	OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2 .....	DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO
ART. 3.....	PROCEDURA DI GARA
ART. 4 .....	MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE
ART. 5 .....	ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO
ART. 6 .....	MODALITA' DEL SERVIZIO
ART. 7 .....	ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
ART. 8 .....	ONERI A CARICO DEL COMUNE
ART. 9 .....	DISTRIBUZIONE DEI PASTI
ART. 10 .....	CONTROLLI
ART. 11 .....	PENALITÀ
ART. 12 .....	RILIEVI E CONTESTAZIONI
ART. 13 .....	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 14 .....	PREZZO DEI PASTI
ART. 15 .....	RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI
ART. 16 .....	CONTROLLO DI QUALITÀ
ART. 17 .....	STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 18 .....	SPESE CONTRATTUALI
ART. 19 .....	DIVIETO DI SUBAPPALTO
ART. 20 .....	RISERVATEZZA DEI DATI
ART. 21 .....	CONTROVERSIE
ART. 22 .....	DOCUMENTI DI GARA
ART. 23 .....	RINVIO A NORME VIGENTI

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

Il presente appalto ha per oggetto il Servizio di Refezione scolastica con preparazione di pasti in loco presso la cucina scolastica in Via Amerigo Vespucci del Comune di Bassano Romano per gli alunni della scuola primaria e materna. Il servizio comprende la fornitura, la preparazione, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori scolastici aventi diritto alla mensa, nonché la predisposizione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e dei locali adibiti a centri di cottura e relative attrezzature.

## **ART. 2 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO**

L'importo unitario a base di gara è di 4,50 IVA esclusa per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci di costo, di cui € 0,04 per costo della sicurezza non soggetto a ribasso. Il servizio è riferito agli AA.SS. – 2012/2013 – 2013/2014 ; per ogni anno scolastico l'inizio è previsto presuntivamente per il 20 Settembre e la fine per il 31 maggio, con previsione di numero totale giorni 175 annui , ed una media giornaliera presumibile di n.120 pasti, per un totale di 21.000 pasti per un importo presumibile annuo di € 94.500,00 oltre ad IVA 4%., di cui € 875,00. per costo sicurezza non soggetto a ribasso . Il numero di pasti giornalieri presumibili non è comunque vincolante per l'Amministrazione Comunale. Dell'inizio del servizio verrà redatto apposito verbale. Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, nonché la tabella dietetica ed ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

## **ART. 3 PROCEDURA DI GARA**

Per i servizi oggetto del presente capitolato si procederà mediante procedura negoziata con invito ad almeno n. 5 operatori economici, artt. 57 – comma VI – e 125 – comma VIII e IX – D. Lgs. 163/2006 e succ. modif. ed integrazioni, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, comma 1, lettere a), b) del D. Lgs. 163/2006, con esclusione di offerta in aumento rispetto all'importo a base di gara.

L'Ente Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

## **ART. 4 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

Il servizio sarà affidato alla concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata dal massimo punteggio conseguibile (fino a punti 100).

Il punteggio per l'aggiudicazione della gara sarà attribuito dalla Commissione Tecnica in base ai seguenti elementi di valutazione:

<b>A) OFFERTA ECONOMICA (Prezzo)</b>	<b>Max punti 30/100</b>
<b>B) OFFERTA TECNICA (Qualità)</b>	<b>Max punti 70/100</b>
<b>Totale</b>	<b>Punti 100/100</b>

**A -Offerta economica (punteggio massimo 30 punti)**

Per quanto concerne l'offerta economica si applicherà la seguente formula di calcolo:

$$\frac{\text{prezzo unitario minimo (escluso oneri sicurezza)}}{\text{prezzo unitario valutato (escluso oneri sicurezza)}} \times 30$$

**B – Offerta tecnica (punteggio massimo 70 punti)**

<b>PARAMETRI QUALITA'</b>	<b>SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 70 punti</b>
<b>1. Specializzazione</b> Al concorrente che dichiara di avere erogato pasti per servizi di ristorazione scolastica, saranno assegnati i punteggi:	Ogni anno di attività: <b>1 punto</b> fino ad un massimo di: <b>5 punti</b>
<b>2.</b> Autocertificazione riguardante il fatturato dei principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati e loro rapporto.	percentuale fatturato principali servizi di ristorazione scolastica sul totale del fatturato degli ultimi 3 anni: se 0-25 %: <b>0 punti</b> se 26-50 %: <b>2 punto</b> se 51-75 %: <b>3,5 punti</b> se 76-100%: <b>5 punti</b>
<b>3.</b> Documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O. inerente la ristorazione scolastica ed ulteriori certificazioni di qualità	assenza del certificato: <b>0 punti</b> presenza del certificato ISO: <b>1 punto</b> per ogni ulteriore certificazione: <b>1 punto</b> Fino ad un massimo di: <b>5 punti</b>
<b>4.</b> Descrizione della stoviglieria utilizzata per le varie pietanze e indicazione delle loro caratteristiche;	Stoviglie monouso: <b>0 punti</b> Stoviglie mater-bi: <b>3 punti</b> Stoviglie in ceramica: <b>5 punti</b>
<b>5.</b> Utilizzo di prodotti biologici, ottenuti secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092, sue modifiche e integrazioni, di prodotti DOP e IGP. Il requisito deve essere provato mediante autocertificazione, la quale dovrà indicare il rapporto che la ditta si impegna a garantire nella fornitura dei pasti oggetto del presente appalto tra quantità di prodotti biologici, IGP e DOP/quantitativo complessivo delle derrate alimentari	<b>Se &lt; 20%: 0 punti</b> <b>Se ≥ 20% e ≤ 40%: 4 punto</b> <b>Se &gt; 40% e ≤ 60%: 7 punti</b> <b>Se &gt; 60% e &lt; 100%: 10 punti</b>
<b>6.</b> Utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale e sfusi (alla spina) destinati alla pulizia dei locali e delle attrezzature.	Percentuale dei prodotti a basso impatto utilizzati sul totale: se 0-25 %: <b>0 punti</b> se 26-50 %: <b>3 punto</b> se 51-75 %: <b>5 punti</b> se 76-100%: <b>10 punti</b>
<b>7.</b> Utilizzo di acqua della rete idrica comunale dearsenificata servita in caraffe (progetto Riducimballi)	5 punti
<b>8.</b> Adozione di una compostiera per gli scarti alimentari da allestire nell'area esterna ai locali della mensa	5 punti
<b>9.</b> Progetto di educazione alimentare rivolto all'utenza:	5 punti
<b>10.</b> Servizi aggiuntivi: interventi migliorativi del	5 punti

servizio e/o dei locali	
<b>11.</b> Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti al giorno;	Se = 1/60: <b>0 punti</b> Se < 1/60 e ≥ 1/50: <b>2 punti</b> Se < 1/50: <b>5 punti</b>
<b>12.</b> Pasti gratuiti giornalieri, da destinare ai servizi sociali	Ogni pasto offerto: <b>1 punto</b> fino ad un massimo di: <b>5 punti</b>

Non sono ammesse offerte in aumento. Non sono ammesse offerte condizionate. Si procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. L'Ente Appaltante potrà decidere di non procedere alla aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio (offerta economica + offerta economica).

### **ART. 5 ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà: -prestare cauzione definitiva nella misura prevista dall'art. 113 del D.lgs 163/2006; -versare l'importo delle spese contrattuali e di registrazione che saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria; -firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta con l'avvertenza che, in caso contrario e se non verranno prodotte adeguate giustificazioni, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto comunque formatosi con l'aggiudicazione e l'affidamento al concorrente immediatamente successivo.

### **ART. 6 MODALITA' DEL SERVIZIO**

A) Il servizio di refezione comprende la fornitura, la preparazione in loco, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori delle Scuole Primaria a tempo pieno e dell'Infanzia aventi diritto alla mensa, nonché la predisposizione, la sanificazione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e dei locali adibiti a centri di cottura, stoccaggio e relative attrezzature;

B) La Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico, idoneo e munito dei requisiti professionali previsti dalla normativa vigente, numericamente adeguato alle necessità dello stesso.

C) La cottura dei pasti avverrà presso l'unico centro di cottura messo a disposizione dal Comune sito all'interno del Complesso Scolastico in Via Amerigo Vespucci. Il centro di cottura, unitamente alle attrezzature di cui al successivo articolo 8, dovrà essere mantenuto in perfetto stato di funzionamento e riconsegnati nelle medesime condizioni in cui è stato affidato. La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere a sue spese a dotare il centro di cottura di ogni attrezzatura della quale siano sprovvisti e che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo relativo allo stesso; e ad adeguarle alla normativa di sicurezza.

D) I pasti da fornire agli alunni dovranno essere quelli riportati nel menù fornito a cura della Ditta aggiudicataria e firmato e approvato dalla competente A.S.L..-. I pasti da fornire alle insegnanti e collaboratori dovranno essere con grammatura per adulti. Le eventuali modifiche che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno adottare saranno concordate tra le parti e la Ditta sarà tenuta a rispettarle. I prodotti alimentari che l'appaltatore dovrà impiegare, dovranno essere di prima qualità e scelta;

E) I pasti dovranno essere distribuiti presso i locali della scuola dell'infanzia e primaria dell'edificio scolastico e scodellati agli utenti del servizio dalle ore 12,00 alle ore 13,00 di tutti i giorni in cui la Scuola è aperta, ad esclusione del sabato. La fiduciaria di ogni plesso dovrà comunicare al personale di cucina, entro le ore 9,30 di ogni giorno di lezione, il numero degli utenti, consegnando anche i buoni pasto che saranno ritirati a cura della Ditta aggiudicataria e, divisi per plesso e per sezione, Gli stessi dovranno essere consegnati a personale incaricato del Comune di Bassano Romano, per la relativa liquidazione mensile;

- F) Agli utenti, la Ditta appaltatrice, dovrà fornire, giornalmente, piatti e posate conformi ai requisiti di legge, tovaglioli e tovaglette monouso;
- G) I pasti giornalieri, presumibilmente, potranno raggiungere la media di N° 120 per un totale presumibile di N° 21.000 pasti annui in relazione al periodo presumibile di erogazione del servizio per un totale di gg. 175. Il su citato numero dei pasti non è vincolante per l'Amministrazione Comunale, essendo suscettibile di variazioni in più o in meno. In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, ove la Ditta potrà essere avvertita con 1,30 ore di anticipo, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa, nel caso invece che, per causa di forza maggiore, la Ditta non potrà essere avvisata nei termini di cui sopra, sarà riconosciuta alla stessa un indennizzo pari al 30% del costo medio giornaliero dei pasti. In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, a questa resterà la facoltà di servire un pasto freddo in alternativa.
- H) La frutta precedentemente lavata, dovrà essere sbucciata dal personale addetto allo scodellamento, durante la consumazione del pasto da parte dei piccoli utenti e non prima (la frutta deve essere dunque distribuita lavata e con la buccia in ogni sezione ed ivi sbucciata).
- I) Si esclude la possibilità di utilizzare prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze indesiderate.

#### **ART. 7 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

- A) Tutti i costi relativi all'approvvigionamento, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti;
- B) Tutti i costi del personale necessario al buon esito dei servizi di cui alla lettera A);
- C) Applicazione a tutto il personale dipendente utilizzato nel servizio, del contratto collettivo nazionale del lavoro relativo alla categoria di appartenenza e comunicazione, prima dell'inizio del servizio, dell'elenco nominativo del personale con la relativa qualifica e di ogni variazione nel corso del servizio stesso. Rispetto, ove applicabili, delle norme relative ai cambi di gestione del vigente C.C.N.L. per i dipendenti da aziende del Settore Turismo -ristorazione collettiva (mense aziendali), con assunzione di lavoratori/lavoratrici della Ditta che ha precedentemente svolto il Servizio di Refezione per conto di questo Comune se ed in quanto in possesso dei requisiti di legge;
- D) Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria, adibito alla preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti, dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa vigente ed indosserà, durante il servizio, un copricapo, un camice di colore bianco e guanti monouso;
- E) Dotazione dei centri di cottura messi a disposizione dal Comune di ogni attrezzatura della quale gli stessi siano sprovvisti e necessaria ai fini del rilascio delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento del servizio;
- F) Stoviglie e posateria;
- G) contenitori ed attrezzature idonei al trasporto dei pasti dalla cucina ai refettori delle rispettive scuole;
- H) Manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune;
- I) Spese relative all'acquisto dei prodotti di pulizia per i locali adibiti a centro di cottura, aule, refettori, attrezzature e stoviglie;
- L) Spese relative alla fornitura agli utenti, di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette monouso;
- M) Spese relative al consumo del gas;
- N) Spese relative all'acquisto dei sacchetti per rifiuti;
- O) Stipula di una specifica ed idonea Polizza di Assicurazione per la responsabilità civile per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, cose o persone;
- P) Spese registrazione contratto;
- Q) Adempimenti e spese per la autorizzazione sanitaria per il centro di cottura ed i refettori;

R) Oneri per ogni e qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio e a terzi. La ditta appaltatrice dovrà provvedere al rispetto del vigente contratto collettivo nazionale di lavoro della specifica categoria per quanto attiene l'assunzione del personale in servizio alla data di cessazione dell'appalto in scadenza, in possesso dei necessari requisiti di idoneità alle mansioni a cui saranno adibiti.

## **ART. 8 ONERI A CARICO DEL COMUNE**

L'Amministrazione Comunale, in ragione del presente capitolato, è chiamata a provvedere esclusivamente a:

1. fornire le iniziali attrezzature per l'espletamento del servizio;
2. provvedere alla fornitura di acqua e energia elettrica per il regolare svolgimento dell'attività di erogazione dei pasti;
3. provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a mensa.
4. Spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario;

La ditta aggiudicatrice potrà fornire proprie attrezzature in comodato d'uso gratuito.

## **Art. 9 DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti;
5. all'arrivo dei contenitori, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
8. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
9. distribuire l'acqua agli alunni;
10. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
11. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto.

## **ART. 10 CONTROLLI**

Il responsabile dell'area 2<sup>a</sup> del Comune di Bassano Romano procederà al controllo dell'osservanza di quanto stabilito dal presente Capitolato da parte della Ditta aggiudicataria del servizio, mediante ispezioni. Controlli igienici saranno effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nel servizio, che dovrà essere in possesso di tessera sanitaria, sia sulla qualità e quantità dei pasti. I suddetti controlli saranno effettuati dagli organi competenti. E', altresì, prevista la possibilità di effettuare controlli sul funzionamento del servizio da parte di una Commissione Mensa, ove costituita, che potrà segnalare disservizi od irregolarità al Responsabile del 2<sup>o</sup> Settore il quale adotterà i provvedimenti consequenziali.

## **Art. 11 PENALITÀ**

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

### **1 -Quantità**

€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei

pasti ordinati.

€ 400,00 (quattrocento) Mancata consegna di una portata.

€ 100,00 (cento) Mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stoviglie, ecc.).

## **2 – Rispetto del menu**

€ 100,00 (cento) Mancato utilizzo di ognuno dei prodotti biologici, DOP, IGP e tradizionali che devono essere forniti dalla Ditta.

€ 400,00 (quattrocento) Mancato rispetto del menu previsto.

## **3 – Igienico-sanitari** (Penalità da applicare oltre le sanzioni previste per legge)

€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Rinvenimento di parassiti.

€ 1.000,00 (mille) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili.

€ 1.549,37 (millecinquecentoquarantanove/37) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

€ 2.582,28 (duemilacinquecentoottantadue/28) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

## **4 – Tempistica**

€ 516,45 (cinquecentosedici/45) Mancato rispetto degli orari di scodellamento dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

## **5 – Altro**

Per ogni altra inosservanza non prevista nelle precedenti fattispecie, il Responsabile dell'Area 2<sup>a</sup> applicherà una penale da € 100,00 a € 2.000,00 a secondo della gravità dell'infrazione stessa. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta. Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

## **Art. 12 RILIEVI E CONTESTAZIONI**

Il Responsabile dell'area 2<sup>a</sup> a seguito di accertamento di inosservanza a quanto stabilito nel presente contratto dopo aver contestato alla Ditta quanto rilevato ed acquisito agli atti le controdeduzioni della stessa, procederà all'applicazione della sanzione pecuniaria e alla decurtazione della stessa dall'importo della fattura mensile di più prossima liquidazione. Le controdeduzioni devono essere fornite dalla Ditta entro 8 giorni dal ricevimento delle contestazioni comunicate con lettera R.A.R. dal Comune. Ove entro tale termine, la Ditta non fornisca alcuna motivata giustificazione e ove le stesse non fossero accoglibili, il Responsabile dell'Area 2<sup>a</sup> applicherà le penali previste dal presente contratto.

## **Art. 13 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al 5° comma dell'art. 11 le seguenti ipotesi: a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta; b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria; c) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26.5.1997 N° 155; d) casi di grave tossinfezione alimentare; e) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali; f) interruzione non motivata del servizio. Nelle ipotesi

sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto. Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Alla scadenza di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

#### **ART. 14 PREZZO DEI PASTI E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Il prezzo del servizio sarà quello che risulterà dalla gara. Il prezzo a base di gara è fissato in € 4,50 oltre iva a pasto Il corrispettivo dovuto alla Ditta sarà liquidato mensilmente su presentazione di fattura regolarmente vistata dal Responsabile dell'area I, il mese successivo a quello a cui si riferiscono le prestazioni medesime. Contestualmente alla fattura dovranno essere allegati i buoni pasti corrispondenti a quelli forniti e fatturati .

#### **Art 15 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L'aggiudicatario deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quanto necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (ad es: D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D. Lgs. 277/91, D. Lgs. 81/2008, D.P.R. 459/96, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE). L'Amm.ne si riserva di richiedere eventuale documentazione in merito. L'aggiudicatario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'aggiudicatario deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. L'aggiudicatario è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'aggiudicatario

#### **ART. 16 CONTROLLO DI QUALITA'**

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. N. 155/97. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili. Come previsto dall'art. 2 e 3 del D. Lgs. N. 155/97 la Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso: -il Centro di cottura di produzione pasti; -i locali di stoccaggio e somministrazione del pasto. In particolare il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili: - controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto; -rassetto dei locali al termine della somministrazione; -pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per il servizio; -manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate. A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (D. Lgs. N.155/97). Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul



mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dal D. Lgs. n. 155/97.

#### **ART. 17 STIPULA DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA**

L'appaltatore, prima della stipula del contratto dovrà:

1. costituire prima della stipula del contratto, apposito deposito cauzionale determinato ai sensi dell'art.113 del D.lgs 163/2006 pari al 10% dell'importo di aggiudicazione al netto di IVA. Tale cauzione e' presentata a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni, del pagamento di ogni addebito a carico della stessa in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione. -La fidejussione bancaria od assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. su semplice richiesta scritta della committente. -Nel caso di partecipazione da parte di Raggruppamenti Temporanei di Imprese la cauzione dovrà essere presentata dalla Impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti. -La cauzione sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata a mano che su di essa eventualmente l'Ente Appaltante operi prelevamenti per atti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove tale integrazione non avvenga entro il termine di gg. 15 dalla lettera di comunicazione a riguardo dell'Ente Appaltante, sorgerà in quest'ultimo la facoltà di risolvere il contratto. -La cauzione sarà svincolata alla fine dell'appalto, previa richiesta dell'Appaltatore, e comunque non prima della regolazione di ogni dare-avere.
2. presentare i documenti previsti dalla vigente normativa antimafia;
3. presentarsi, nella sede comunale, nel giorno e nell'ora che saranno indicati, per la firma del contratto.

#### **ART. 18 SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese relative al contratto saranno a carico dell'appaltatore.

#### **ART. 19 DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' fatto assoluto divieto di subappaltare e cedere in tutto o in parte ed a qualsiasi titolo il servizio e le prestazioni oggetto del presente Capitolato.

#### **ART. 20 RISERVATEZZA DEI DATI**

I dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/'90 e successive modifiche ed integrazioni;
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione. -

#### **ART 21 CONTROVERSIE**

L'Appaltatore non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire disposizioni dell'Ente Appaltante per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti. Per ogni controversia è competente esclusivo e inderogabile il Foro di VITERBO .

## **ART. 22 DOCUMENTI DI GARA**

Il presente Capitolato Speciale d'appalto e le indicazioni sul servizio, il Documento di valutazione dei rischi da interferenza, è disponibile presso l'Area 2<sup>^</sup> del Comune di Bassano Romano, Piazza Umberto I°, 6 tel. 0761/636901 fax. 0761/634016 nei giorni feriali dalle ore 9,30 alle ore 12,30. E' pubblicato integralmente all'albo on-line del Comune di Bassano Romano ed è disponibile altresì sul sito internet del Comune: [www.comune.bassanoromano.vt.it](http://www.comune.bassanoromano.vt.it);

## **ART. 23 RINVIO A NORME VIGENTI**

La presentazione dell'offerta implica per i partecipanti, l'accettazione incondizionata ed il rispetto di tutte le clausole o condizioni previste dal presente capitolato e dal bando di gara. Per tutto quanto non espressamente previsto, si rinvia alle norme contenute nel vigente D Lgs. n. 163/'06 (Codice dei contratti), applicato in via analogica e per quanto espressamente richiamato dal presente Capitolato, dal Bando di gara e dalla relativa documentazione, nel Codice Civile, alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia nonché al presente capitolato speciale di appalto.