

**Comune di Calopezzati**  
**(Provincia di Cosenza)**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA  
SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA  
DEL COMUNE DI Calopezzati

Anni scolastici 2016/2017-2017/2018

Codice CIG: Z671B8C493

## **SOMMARIO**

**Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

**Art. 2 - OGGETTO DEL SERVIZIO**

**Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO**

**Art. 4 - FORNITURE DI DERRATE ALIMENTARI, BEVANDE ED ALTRI GENERI**

**Art. 5 - DIETE SPECIALI**

**Art. 6 - PREPARAZIONE DEI PASTI, SOMMINISTRAZIONE E PULIZIA DEI LOCALI**

**Art. 7 - IGIENE DELLA PRODUZIONE, CONFEZIONE E DEPOSITO**

**Art. 8 - PULIZIA DELLE MENSE**

**Art. 9 - CAMPIONATURA**

**Art. 10 - CONTROLLI TECNICI E MANCATA OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI DEI PRECEDENTI ARTICOLI**

**Art. 11 - RIFIUTI**

**Art. 12 - PREZZO DEI PASTI**

**Art. 13 - TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI**

**Art. 14 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO - SCIOPERO**

**Art. 15 - PERSONALE IMPIEGATO**

**Art. 16 - IGIENE PERSONALE**

**Art. 17 - CONTROLLO SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO**

**Art. 18 - OSSERVANZA DELLE NORME DI C.C.N.L. PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI**

**Art. 19 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

**Art. 20 - NORME ANTINFORTUNISTICHE**

**Art. 21 - VESTIARIO**

**Art. 22 - IDONEITA' PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

**Art. 23 - MODALITA' OPERATIVE E TIPOLOGIA ORGANIZZATIVA**

**Art. 24 - RESPONSABILITA' E COPERTURE ASSICURATIVE**

**Art. 25 - MODALITA' DI APPALTO**

**Art. 26 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

**Art. 27 - PENALITA' - INADEMPIENZE - REVOCA DEL CONTRATTO**

**Art. 28 - RECESSA UNILATERALE DA PARTE DELL'IMPRESA**

**Art. 29 - DEPOSITO CAUZIONALE**

**Art. 30 - DOMICILIO LEGALE**

**Art. 31 - NORME DI RINVIO**

**Art. 32 - CONTROVERSIE**

**Art. 33 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

**Art. 34 - STIPULA DEL CONTRATTO E FACOLTA' DI RECEDERE**

**Art. 35 - SPESE CONTRATTUALI**

**Art. 36 - ALLEGATI TECNICI**

## **ART. 1**

### **Oggetto dell'appalto**

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina per l'affidamento e la gestione del servizio mensa presso la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria del Comune di Calopezzati.

Il servizio prevede:

- A) fornitura dei generi alimentari, bevande e generi di consumo per la preparazione dei pasti di cui al successivo punto B);
- B) preparazione e somministrazione dei pasti con personale a carico della Ditta affidataria e nella sua strutture secondo il menù predisposto dal Servizio d'Igiene Alimentare e Nutrizionale dell'ASP;

A titolo meramente indicativo si presume che la preparazione e somministrazione dei pasti ammonterà a circa 6.000, per anno scolastico, suddivisi come segue:

- Scuola materna ed elementare                      N. Pasti 3.800;
- Scuola Media    N. Pasti 2.200

L'importo complessivo dell'affidamento è stimato presumibilmente in € 17.280,00 annue i.v.a. esclusa, ovvero è determinato in ragione dell'importo unitario del pasto a base d'asta di €2,88 i.v.a. esclusa.

Il numero dei pasti sopra specificati è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante.

Nessuna pretesa potrà promuovere la ditta fornitrice per le eventuali variazioni quantitative in relazione a qualsiasi causa.

## **ART. 2**

### **Oggetto del servizio**

Il servizio di mensa scolastica di cui al precedente articolo dovrà essere svolto con le modalità di cui al presente articolo nonché ai successivi.

La Ditta affidataria dovrà provvedere:

- a) alla fornitura di tutti i generi alimentari, bevande e generi di consumo necessari alla corretta esecuzione del servizio, incluso il materiale di pulizia del refettorio;
- b) preparazione, cottura e somministrazione dei pasti agli alunni ed agli insegnanti delle Scuole dell'Infanzia e Primaria in locali di proprietà della ditta appaltatrice ;
- c) preparazione dei refettori prima dell'inizio dei pasti, riassetto e pulizia al termine degli stessi;
- d) pulizia ordinaria e straordinaria dei locali connessi al servizio mensa;
- e) prenotazione pasti giornalieri e raccolta buoni ticket utenti.

Più specificatamente il servizio si svolgerà con le seguenti modalità:

il servizio prevede la preparazione, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti porzionati negli appositi contenitori, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura della Ditta affidataria e nella fase di preparazione e della distribuzione dovranno essere impiegate almeno due persone .

L'orario dei pasti sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e il dirigente scolastico competente.

Indicativamente l'orario di inizio dei pasti potrà essere il seguente:

- Scuola materna ed elementare      ore 12.00
- Scuola Primaria                              ore 13.00

**I pasti dovranno essere preparati in locali di proprietà della ditta appaltatrice, nello stesso giorno del consumo e somministrati in contenitori che possono garantirne la qualità .**

Il servizio dovrà tener conto dei giorni di scuola, con i rispettivi rientri pomeridiani, previsti dal calendario scolastico e dovrà assicurare il pranzo a tutti gli alunni, insegnanti e personale ATA delle Scuole in oggetto.

I pasti si intendono costituiti dai seguenti piatti: un primo, un secondo con contorno (o in alternativa piatto unico, con la possibilità di avere una sostituzione) pane e acqua naturale nelle quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù e le tabelle dietetiche approvate dal servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASP.

I compiti di gestione e di programmazione del servizio verranno assunti in capo alla Ditta affidataria la quale sarà l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione comunale, degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli.

La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità in base alla normativa vigente in materia di igiene nel corso della durata dell'appalto in oggetto

### **ART. 3**

#### **Durata dell'appalto**

L'appalto avrà la durata di due anni scolastici: 2016/2017 - 2017/2018 e verrà a scadere, senza formalità, il 31/05/2018.

L'Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto, a suo insindacabile giudizio, dopo un periodo di prova fissato in novanta giorni. Trascorso tale termine il contratto potrà essere revocato ai sensi dell'art. 27 del presente Capitolato.

### **ART. 4**

#### **Fornitura di derrate alimentari, bevande e altri generi**

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti alimentari freschi, surgelati o inscatolati.

In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti e confezionati.

Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno essere della migliore qualità e genuinità in commercio e della migliore provenienza e dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

Le derrate utilizzate debbono assolutamente avere confezioni ed etichettature (complete ed in lingua italiana) conformi ai dettami del d.lgs. 109/92, d.lgs. 110/92, d.lgs. 68/00, circolare n. 165 del 31.03.00 e al d.lgs. 259/00 e successive modificazioni ed integrazioni.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La verdura dovrà essere di stagione, fresca e di ottima qualità.

Tutti i prodotti ortofrutticoli inoltre dovranno:

- essere correttamente etichettati;

- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Banca dati operatori ortofrutticoli con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- i prodotti biologici dovranno essere certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CE. 2092/91, Regolamento CE N. 1804/99, n. 436/2011 e successive modifiche e aggiornamenti);

A richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria dovrà esibire le “bolle di consegna” rilasciate dalle ditte fornitrici.

Per quanto attiene la fornitura di carne si richiede:

- Che provenga da animali allevati e macellati in Italia;
- Che vengano rispettate le disposizioni legislative vigenti in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;

L'impresa provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti, che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche. Inoltre l'Impresa si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita e che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

L'approvvigionamento dei prodotti freschi dovrà avvenire:

- pane: giornalmente
- ortaggi freschi di stagione: una volta alla settimana
- carni: non oltre 48 ore dal consumo confezionata sottovuoto

E' fatto divieto di utilizzare:

- le carni al sangue
- dadi e altri preparati per brodo che contengano glutammato
- prodotti di bassa qualità
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti

Il menù di cui all'allegato A) è da considerarsi non vincolante in quanto durante l'anno scolastico potrà subire variazione a seguito di nuove esigenze dei piccoli utenti. In ogni caso le variazioni dovranno essere concordate con il Comune.

Le attrezzature, il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore. I prodotti per la pulizia dovranno essere atossici, biodegradabili almeno al 90%, accompagnati da scheda tecnica tossicologica e rispondenti alla normativa vigente. La Ditta dovrà garantire nella pulizia degli attrezzi e delle superfici utilizzate per il servizio il pieno rispetto del d.lgs. 155/97 e s.m.i. In caso di contestazione in merito la Ditta sarà tenuta a dimostrare il rispetto di quanto sopra, facendo svolgere a proprio carico, dagli uffici preposti le analisi richieste.

## **ART. 5**

### **Diete speciali**

L'impresa dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per quei bambini che, come attestato da certificazione medica presentata dai genitori, sono affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari oppure per quei bambini che, per motivi di religione non possono mangiare determinati cibi.

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti affetti da celiachia verranno forniti dall'Impresa. L'impresa dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal

d.lgs.196/2003 e s.m.i. A tal fine gli addetti al servizio dell'appaltatore assumo le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

## **ART. 6**

### **Preparazione dei pasti, somministrazione e pulizia dei locali**

Per l'espletamento del servizio il comune mette a disposizione dell'appaltatore i locali dove dovranno essere somministrati i pasti presso le scuole interessate dal servizio.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto di quanto previsto in materia di igiene sulle attrezzature per la preparazione dei cibi in base alla normativa vigente;  
La ditta dovrà provvedere alla fornitura di tovaglie, piatti, stoviglie e bicchieri per la somministrazione dei pasti già porzionati .

## **ART. 7**

### **Igiene della produzione, confezione e deposito**

Ferma restando la corretta applicazione di ogni norma vigente in materia di refezione per l'igiene sui punti di preparazione dei pasti , devono inoltre essere rispettati i seguenti principi igienici :

- 1.** il personale adibito alla distribuzione dei pasti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve: lavarsi accuratamente le mani ed indossare camice cuffia, guanti;
- 2.** l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
- 3.** Nella preparazione dei pasti da effettuare nei locali di proprietà della ditta i prodotti a lunga conservazione – quali pasta, riso legumi, farina, ecc. – devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti.
- 4.** tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei.
- 5.** la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- 6.** la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata.
- 8.** il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata.
- 9.** le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati.
- 10.** tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente (arrosto, bollito).
- 11.** per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
- 12.** è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati.

## **ART. 8**

### **Pulizia delle mense**

La ditta esecutrice nei locali di sua proprietà dove vengono preparati i cibi si impegna ad eseguire tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi o tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico";

- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere di tipo “ecologico” ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici;
- tutto il materiale di sanificazione durante l’utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

## **ART. 9**

### **Campionatura**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta dovrà prelevare giornalmente un campione di ogni pietanza somministrata.

Le procedure di base per il campionamento sono le seguenti:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 50 gr);
- il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4° C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi.
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

## **ART. 10**

### **Controlli tecnici e mancata osservanza delle disposizioni dei precedenti articoli.**

L'Amministrazione comunale si riserva di effettuare, o far effettuare, in qualsiasi momento controlli per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel contratto e nel presente capitolato d'appalto.

Controlli tecnici sulla qualità e quantità degli approvvigionamenti, nonché sulla varietà, sull'igiene e preparazione dei pasti serviti, potranno essere effettuati dal competente ufficio dell'A.S.P. e dalla “Commissione mensa” se costituita dal Comune con provvedimento formale. Potranno anche essere effettuati controlli analitici su campioni di prodotti alimentari e non che verranno successivamente sottoposti ad analisi. Nel caso di contenzioso o di contestazione il Comune richiederà alla Ditta di produrre a proprie spese le relative certificazioni di provenienza ed analisi.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione di quei generi che non risultassero di buona qualità.

## **ART. 11**

### **Rifiuti**

I rifiuti solidi ( residui dei pasti, ecc), i residui di imballaggio, i contenitori devono essere raccolti a cura del personale della Ditta, in appositi sacchi (forniti dalla stessa) e trasportati a cura dei suddetti negli appositi cassonetti; a tal fine la ditta si impegna a seguire le istruzioni impartite dalla normativa nazionale e dal Regolamento comunale per la R.R.S.U.

E' vietato tassativamente scaricare qualsiasi rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc).

## **ART. 12**

### **Prezzo dei pasti**

Per il consumo dei pasti le famiglie dei bambini pagheranno il ticket stabilito dall'Amministrazione comunale.

Per quanto riguarda, invece, la fornitura dei pasti per gli insegnanti di turno, individuati dal dirigente scolastico, il pagamento dell'importo verrà effettuato dall'Istituto scolastico annualmente sotto forma di rimborso al comune .

La ditta provvederà ogni giorno a ritirare i buoni-pasto degli alunni, degli insegnanti che andranno consegnati a fine mese a giustificazione della fattura elettronica.

## **ART. 13**

### **Tracciabilità dei pagamenti**

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi in materia di tracciabilità dei pagamenti al pieno rispetto di quanto previsto dalla legge 136/2010, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", così come modificato dal d.l. n. 187/2010 ed in particolare:

- Utilizzare il conto corrente dedicato alla commessa di cui trattasi e registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detto conto;  
- Effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico bancario o postale riportante il Codice identificativo Gara (CIG) attribuito dall'autorità di vigilanza sui contratti pubblici su richiesta della stazione appaltante.

Pertanto si da atto che nel contratto d'appalto saranno aggiunti i seguenti articoli:

- 1) I pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del presente contratto sono effettuati mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A., ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136;
- 2) L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare a questa stazione appaltante, tempestivamente, e comunque, entro sette giorni dallo loro accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al precedente comma, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
- 3) E' fatto obbligo all'appaltatore, pena la nullità assoluta del presente contratto, di osservare, in tutte le operazioni ad esso riferite, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13.8.2010, n. 136;
- 4) La clausola risolutiva di cui al comma precedente sarà avviata in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A.;

## **ART. 14**

### **Continuità del servizio - Sciopero**

Il servizio di refezione non deve subire alcuna interruzione salvo casi di forza maggiore (nevicata ingente, calamità naturali).

## **ART. 15**

### **Personale impiegato**

La ditta esecutrice dovrà assicurare il servizio con proprio personale con numero due unità .

La ditta dovrà rilevare/assumere, in base alle vigenti normative contrattuali, nazionali e provinciali, il personale che ha già prestato opera alle dipendenze della ditta precedentemente affidataria del servizio.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscere le fondamentali norme di igiene relative alla somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.



A tal fine, la ditta esecutrice dovrà effettuare costante attività di formazione del personale in materia di igiene e di corretta prassi operativa, nonché di corrette metodiche di cottura relativi a piatti e derrate.

All'ente committente dovranno obbligatoriamente essere comunicati per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità:

- a. il nominativo dell'incaricato responsabile della buona esecuzione del servizio, al quale il responsabile dell'ente committente potrà rivolgersi per eventuali osservazioni e proposte;
- b. l'elenco del personale impiegato nel servizio, specificando l'unità operativa di distribuzione, ed eventuali variazioni.
- c. analoga comunicazione, sarà effettuata, nel caso di variazioni nel personale impiegato, entro dieci giorni da ciascuna variazione.

Spetta al Responsabile del servizio la facoltà di chiedere la sostituzione delle persone non gradite all'Amministrazione.

Nel caso di esercizio di tale facoltà, l'impresa dovrà provvedere alla sostituzione delle persone non gradite entro e non oltre cinque giorni dal ricevimento della comunicazione.

#### **ART.16**

##### **Igiene personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale come da proprio documento per l'autocontrollo dei rischi igienico-ambientali.

I copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura.

#### **ART. 17**

##### **Controllo sulla salute del personale addetto**

La ditta esecutrice deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

#### **ART. 18**

##### **Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali**

La ditta esecutrice è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.

#### **ART. 19**

##### **Disposizione in materia di sicurezza**

L'appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al d.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

#### **ART. 20**

##### **Norme antinfortunistiche**

La ditta esecutrice è tenuta all'osservanza delle norme previste dal d.lgs. n.81/08 s.m.i. in materia di sicurezza sul lavoro. La ditta dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni informando, formando ed addestrando i propri lavoratori e dotandoli di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti (D.P.I.). L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), ai sensi del d.lgs. n. 81/2008.

## **ART. 21**

### **Vestiario**

La ditta esecutrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta esecutrice ed il nominativo del dipendente.

## **ART. 22**

### **Idoneità per lo svolgimento del servizio**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in possesso degli attestati di partecipazione a corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti.

## **ART. 23**

### **Modalità operative e tipologia organizzativa**

Nei locali adibiti a refettorio affidati in gestione alla ditta appaltatrice è tassativamente vietato l'accesso alle persone estranee al servizio.

La responsabilità dell'osservanza delle norme di cui sopra incombe sulla ditta esecutrice.

## **ART. 24**

### **Responsabilità e coperture assicurative**

Qualsiasi responsabilità civile o penale verso terzi per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza dello stesso è a carico dell'impresa, che terrà indenne a tale titolo il Comune da qualsiasi pretesa o molestia. L'impresa è unica responsabile in caso di eventuale inosservanza delle norme in materia di ristorazione.

La ditta aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

La ditta sarà tenuta a produrre, al momento della sottoscrizione del contratto, congrua assicurazione a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

La ditta appaltatrice deve pertanto stipulare apposita assicurazione R.C.T. con un massimale non inferiore a 1.000.000,00 per sinistro. Copia della polizza dovrà essere obbligatoriamente fornita all'Amministrazione Comunale dopo l'aggiudicazione.

## **ART. 25**

### **Modalità di appalto**

#### **Importo a base di gara e valore presunto dell'appalto**

L'importo unitario (a pasto) a base di gara è stabilito nel modo seguente:

**- €2,88 + I.V.A. per ogni pasto;**

Il conseguente valore presunto dell'appalto, per gli anni scolastici 2016/2017 - 2017/2018 , è determinato in presumibile €34.560,00 (diconsi trentaquattrocinquento/60) + IVA;

Il valore definitivo dell'appalto sarà comunque determinato a seguito degli esiti di gara contestualmente al provvedimento di aggiudicazione definitiva.

#### **ART. 26**

##### **Subappalto e cessione del contratto**

E' vietata alla Ditta aggiudicataria la cessione del contratto. Non è consentito il sub appalto.

#### **ART. 27**

##### **Penalità – Inadempienze – Revoca del contratto**

La Ditta affidataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso.

Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente Capitolato, l'Amministrazione comunale potrà applicare le seguenti penalità:

- Euro 300,00: per forniture con cariche macrobiotiche elevate
- Euro 500,00: per sospensione del servizio o mancato preavviso
- Euro 200,00: per menù non corrispondente a quello concordato
- Euro 500,00: per alimenti non corrispondenti a capitolato;
- Euro 300,00: per condizioni igieniche sotto la norma.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Si procede al recupero delle penalità da parte del Comune mediante ritenute diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stata effettuata la contestazione. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatisi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla controparte in via amministrativa.

Il Comune potrà procedere alla revoca dell'appalto in ognuno dei seguenti casi:

- a) gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;
- b) continue contestazioni sulla ritardata consegna delle merci ;
- c) continue contestazioni sulla qualità dei generi alimentari forniti;
- d) arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno, da parte dell'Impresa;
- e) Sanzioni poste a carico dell'Ente a seguito sopralluoghi effettuati dall'ASP sull'igienicità nella somministrazione dei pasti e tenuta dei locali della refezione e della cucina;
- f) subappalto del servizio senza autorizzazione del Comune, così come previsto al successivo art. 26;
- g) ulteriore violazione di norme o di regole comportamentali da parte della Ditta per cui l'interesse del servizio non consenta più il prosieguo del rapporto. In tal caso la ditta nulla potrà vantare a titolo di risarcimento danni.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non fornite ovvero non correttamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

#### **ART. 28**

##### **Recesso unilaterale da parte dell'impresa**

Qualora la Ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Verrà inoltre addebitata alla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta concorrente, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

#### **ART. 29**

##### **Deposito cauzionale**

A garanzia dell'esatta osservanza dei patti contrattuali del presente Capitolato speciale e dello svolgimento della fornitura e dei servizi in modo corretto, la Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria del 10%, ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016:

#### **ART. 30**

##### **Domicilio legale**

Ai fini dello svolgimento del servizio indicato nel presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria assumerà il proprio domicilio legale in questo Comune.

#### **ART. 31**

##### **Norme di rinvio**

Per quanto non previsto dal presente Capitolato speciale si fa riferimento alla vigente normativa in materia.

#### **ART. 32**

##### **Controversie**

Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del presente contratto saranno di esclusiva competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria. Il Foro competente sarà quello di Castrovillari.

#### **ART. 33**

##### **Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del d.lgs. n. 196 del 30.06.2003 si informa che:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di gara di quanto oggetto del presente bando, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- b) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui nel d.lgs. n. 196/1993 al quale si rinvia.

#### **ART. 34**

##### **Stipula del contratto e facoltà di recedere**

L'aggiudicazione sarà definitiva dopo la sua approvazione da parte del competente organo; ad essa seguirà la stesura e la sottoscrizione del formale contratto.

La Ditta aggiudicataria dovrà addivenire alla stipulazione del contratto a richiesta e nei termini stabiliti dall'Amministrazione.

L'Amministrazione, come previsto dall'articolo 3, si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto, a suo insindacabile giudizio, dopo un periodo di prova fissato in novanta giorni.

Trascorso tale termine il contratto potrà essere revocato ai sensi dell'articolo 27 del presente capitolato.

## ART. 35

### Spese contrattuali

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata.

## ART. 36

### Allegati tecnici

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

1. Menù (All. A)
2. Grammature (All. B)

| MENU' <span style="float: right;">Allegato A)</span> |   |                             |                      |  |
|--|---|-----------------------------|----------------------|--|
| 1^ SETTIMANA   |   |                             |                      |  |
| LUNEDI'  | MARTEDI'  | MERCOLEDI'                  | GIOVEDI'             | VENERDI'                               |
| PASTINA IN BRODO                                     | PASTA AL POMODORO                               | PASTINA E PASSATO DI LEGUMI | PENNETTE AL RAGU'    | PASTA CON PATATE                       |
| PETTO DI POLLO AL FORNO                              | PESCE AL FORNO CON POMODORINI, OLIVE E BASILICO | BOCCONCINI DI TACCHINO      | PROSCIUTTO CRUDO     | FORMAGGIO (MOZZARELLA, RICOTTA, GRANA) |
| CAROTE BRASATE                                       | FAGIOLINI                                       | PATATE AL FORNO             | MACEDONIA DI VERDURE | SPINACI SALTATI                        |

| 2^ SETTIMANA                 |                     |                          |                                |                              |
|------------------------------|---------------------|--------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| LUNEDI'                      | MARTEDI'            | MERCOLEDI'               | GIOVEDI'                       | VENERDI'                     |
| PASTINA IN BRODO             | RISO E PISELLI      | PASTA PANNA E PROSCIUTTO | PASSATO DI FAGIOLI CON PASTINA | PASTA AL PESTO               |
| FRITTATA AL PARMIGIANO       | POLPETTONE AL FORNO | FORMAGGIO                | PETTO DI POLLO                 | FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO |
| FAGIOLI AL POMODORO E SALVIA | PATATE AL FORNO     | INSALATA DI LATTUGA      | PISELLI AL PROSCIUTTO          | INSALATA MISTA               |

| 3^ SETTIMANA   |                               |                  |  |                       |
|--|-------------------------------|------------------|--|-----------------------|
| LUNEDI'  | MARTEDI'                      | MERCOLEDI'       | GIOVEDI'   | VENERDI'              |
| PASTINA IN BRODO   | PASTA AL POMODORO             | PASTA CON LEGUMI | LASAGNE ALLA BOLOGNESE                           | PASTA ALLA PARMIGIANA |
| COTOLETTA DI CARNE   | HAMBURGER PREPARATI IN CUCINA | PIZZA            | FORMAGGIO  | TONNO SOTT' OLIO      |
| VERDURE (CAROTE, PATATE, ZUCCHINE, POMODORI PELATI) AL POMODORO              | SPINACI ALL' AGRO             | PUREA DI PATATE  | MACEDONIA DI VERDURE (CAROTE, FAGIOLINI, PATATE) | PATATE AL FORNO       |
| PANE   | PANE                          | PANE             | PANE   | PANE                  |
| NOTE: ODORI= carote, cipolle, sedano e prezzemolo. AROMI=salvia e rosmarino. |                               |                  |  |                       |

## TABELLA GRAMMATURE

Allegato B)

|                           | Scuola Infanzia<br>Quantità in gr. | Scuola Primaria<br>Quantità in gr. |
|---------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Pasta o riso (asciutta)   | 50                                 | 70                                 |
| Pasta o riso (minestre)   | 30-                                | 40                                 |
| Carne in generale*        | 70                                 | 80                                 |
| Pesce                     | 80                                 | 100                                |
| Prosciutto (pietanza)     | 50                                 | 60                                 |
| Uova                      | 40                                 | 50                                 |
| Tonno (sgocciolato)       | 60                                 | 70                                 |
| Formaggi (pietanza)       | 50                                 | 60                                 |
| Prosciutto/Formaggio      | 40                                 | 50                                 |
| Pane per il pasto         | 50                                 | 60                                 |
| Legumi (contorno)         | 60 (freschi)                       | 90 (freschi)                       |
|                           | 40 (secchi)                        | 50 (secchi)                        |
| Legumi (minestra)         | 30 (secchi)                        | 40 (secchi)                        |
| Verdure miste (minestra)  | 90                                 | 130                                |
| Patate (contorno)***      | 120                                | 120                                |
| Gnocchi                   | 100                                | 150                                |
| Pasta ripiena (asciutta)  | 60                                 | 90                                 |
| Pasta ripiena (in brodo)  | 40                                 | 70                                 |
| Lasagne                   | 80                                 | 100                                |
| Olio di oliva             | 5                                  | 5                                  |
| Besciamella (per lasagne) | 30                                 | 30                                 |

N.B.

-Il peso degli alimenti si riferisce a crudo ed al netto degli scarti.

-Non utilizzare i fritti come modalità di cottura.

-Carne di vitello, tacchino, maiale, pollo (senza osso).

-Pesce: merluzzo, sogliola, platessa, sgombro.

-La stessa quantità va bene per fare la purea.