



# COMUNE DI SCILLA

## (Provincia di Reggio Calabria)

Telefono 0965/754003 - Fax 0965/754704

### CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

#### **PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE MATERNE – ELEMENTARI E MEDIA DEL COMUNE DI SCILLA (alunni tempo prolungato) PERIODO: Anno scolastico 2017 / 2018**

#### **ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2017/2018, con pasti preconfezionati, consistente nella preparazione (con utilizzazione di derrate alimentari fornite dalla ditta), nel confezionamento dei pasti presso un centro di cottura in uso della ditta appaltatrice, nel trasporto degli stessi presso la sede dei plessi scolastici interessati, nella distribuzione agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado statali, secondo il menù approvato dalla competente AZIENDA SANITARIA LOCALE ed allegato al capitolato.

I pasti dovranno essere confezionati secondo il menù vistato dal Servizio Igiene Pubblica dell'AZIENDA SANITARIA LOCALE ed allegato al capitolato.

Eventuali variazioni di menù saranno concordate d'intesa con il predetto ufficio d'igiene pubblica.

I vari componenti del menù dovranno essere serviti secondo le grammature indicate nello stesso.

#### **ART. 2 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

In relazione al servizio affidato la ditta appaltatrice dovrà provvedere a sue spese, con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di preparazione, confezionamento, approntamento, consegna e distribuzione dei pasti per i servizi di mensa presso i seguenti plessi scolastici:

##### **Scilla Centro:**

Scuola dell'infanzia (Via Rinnovamento);

Scuola elementare e dell'infanzia (Via Nucarella);

Scuola media (Via Parco);

##### **Frazione Melia:**

Scuola dell'infanzia (Via Fego);

Scuola elementare e media (Via Castagnarella);

##### **Frazione Solano Superiore:**

Scuola dell'infanzia (Via Provinciale);

Scuola elementare e media (Via Roma);

I numeri di pasti sono stati stimati in 12.000 circa per un totale di n.150 alunni x 140 giorni utili circa, distribuiti nei vari plessi scolastici come sopra descritti.

Il numero dei pasti è da intendersi meramente indicativo, poiché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata ed in funzione del calendario scolastico; l'impresa appaltatrice non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

L'Amministrazione Comunale declina qualsiasi responsabilità qualora durante l'anno scolastico il numero degli utenti subisca variazioni in diminuzione. Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato comunque e sempre in proporzione al numero degli utenti effettivi fruitori, tempo per tempo, del servizio.

L'impresa aggiudicataria, viceversa, sarà tenuta alla fornitura di tutte le maggiori quantità che dovessero essere richieste da parte dell'Amministrazione Comunale al prezzo unitario di aggiudicazione e alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari. In ogni caso il Comune pagherà i soli pasti effettivamente forniti.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di sospendere o revocare parte del servizio, nel corso dell'anno scolastico, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere indennizzi o praticare prezzi maggiori rispetto a quelli stabiliti.

### **ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è fissata in 1 (un) anno scolastico "2017/2018", secondo l'articolazione del calendario scolastico.

L'amministrazione comunale si riserva l'opzione del rinnovo per un ulteriore anno scolastico, con conseguente scadenza del contratto a conclusione dell'anno scolastico 2018/2019.

Qualora per qualsiasi motivo, alla scadenza del contratto, il procedimento per l'affidamento del nuovo servizio non sia ancora conclusa o, comunque, la nuova ditta non abbia assunto effettivamente il servizio, la ditta gestore è tenuta a prestare il servizio, in regime di proroga e/o nuovo affidamento, ove espressamente richiesto dal Comune, fino all'insediamento della nuova ditta e alle stesse condizioni della gestione passata.

L'Amministrazione si riserva anche la possibilità di ridurre la durata del servizio per ragioni diverse, non escluse quelle finanziarie, con un semplice preavviso scritto di almeno un mese.

Il contratto d'appalto sarà risolto di diritto qualora, per ragioni di pubblico interesse, l'amministrazione lo ritenga necessario.

Per le suddette ipotesi di riduzione della durata del servizio o di risoluzione del contratto di diritto l'appaltatore non potrà pretendere risarcimento di danni o indennizzi di sorta ma solo ed esclusivamente il pagamento del servizio effettivamente reso.

### **ART. 4 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CONDIZIONI DI AMMISSIONE ALLA GARA**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del nuovo Codice dei Contratti Pubblici approvato con D.Lgs. 18/04/2016 n. 50 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 della medesima norma, nonché concorrenti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 45 del D.Lgs 18/04/2016 n. 50 e di cui all'art. 62 del DPR 207/2010 ed alle condizioni di cui all'art. 80 del D.Lgs. 18/04/2016 n. 50.

Le cooperative devono essere iscritte alla C.C.I.A.A. per il settore di attività oggetto del presente bando nonché all'albo regionale delle cooperative.

### **ART. 5 - ONERI A CARICO DELLA DITTA**

La Ditta si impegna a garantire il servizio, con propri capitali e mezzi tecnici.

La Ditta aggiudicataria entro il tempo che verrà indicato dovrà sottoscrivere il contratto.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria si rifiuti di addivenire alla stipulazione del contratto, verrà incamerata la cauzione provvisoria versata.

A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta appaltatrice assumerà il proprio domicilio legale presso la sede municipale.

La ditta aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio mensa, e comunque non oltre 10 giorni, dovrà esibire le autorizzazioni di cui alle leggi sanitarie 27/07/1934 n.1265; 30/04/1962, n. 283; 26/03/1980, n. 327.

### **ART. 6 - IMPORTO DELL'APPALTO**

L'importo complessivo presumibile dell'appalto è di € 60.000,00 (IVA compresa) detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in € 5,00 - I.V.A. compresa - per il numero presunto dei pasti da somministrare in tutte le scuole (12.000).

L'offerta presentata dovrà essere esclusivamente in ribasso, essendo escluse tassativamente offerte in aumento.

## **ART. 7 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse, in base alle singole fatture che saranno emesse dalla ditta aggiudicataria per il numero dei pasti forniti effettivamente erogati, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del responsabile competente, salva verifica positiva della regolarità contributiva risultante dal DURC.

Nelle fatture, da intestarsi al Comune, dovranno essere specificate le singole forniture, nella maniera seguente: Pasti scuola Infanzia N. \_\_\_\_\_ Plesso \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ - Pasti scuola Elementare N. \_\_\_\_\_ Plesso \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ Pasti scuola Media N. \_\_\_\_\_ Plesso \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_.

Alle fatture emesse dovranno essere allegati i biglietti figlia al fine di verificare l'effettiva corrispondenza tra i biglietti venduti ed i pasti forniti.

Sarà cura della ditta aggiudicataria al momento della fornitura dei pasti giornalieri provvedere al ritiro dei biglietti "figlia" da allegare alla fattura.

La stazione appaltante potrà richiedere una diversa modalità di fatturazione.

Il prezzo unitario è quello risultante dalla gara.

Con riferimento a quanto stabilito nel menù, nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune alla ditta appaltatrice tutti i servizi, le prestazioni di personale, ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo di aggiudicazione dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata dell'appalto.

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 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:

"L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii."

Nei casi in cui le transazioni derivanti dal presente appalto siano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa, il contratto sarà risolto in applicazione del comma 8 della Legge citata.

In caso di inosservanza degli obblighi sopra elencati si applicano inoltre le sanzioni di cui all'art. 6 della legge suddetta.

## **ART. 8 – AGGIUDICAZIONE**

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del nuovo Codice dei Contratti Pubblici approvato con D.Lgs. 18/04/2016 n. 50 a favore della Ditta – in possesso dei requisiti richiesti – che avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni di capitolato avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli articoli 95 comma 3 lett. a) e 144 dello stesso D.Lgs di cui sopra, determinata in base ai seguenti elementi:

a) prezzo;

b) qualità e capacità tecnico-organizzativa;

Viene prefissato in 100 (cento) il numero massimo di punti che la Commissione di gara avrà a disposizione per la valutazione di ciascuna offerta.

Tale punteggio sarà così suddiviso fra i suddetti elementi, nei quali si articola la valutazione:

a) Prezzo incidenza: max punti 35;

b) Qualità e capacità tecnico-organizzativa: max punti 65

Totale: Punti 100/100

L'amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida e, in tal caso, ai sensi dell'art. 32 comma 10 del D.Lgs. 18/04/2016 n. 50, non si applicherà il termine dilatorio ai fini della stipula del contratto, ovvero di

non effettuare, per giustificato motivo, alcuna aggiudicazione. La decisione dell'Amministrazione è insindacabile.

### **ART 9 - MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

L'orario dei pasti nonché i giorni di svolgimento del servizio di refezione sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione comunale ed il Dirigente scolastico e comunicato successivamente all'aggiudicatario.

Il termine di inizio effettivo e fine del servizio sarà stabilito, dall'Amministrazione Comunale, di concerto, eventualmente, con le Autorità scolastiche.

La data di inizio effettivo sarà comunicata alla Ditta aggiudicataria con preavviso di 3 giorni; il termine finale del servizio coinciderà in linea di massima con quello dell'anno scolastico, riservandosi il Comune di anticipare il termine finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole o di posticiparlo per la scuola dell'infanzia al 30 giugno.

La ditta provvede alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura e trasporto dei pasti presso i plessi scolastici.

I cibi debbono essere confezionati col sistema monodose e debbono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti monodose separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità.

I pasti dovranno essere sempre serviti in contenitori sigillati a norma di legge e trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dall'art. 31 del D.P.R. 6/03/1980 n. 327.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori interni che dei contenitori termici, qualora il tipo impegnato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle scuole.

Inoltre i pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per singolo plesso scolastico e per ogni tipologia di utenza (alunni, insegnanti, personale non docente). I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a plessi diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

In alcuni casi i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta del Comune, anche per singola classe. In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

Il pane dovrà essere fornito fresco di giornata e dev'essere confezionato con farina di tipo "zero" e deve avere le caratteristiche previste dalla legge 4/07/1967, n. 580.

Per ogni singolo pasto deve essere assicurato la fornitura di una bottiglia di acqua minerale, nella misura di un quarto, di prima marca o media.

I pasti devono essere distribuiti assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo e tovagliolo (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dall'Organizzazione Scolastica.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi della fornitura oltre il limite di 15 minuti dall'orario di consegna stabilito al comma precedente, facendo salvi i casi di forza maggiore che comunque dovranno essere puntualmente rappresentati.

Per ritardi non idoneamente giustificati, e per ritardi determinati da causa di forza maggiore eccedenti il limite tollerato di n. 5 episodi durante l'intero anno scolastico, alla Ditta verrà addebitata una penale pari al costo giornaliero dei pasti presunti per ogni giorno di ritardo.

La ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di un recapito telefonico al quale inoltrare le comunicazioni.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice.

Qualora lo sciopero interessi il personale della ditta appaltatrice l'Amministrazione comunale dovrà esserne informata con le stesse modalità. In tal caso la ditta ha la facoltà di servire un pasto freddo alternativo la cui composizione sarà concordata con il Comune.

## **ART. 10 - UTENTI DEL SERVIZIO**

Il numero dei pasti per l'intero periodo di vigenza del presente appalto si prevede in complessivi 12.000, calcolato anche tenendo conto dei pasti consumati nell'A.S. precedente riferiti all'intero periodo dell'appalto; tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o in diminuzione.

## **Art. 11 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

I pasti ed i quantitativi da fornire sono quelli previsti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Provinciale e depositata presso il Servizio Finanziario del Comune.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.

Il Comune si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

## **ART. 12 - EVENTUALI SOSTITUZIONI E MODIFICHE AL MENU'**

Su richiesta del Comune, sentito il parere del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria Provinciale, potranno essere richieste, in sostituzione o parziale integrazione della dieta standard, forniture di derrate alimentari, prodotti e/o pasti per alunni affetti da celiachia e integratori dietetici che, in ogni caso, non faranno superare il totale delle calorie previste dalla dieta base standard. Le sostituzioni di cui sopra saranno calcolate ai fini economici al pari di un pasto comune.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di visite d'istruzione ed altri eventi occasionali senza variazioni di prezzo.

Il Comune, inoltre, si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare variazioni in aumento o in diminuzione (fino a un massimo del 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza.

L'Impresa si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

## **ART. 13 - PASTI SPECIALI**

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

Il Comune si riserva di richiedere alla ditta Appaltatrice, in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche.

In tali casi le eventuali maggiori spese sopportate dalla ditta appaltatrice, debitamente documentate, saranno a carico dell'utente.

## **ART. 14 - MEZZI DI TRASPORTO**

I veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono essere in numero idoneo a garantire con tempestività la consegna dei pasti nei plessi di destinazione; inoltre devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/1980 e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile. È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati.

## **ART. 15 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE/CONTROLLI**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss. mm. ii., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

La ditta, pertanto, solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. n. 155/1997 (Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

Controlli sui pasti potranno essere operati nel luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale e/o dalla Commissione di cui al presente articolo.

La ditta si obbliga ad accettare tali controlli senza alcun preavviso.

La Ditta dovrà fornire ai membri della Commissione camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura. Non dovendo essere effettuata da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sul materiale impiegato per la confezionatura.

Ispezioni igienico-sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni.

La Ditta appaltatrice dovrà adottare per proprio conto il piano di autocontrollo di qualità che dovrà prevedere quali modalità minime quelle indicate in calce al presente capitolato.

Per l'effettuazione dei controlli di cui al presente capitolato è facoltà del Comune effettuarli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso il centro cottura ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'oneri.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente allo scopo.

Inoltre, è facoltà dell'Amministrazione Comunale avvalersi di un'apposita Commissione per il controllo sulla qualità a tal fine costituita, così formata:

- Sindaco o suo delegato;
- Dirigente scolastico o suo delegato;
- un genitore per ogni plesso scolastico dove verrà svolta la mensa scolastica, nominati dal Consiglio d'Istituto;
- Rappresentante dell'Appaltatore;

I componenti della Commissione non devono avere alcun conflitto di interesse, anche potenziale, con la ditta aggiudicataria.

## **ART. 16 - LOCALI E IMPIANTI**

I locali ove la Ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e organizzazione produttiva, dovranno essere idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene, ma anche con riguardo alla potenzialità produttiva e alle eventuali emissioni nocive o moleste.

La Ditta dovrà provvedere alla cottura ed al confezionamento dei pasti in locali di sua proprietà o disponibilità, attrezzati a proprie spese.

## **ART. 17 - PERSONALE IMPIEGATO**

L'Aggiudicatario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune per tali risorse umane la stessa ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge e contrattuali, relativi alla tutela dei lavoratori da essa impiegati, quali in particolare gli obblighi della contribuzione previdenziale ed assistenziale nonché antinfortunistica e quelli determinati dai contratti collettivi di lavoro, rispetto ai quali l'Amministrazione Comunale è sollevata da ogni responsabilità.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa vigente.

Il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto, a curare l'igiene personale e l'abbigliamento.

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Aggiudicatario o per attività inerenti il servizio da esso svolto restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra l'Aggiudicatario e il personale dipendente ed il personale delle eventuali imprese subappaltatrici ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'Aggiudicatario e delle imprese subappaltatrici nei confronti del personale stesso.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Aggiudicatario di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D.Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato indenne il Comune.

Il personale addetto al trasporto deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

#### **ART. 18 - DISPOSIZIONI LEGISLATIVE**

L'appalto è regolato, oltre che dalle norme del presente capitolato speciale, dal nuovo Codice dei Contratti Pubblici approvato con D.Lgs. 18/04/2016 n. 50, relativamente alle norme richiamate espressamente nel bando, dalle leggi statali e regionali, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti in materia di appalto e di gestione di servizi, dal regolamento (CE) n. 852/2004, dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento 29/04/2010).

L'appaltatore, con la firma del contratto, dichiara di conoscere integralmente le prescrizioni di cui alle normative indicate nel precedente comma e di impegnarsi all'osservanza delle stesse. In particolare l'aggiudicatario si intende inoltre obbligato all'osservanza:

- a) delle leggi, regolamenti e disposizioni vigenti, e che fossero emanate durante l'esecuzione del contratto, relative alle assicurazioni ed alla prevenzione degli infortuni sul lavoro degli addetti, all'invalidità e vecchiaia, alle malattie, alla disoccupazione involontaria, agli assegni familiari, alle normative sul lavoro delle donne e dei fanciulli, sull'assunzione della manodopera locale, degli invalidi di guerra, mutilati civili, orfani di guerra, sui disabili, ecc;
- b) di tutte le norme di qualsiasi genere applicabili all'appalto in oggetto, emanate ai sensi di legge dalle competenti autorità statali, regionali, provinciali, comunali, dalle amministrazioni che hanno giurisdizione sui luoghi in cui deve eseguirsi il servizio, restando contrattualmente convenuto che - anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri e limitazioni - egli non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'amministrazione appaltante, essendosi di ciò tenuto conto nello stabilire i patti ed i prezzi del rapporto;
- c) delle leggi in materia di lotta alla delinquenza mafiosa: D.Lgs 6/09/2011 n. 159 e s.m.i.

#### **ART. 19 - INADEMPIENZE - PENALITA' - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ove si verificano inadempienze della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, sarà applicata dall'Amministrazione, in relazione alla loro gravità, una penale di importo variabile da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.000,00.

Il Comune potrà procedere alla risoluzione per gravi inadempienze della ditta appaltatrice, ossia in ognuno dei seguenti casi:

- a) gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali;

- b) continue contestazioni sulla qualità dei pasti forniti;
- c) continue contestazioni sulla qualità dei generi alimentari acquistati;
- d) arbitrario abbandono del servizio, anche per un solo giorno da parte dell'impresa;
- e) concessione in sub-appalto del servizio senza autorizzazione del Comune;
- f) continue e gravi violazioni di norme o di regole comportamentali diverse ed ulteriori rispetto a quelle sopraelencate.

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

Verificandosi i suddetti casi, si farà luogo alla risoluzione del contratto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

## **ART. 20 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (HACCP) - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE - ASSICURAZIONE**

L'appaltatore dovrà essere in regola con la normativa HACCP prevista dal D.Lgs 26/05/1997 n. 155.

La Ditta affidataria deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 e s.m.i e dal Reg. CE 852/2004.

La Ditta affidataria dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale, in concomitanza della firma del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.

In particolare la Ditta affidataria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione e dal mercato.

L'aggiudicatario sarà altresì tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato.

L'appaltatore sarà ritenuto responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e/o che possono portare danno alla salute degli utenti il servizio.

L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritti di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di Società assicuratrici.

L'appaltatore 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.

Durante l'esecuzione del contratto, l'appaltatore è responsabile per danni derivanti a terzi, e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie.

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

La ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti il servizio affidato per le tipologie ed i massimali previsti dalla legge.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

## **ART. 21 - CESSIONE E SUBAPPALTO**

Non è consentita la cessione del contratto a pena di nullità e non è consentita la possibilità di affidare in subappalto parte dei servizi ai sensi dell'art. 105 del nuovo Codice dei Contratti Pubblici approvato con D.Lgs. 18/04/2016 n. 50.

## **ART. 22 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

Le ditte partecipanti alla procedura di gara devono corredare l'offerta con una garanzia provvisoria come indicato all'art. 93 del nuovo Codice dei Contratti Pubblici approvato con D.Lgs. 18/04/2016 n. 50.

La cauzione provvisoria da presentare al momento dell'offerta è stabilita nella misura del 2% dell'importo presunto del dell'appalto e dovrà essere versata nella modalità di quella definitiva appresso indicate.

La cauzione dovrà avere validità non inferiore a 180 giorni, successivi al termine indicato per la presentazione delle offerte, del Bando di Gara e dovrà contenere impegno del garante a rinnovare, su richiesta della Stazione Appaltante, la garanzia qualora al momento della sua scadenza non sia intervenuta l'aggiudicazione.

Si applicano le disposizioni relative al beneficio della riduzione del 50%, prevista dal comma 7 del medesimo articolo, per le imprese ai quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Si precisa che nel caso di raggruppamenti di tipo orizzontale sarà riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione del sistema di qualità.

L'appaltatore prima della sottoscrizione del contratto dovrà costituire una garanzia definitiva come indicato nell'art. 103 del nuovo Codice dei Contratti Pubblici approvato con D.Lgs. 18/04/2016 n. 50

La cauzione definitiva verrà fissata per l'importo pari a 1/10 dell'importo presunto del contratto e dovrà essere versata nei seguenti modi:

- in valuta o in titoli dello Stato o garantiti dallo Stato con versamenti presso una Sezione di Tesoreria Provinciale dello Stato;
- in ordine alla legge 10/06/1982 n. 348 e successive modifiche, con fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate al ramo cauzioni.

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

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo dalla scadenza del contratto.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, sono a completo carico della Ditta appaltatrice, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune.

## **ART. 23 - CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO**

L'assunzione dell'appalto di cui al presente capitolato implica, da parte dell'appaltatore, la conoscenza perfetta non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono alle forniture richieste, la possibilità di poter utilizzare prodotti locali in rapporto ai requisiti richiesti.

A tal fine l'impresa deve presentare, al momento della partecipazione alla gara di appalto, contestualmente all'offerta, le dichiarazioni e le documentazioni prescritte dal bando.

## **ART. 24 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto di appalto, quali bolli diritti di segreteria, imposta di registro, ad eccezione dell'IVA, sono a carico dell'impresa appaltatrice.

### **ART. 25 - COSTITUZIONE IN MORA**

I termini e le comminatorie del presente contratto operano senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

### **ART. 26 - CONTROVERSIE**

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra Comune e appaltatore, in ordine all'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato verranno deferite all'autorità giudiziaria ordinaria. Competente è il foro di Reggio Calabria.

### **ART. 27 - CAUSE DI RISOLUZIONE**

Oltre quanto previsto dall'art. 1453 cod. civ. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività di gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto;
- inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge per il personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile per la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale affidamento ad altra ditta e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

### **ART. 28 - NORME FINALI**

Nei confronti dell'aggiudicataria provvisoria e della seconda classificata la stazione appaltante effettuerà le verifiche in ordine al possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 18/04/2016 n. 50 dichiarati in sede di gara.

La verifica di detti requisiti condiziona l'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

In caso non corrisponda a vero quanto dichiarato in fase di gara, verranno applicate le sanzioni di legge ovvero la revoca dell'aggiudicazione con conseguente aggiudicazione all'Impresa seconda classificata verso la quale verranno effettuate tutte le verifiche sul possesso dei requisiti di cui sopra con le medesime conseguenze di legge qui esplicitate, comunicazione all'Autorità di Vigilanza e denuncia all'autorità giudiziaria in caso riscontro di falsa dichiarazione, nonché considerando quale fatto grave la falsa dichiarazione prodotta.

La ditta aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio mensa, e comunque non oltre 10 giorni, dovrà esibire le autorizzazioni di cui alle leggi sanitarie 27/07/1934 n.1265; 30/04/1962, n. 283; 26/03/1980, n. 327.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamenti in materia.

***IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO  
RAG. RODOLFO FONTANA***