



# COMUNE DI MONTE ROMANO

PROVINCIA DI VITERBO  
PIAZZA PLEBISCITO N. 2 – 01010 MONTE ROMANO  
TEL. 0766/860021-860397 – FAX. 0766/860777  
e-mail [segreteria@pec.comune.monteromano.vt.it](mailto:segreteria@pec.comune.monteromano.vt.it)

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI MONTE ROMANO (VT)**

**PER IL PERIODO 15/09/2015 - 14/09/2018**

CIG 63465445C9

### INDICE

- Art. 01 – Oggetto dell'appalto
- Art. 02 – Durata dell'appalto e revisione dei prezzi
- Art. 03 – Centro di produzione dei pasti
- Art. 04 – Specifiche tecniche
- Art. 05 – Menù, caratteristiche dei pasti e garanzie di qualità nell'utilizzo delle materie prime
- Art. 06 – Modalità di esecuzione del servizio
- Art. 07 – Base d'asta e valore massimo presunto del contratto
- Art. 08 – Modalità finanziamento e di pagamento fatture
- Art. 09 – Controlli igienico sanitari
- Art. 10 – Autocontrollo da parte della cooperativa (HACCP)
- Art. 11 – Controllo della qualità del servizio
- Art. 12 – Personale
- Art. 13 – Coordinatore responsabile del servizio
- Art. 14 – Oneri a carico dell'Amministrazione
- Art. 15 – Disposizione in materia di sicurezza
- Art. 16 – Subappalto
- Art. 17 – Responsabilità civile e polizza assicurativa
- Art. 18 – Spese contrattuali
- Art. 19 – Cauzione definitiva
- Art. 20 – Penalità
- Art. 21 – Risoluzione del contratto
- Art. 22 -- Controversie
- Art. 23 – Trattamento dei dati personali
- Art. 24 – Servizi aggiuntivi
- Art. 25 – Scioperi e festività
- Art. 26 – Sospensione della gara
- Art. 27 – Disposizioni finali

### **Art. 01 – Oggetto dell'appalto**

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia Statale del Comune di Monte Romano.

L'esecuzione del servizio sarà regolato da quanto specificato in questo atto e nei relativi allegati che formano parte integrante del presente capitolato.

### **Art. 02 – Durata dell'appalto e revisione dei prezzi**

L'appalto del servizio avrà durata di anni 3 (tre) e precisamente dal 15/09/2015 al 14/09/2018.

Il contratto scadrà automaticamente e senza altra formalità il 14/09/2018, senza che l'appaltatore possa avanzare alcuna pretesa in merito.

Il prezzo convenuto con la Cooperativa sarà immodificabile per tutta la durata del contratto.

### **Art. 03 – Centro di produzione dei pasti**

I pasti oggetto della presente gara d'appalto dovranno essere prodotti dalla C.A. presso il centro di cottura di proprietà dell'Amministrazione Comunale (di seguito denominata A.C.), presso la Scuola dell'Infanzia in Viale Giovanni XXIII n. 22, dotato di una capacità produttiva sufficiente a soddisfare il fabbisogno complessivo giornaliero di pasti come previsto dal presente capitolato.

L'A.C. mette a disposizione della C.A., in comodato gratuito tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio, nonché le attrezzature ivi presenti (elettrodomestici, stoviglie, pentolame e quanto necessario alla distribuzione e preparazione dei pasti).

La C.A. dovrà richiedere il subentro nella prescritta autorizzazione, mediante presentazione, all'ASL competente, di idonea SCIA.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali, verrà redatto un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali, nonché un verbale relativo allo stato dei locali dove si svolgerà il servizio, sottoscritto dai Responsabili della Pubblica Istruzione dell'A.C. e dal responsabile della C.A.

Al termine dell'appalto, la C.A. dovrà riconsegnare le attrezzature, i macchinari e i materiali di cui al punto precedente, nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale

deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi, altresì, ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da uso non appropriato. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio tra le parti, come sopra specificato.

Il rischio di eventuali furti, sottrazioni, perdite o danneggiamenti non adeguatamente prevenuti, resta a totale carico della C.A.

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C. con l'intesa che, alle eventuali mancanze, la C.A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

## **Art.05 – Menù, caratteristiche dei pasti e garanzie di qualità nell'utilizzo delle materie prime**

La C.A. deve provvedere alla redazione del menù e delle tabelle dietetiche che dovranno essere conformi alle norme di cui alla deliberazione della Giunta Regionale n. 40/2011 di recepimento delle linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e dovranno essere approvati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL di competenza;

Devono essere previsti, altresì, pasti alternativi in caso di particolari regimi dietetici.

Prima della stipula del contratto, copia del menù e delle tabelle dietetiche approvate dal S.I.A.N. devono essere presentate al Comune di Monte Romano. La mancata presentazione è motivo di recesso dall'affidamento del servizio.

Le derrate alimentari utilizzate per le preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità, garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti in materia e dalla deliberazione della Giunta Regionale n. 40/2011 di recepimento delle linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica

La C.A. dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio Comunale competente all'inizio del servizio.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.lgs. 109/1992, D.lgs. 110/1992, D.lgs. 68/2000, circolare n. 165 del 31/03/2000 e al D.lgs. 259/2000 e s.m.i.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Fermo restando la scrupolosa osservanza del menù, la C.A. è tenuta, previo preavviso di almeno tre giorni, in caso di gite scolastiche o particolari occasioni, a fornire alle scuole un menù diverso, idoneo a consentire la consumazione del pasto "al sacco".

Diete speciali: la C.A. dovrà approntare, sulla base delle Linee dell'ASL, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze debitamente certificate da documentazione medica, che saranno trasmesse all'ASL dall'ufficio pubblica istruzione del Comune.

La C.A. sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare all'Ufficio Comunale competente tutta la documentazione medica necessaria.

Sarà cura della C.A. far pervenire all'Ufficio Pubblica istruzione i menù speciali.

Menù alternativi: su richiesta dell'utenza potranno essere introdotti menù speciali rispondenti a esigenze etnico-religiose.

Diete in bianco: la C.A. si impegna alla fornitura di diete in bianco per soggetti convalescenti, dietro semplice richiesta scritta del genitore.

### **Art. 06 – Modalità di esecuzione del servizio**

Il servizio avrà luogo dal lunedì al venerdì, secondo gli orari e il calendario scolastico fornito dall'A.C.

L'orario stabilito per la refezione deve essere osservato scrupolosamente, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere modifiche e spostamenti agli orari, previo accordo e con preavviso sufficiente per permettere alla C.A. tale adeguamento.

L'esecuzione del servizio prevede:

- a) l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiale e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- b) la preparazione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia sita nel plesso scolastico di Viale Giovanni XXIII;
- c) predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- d) scodellamento, distribuzione dei pasti e somministrazione dell'acqua per tutti i bambini;
- e) riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione dei pasti, nonché delle celle frigorifere e dei locali adibiti a magazzino, delle attrezzature, del pentolame e delle stoviglie utilizzate per l'esecuzione del servizio, nonché lo spogliatoio e il bagno esclusivo per gli addetti mensa (una settimana prima dell'inizio del servizio dovrà essere garantita la pulizia della cucina, in preparazione dello svolgimento del servizio stesso);
- f) lavaggio del pavimento dei locali del refettorio (la pulizia e il riordino dei tavoli dopo i pasti nei locali del refettorio), nonché la pulizia dei bagni per i bambini presenti nel refettorio;
- g) la preparazione di eventuali diete speciali (senza alcuna spesa aggiuntiva per l'A.C.), per gli alunni affetti da particolari patologie, di menù speciali dettati dall'appartenenza a particolari confessioni religiose o etnie;
- h) la fornitura degli articoli complementari a perdere, quali tovaglie, tovaglioli, bicchieri di plastica, secondo le disposizioni igienico-sanitarie vigenti,
- i) l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, prodotti e detergenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie;
- j) l'acquisto dei prodotti di igiene personale (sapone, carta igienica, salviette per mani) per i bagni del personale e dei bambini presenti nel refettorio;
- k) la gestione differenziata dei rifiuti;
- l) le pulizie (anche del marciapiede esterno) devono essere eseguite con la frequenza necessaria per assicurare in qualsiasi momento la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme di igiene ed in osservanza del D.Lgs. n. 155/97 e successive modificazioni;
- m) manutenzione ordinaria delle attrezzature ed elettrodomestici.

### **Art. 07 – Base di gara e valore massimo presunto del contratto**

L'offerta economica non potrà superare il prezzo unitario posto a base di gara (IVA esclusa) e relativo alle tipologie di pasto dettagliate in tabella, pena l'esclusione dalla gara:

| Descrizione                      | Importo unitario<br>posto a base gara | n. pasti presunti nel<br>periodo 2015/2018 | Totale a base d'asta<br>nel<br>periodo<br>2015/2018 |
|----------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Scuola dell'Infanzia<br>Statale  | € 5,50                                | 33.000                                     | € 181.500,00  |
| <b>Totale soggetto a ribasso</b> |                                       |  | <b>€ 181.500,00</b>                                 |
| Oneri sicurezza                  |                                       |  | € 2.000,00  |
| <b>TOTALE COMPLESSIVO</b>        |                                       |  | <b>€ 183.500,00</b>                                 |

Il numero dei pasti complessivo è da considerarsi indicativo, in quanto variabile in relazione al numero effettivo di iscrizioni e di presenze degli utenti, nonché degli effettivi giorni di esecuzione del servizio; gli eventuali scostamenti non danno luogo a variazioni del prezzo offerto.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di disporre l'aumento o la riduzione delle prestazioni, oggetto del presente capitolato, nel limite del 20% (venti per cento) senza che la Cooperativa possa sollevare alcuna obiezione, in relazione alle suddette variazioni.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato e negli allegati, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. alla C.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

### **Art. 08 – Modalità finanziamento e di pagamento fatture**

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

L'aggiudicatario emetterà mensilmente fattura elettronica. I pagamenti, previo accertamento della corrispondenza del numero dei pasti erogati, avverranno entro trenta giorni dal ricevimento della fattura.

Ai fini del controllo, la C.A. farà pervenire, mensilmente all'Ufficio Pubblica Istruzione, il numero dei pasti forniti.

Nel caso di inadempienze normative, retributive e assicurative il Comune si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla relativa regolarizzazione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento.

Il pagamento è comunque subordinato alla stipulazione del contratto. In caso di emissione di fattura irregolare, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data d'intervenuta contestazione da parte dell'Ente appaltante.

In caso di ritardato pagamento sarà applicato il tasso legale di interesse ex art. 1284 codice civile. Gli interessi di mora avranno decorrenza dalla data della richiesta inoltrata dal creditore ma non daranno diritto alla Cooperativa di richiedere la risoluzione del contratto

Ai sensi dell'articolo 5 della legge 25 gennaio 1994 n. 82 e dell'articolo 35, comma 34, del D.lgs. n. 223/2006, convertito con modificazioni dalla legge 4 agosto 2006 n. 248, il committente provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore previa verifica del DURC .

La cooperativa aggiudicataria assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari secondo quanto disposto dalla legge 136 del 13/08/2010.

In caso uno dei soggetti coinvolti venga a conoscenza che la controparte non rispetta gli obblighi di tracciabilità, esso è tenuto all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e ad informare in merito la stazione appaltante e la Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo competente.

#### **Art. 09 – Controlli igienico sanitari**

La Cooperativa Aggiudicatrice dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione e la conservazione dei pasti da somministrare.

I controlli igienico-sanitari e dietologici saranno di competenza dell'azienda ASL, territorialmente competente.

La C.A. sarà tenuta a fornire al personale incaricato alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Ai fini del controllo la C.A. dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese, per ogni anno solare e per tutta la durata del contratto, almeno 4 campionature sul prodotto finito e n. 4 tamponi sulle attrezzature e sui piani di lavoro.

La Cooperativa è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili.

#### **Art. 10 – Autocontrollo da parte della cooperativa (HACCP)**

Sono altresì a carico della C.A. tutti gli adempimenti in materia di HACCP previsti dal D.Lgs. 155/97, compresa l'adozione del manuale di autocontrollo, per tutte le fasi della "procedura alimentare" soggette al suo controllo, garantendo l'applicazione e l'aggiornamento continuo di adeguate misure di sicurezza, sia per i pasti consumati in loco, sia per quelli da sporto.

LA C.A. assumerà l'incarico di "responsabile dell'igiene alimentare", pertanto dovrà designare, prima dell'avvio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare come definito dal Regolamento CE 178/2002, per l'intera durata dell'appalto. L'operatore designato è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari e il suo nominativo verrà comunicato all'ASL.

#### **Art. 11 – Controllo della qualità del servizio**

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla C.A. alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alla normative vigenti in materia.

La C.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Gli organismi preposti al controllo sono: l'ASL competente per territorio, il responsabile comunale della pubblica istruzione.

### **Art. 12 – Personale**

L'aggiudicatario deve fornire il personale idoneo, per titoli, professionalità, requisiti fisici e psico-attitudinali, nonché per capacità lavorativa, che è tenuto a soddisfare tutte le particolarità che il servizio richiede.

Le prestazioni del presente Capitolato saranno svolte dalla Cooperativa aggiudicataria mediante operatori di ambo i sessi, adeguatamente preparati.

Il personale dovrà essere in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio, secondo le modalità definite all'art. 6 del presente capitolato.

La C.A. si obbliga ad applicare integralmente, tutte le norme contenute nei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro del settore e ad attribuire al personale impiegato livello giuridico ed economico adeguato al servizio di cui trattasi ed alle mansioni svolte.

All'uopo la C.A. dovrà presentare al Comune un'autocertificazione nella quale dichiara la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'A.C. ed il personale addetto al servizio oggetto del presente appalto.

La C.A. si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

L'A.C. si riserva, comunque, la facoltà di compiere ogni verifica che riterrà opportuna circa l'assolvimento degli obblighi previsti nel presente articolo a carico della cooperativa aggiudicataria. L'aggiudicatario deve garantire la copertura assicurativa per la Responsabilità Civile per gli operatori impiegati nel servizio ad esso affidato, nonché osservare tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni, sicurezza ed igiene del lavoro.

Inoltre, assume ogni responsabilità ed onere nei confronti dell'A.C. o di terzi nel caso di mancata adozione di provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non

nella gestione del servizio.

La C.A. deve garantire la gestione di ogni servizio con l'applicazione di condizioni normative, retributive e contributive non inferiori a quelle previste dalla normativa vigente.

Nel caso in cui utilizzi personale con rapporto di lavoro subordinato è obbligato ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel CCNL di settore e negli accordi locali integrativi dello stesso. La C.A. si obbliga ad applicare i contratti anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

Nel caso in cui la C.A. utilizzi personale con contratto di lavoro parasubordinato sarà tenuto ad applicare le disposizioni contenute nel D.lgs. 423/2001 e s.m.i. o norma successiva in quanto applicabile.

Non è ammesso il ricorso a prestazioni lavorative di carattere autonomo e saltuario se non preventivamente autorizzate dall'A.C.

Nel caso la C.A. utilizzi soci lavoratori è tenuto ad applicare integralmente le disposizioni contenute nella L. 142/2001 e successive modifiche e integrazioni o norma successiva in quanto applicabile.

La C.A. è tenuta al rispetto delle disposizioni relative all'assunzione obbligatoria dei disabili, ai sensi della L. 68/99, per tutta la durata contrattuale.

L'A.C. si riserva qualunque azione di controllo e di tutela dei lavoratori necessaria al fine del rispetto delle presenti disposizioni, nonché la possibilità di risolvere il contratto in danno alla C.A..

L'A.C. inoltre, può richiedere alla C.A. copia della seguente documentazione controfirmata dal legale rappresentante:

- modelli fiscali e previdenziali attestanti la contribuzione versata;
- buste paga corrisposte.

La C.A. è obbligata al rispetto delle norme relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro in applicazione del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, restando a suo completo carico tutte le spese necessarie per l'attuazione della suddetta norma.

Il nominativo del responsabile della sicurezza dovrà essere comunicato per iscritto all'Amministrazione appaltante.

La Cooperativa Aggiudicatrice fatta salva la propria autonomia organizzativa, s'impegna a considerare, in via preferenziale, la possibilità di assumere in servizio il personale impiegato presso l'attuale aggiudicatario del servizio, che non dovesse essere riconfermato presso le rispettive imprese di appartenenza.

### **Art. 13 – Coordinatore responsabile del servizio**

La funzione di coordinatore di tutte le operazioni ad attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C., saranno affidati dalla cooperativa ad un proprio incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune che dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con i soggetti interessati.

La C.A. è tenuta, altresì, ad individuare e a comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile operativo del Piano di autocontrollo (Reg. CE 852/04), del Responsabile della Privacy (D.Lgs. 196/2003) e della sicurezza (D.Lgs. 81/2008).

### **Art. 14 – Oneri a carico dell'Amministrazione e ditta aggiudicataria**

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

1. la manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
2. lo smaltimento, mediante appositi contenitori, dei rifiuti e delle immondizie;
3. la fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti.

In relazione al presente capitolato la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

1. all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresa la fornitura di articoli complementari;
2. al rispetto delle grammature, dei menu, delle tabelle approvate dal S.I.A.N.;
3. al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;



4. a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale, addetto al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti;
5. alla fornitura del vestiario per tutto il personale. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia; il personale dovrà inoltre essere dotato di cartellino di riconoscimento;
6. a tutte le imposte e le tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'appaltatore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'IVA si fa riferimento alle disposizioni di legge in materia;
7. l'accensione di polizza assicurativa di cui all'art. 19 a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni conseguenti;
8. a tenere i registri fiscali a norma di legge;
9. alla pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio dell'anno scolastico) dei bagni di pertinenza e dei locali di distribuzione (attrezzature, stoviglie, pentole e quanto altro usato per la distribuzione dei cibi). Il suddetto lavoro sarà eseguito dal personale della Ditta appaltatrice con prodotti eco- compatibili;
10. alla manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina;
11. all'organizzazione di corsi di aggiornamento di tutto il personale addetto ai servizi, nel rispetto delle proposte progettuali;
12. alla disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti al servizio (bagni e cucina);
13. alla pulizia straordinaria delle vetrate dei locali della distribuzione, da farsi almeno tre volte ogni anno scolastico, con proprio personale o con imprese specializzate;
14. all'integrazione del materiale frangibile (stoviglie) ed alle forniture del materiale e degli impianti danneggiati per cause accidentali.

#### **Art. 15 – Disposizione in materia di sicurezza**

La C.A. nella sua qualità di datore di lavoro, è tenuta all'osservanza della normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro" (D.lgs. 81 del 9 aprile 2008), nonché delle normative collegate ed indica il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione che si dovrà coordinare con quello dell'A.C.

La cooperativa aggiudicataria è tenuta inoltre alla redazione ed aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi previsto ai sensi dell'art. 17, comma 1 lettera a), D.lgs. n. 81/08, con particolare riferimento ai rischi specifici relativi alle attività svolte nelle modalità e luoghi come previsto dal presente capitolato, nonché del Piano d'Emergenza Unico ed a fornire ai propri lavoratori, inseriti nei servizi, i necessari dispositivi di protezione individuale, nonché adeguata formazione, informazione ed addestramento e ad assicurare ogni altro adempimento previsto ai sensi della normativa in oggetto, ivi inclusi i Nuclei d'Emergenza e di Pronto Soccorso se dovuti, la formazione antincendio almeno di rischio medio e la Cassetta /valigetta di Pronto Soccorso.

La C.A. si impegna a comunicare in forma scritta, entro cinque giorni precedenti l'avvio del servizio, le informazioni, allegate al contratto, con riferimento a:

- nominativo del Datore di Lavoro
- nominativo del Responsabile della Sicurezza e del rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)
- nominativo del rappresentante dei lavoratori
- nominativo del Medico competente

- formazione professionale documentata in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nei servizi oggetto dell'appalto
- mezzi e attrezzature previste e disponibili per l'esecuzione del lavoro
- dotazioni di protezione individuale
- altre informazioni che ritenga utili fornire in merito al proprio servizio di prevenzione e protezione in materia di sicurezza

Resta a carico della C.A. la dotazione, per tutto il personale impegnato nei servizi, di dispositivi di protezione individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

La C.A., prima dell'avvio del servizio, dovrà redigere, in collaborazione con i soggetti interferenti (RSPP dell'Istituto Comprensivo) il DUVRI previsto dall'art. 26 del D. Lgs n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze.

Tali costi dovranno essere indicati in sede di offerta con la precisazione che essi non saranno soggetti a ribassi; eventuali indicazioni di minori costi per la sicurezza determineranno l'immediata esclusione della cooperativa dalle procedure di gara.

#### **Art. 16 – Subappalto**

E' vietata ogni forma di subappalto o di cessione del contratto del servizio oggetto del presente capitolato.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico della C.A.

#### **Art. 17 – Responsabilità civile e polizza assicurativa**

La Cooperativa Aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da utenti o beni (tanto della cooperativa stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi) durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

L'appaltatrice assume anche tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni alimentari derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico della C.A.

Nulla può essere fatto valere dalla C.A., né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o amministratori.

Pertanto, l'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone (anche per danni che dovessero occorrere al personale della cooperativa), nonché per i danni arrecati all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La C.A. ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali del Centro di Cottura, nonché per danni a cose a chiunque appartenenti. A tal fine la C.A. dovrà stipulare con una primaria compagnia assicurativa, apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio

da responsabilità civile dell’C. A. in ordine allo svolgimento del servizio appaltato. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l’appalto e, comunque, non inferiore ad Euro 5.000.000,00. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l’Amministrazione Comunale è considerata “terza” a tutti gli effetti, dovrà provvedere, tra l’altro, alla copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall’I. A. e relativo alle derrate.

La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle “attività assicurate” della sopra citata polizza. La C.A. si impegna a consegnare all’Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall’aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato provvedendo ad inoltrare copia delle quietanze all’Amministrazione. L’esecuzione del servizio oggetto del contratto, non può iniziare se la C. A. non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Cooperativa abbia comunque iniziato l’esecuzione dell’appalto e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine, comunicato dall’Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato, essa incorrerà nell’automatica decadenza dall’aggiudicazione.

#### **Art.18 - Spese contrattuali**

Tutte le spese inerenti la gara d’appalto e la stipula del contratto, sono a carico della C.A. Il presente contratto sarà stipulato mediante forma pubblica amministrativa e pertanto sarà soggetto a registrazione in misura fissa, ai sensi dell’art. 40 del D. P. R. n. 131/86. La stipulazione del contratto dovrà avvenire entro e non oltre 60 giorni dalla data di comunicazione di aggiudicazione definitiva dell’appalto.

#### **Art. 19 – Cauzione definitiva**

La Cooperativa aggiudicataria, ai sensi dell’art. 113, comma 1, del D.lgs. 163/2006, dovrà costituire una cauzione definitiva pari al 10 % dell’importo contrattuale presunto.

La stessa potrà essere costituita nei modi previsti dalle disposizioni vigenti anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da primario istituto di credito. In tal caso dal relativo atto deve risultare che il fideiussore si obbliga, incondizionatamente e senza riserva alcuna, dietro semplice richiesta entro 15 giorni a versare la somma dovuta, con esclusione, in ogni caso, della decadenza di cui all’art. 1957 c.c. Il deposito cauzionale definitivo verrà restituito a completa esecuzione di cui all’art. 1944 c.c. ed, in ogni caso, alla scadenza di cui all’art. 1957 c.c.

Il deposito cauzionale definitivo verrà restituito a completa esecuzione delle prestazioni previste nel contratto, qualora risultino essere stati regolarmente adempiuti e certificati tutti gli obblighi contrattuali e comunque ad avvenuta risoluzione di ogni eventuale eccezione inerente e conseguente al presente appalto. La cauzione definitiva verrà incamerata dal Comune nel caso di risoluzione in danno dell’Aggiudicataria.

L’importo della garanzia può essere ridotto del 50% nei casi previsti dall’art. 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. e cioè per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN

ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

### **Art. 20 – Penalità**

Il Comune applicherà, con atto discrezionale del Responsabile della Pubblica Istruzione, senza pregiudizio per ogni altra azione in merito, le seguenti penali:

- a) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti in caso di analisi microbiologiche e di tamponi sui piani di lavoro/superfici: € 700,00;
- b) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti : € 200,00;
- c) fornitura di pasti/derrate non conformi alle tabelle merceologiche previste o ai menù approvati dall'ASL o di derrate/pasti per quantità o grammature (verificando su 10 pesate della stessa preparazione) non corrispondenti a quanto previsto: € 400,00;
- d) mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità: € 1.000,00;
- e) fornitura di pasti in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: € 200,00;
- f) preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 250,00;
- g) inosservanza di disposizioni di cui al presente Capitolato e/o impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine alla profilassi con particolare riguardo al confezionamento, stoccaggio e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti ed alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature e dei locali ecc.: € 1.000,00;
- h) inosservanza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro. La C.. A. consentirà al RSPP del Comune di Monte Romano di svolgere tutte le ispezioni che riterrà necessarie, l'esito delle quali sarà verbalizzato e trasmesso a tutti i Datori di lavoro interessati. Qualora da tali ispezioni emergano presunte violazioni, saranno applicate penali pari ad € 750,00 per ciascuna delle violazioni accertate.

Le violazioni di cui sopra, dovranno essere contestate per iscritto all'C. A. e quest'ultima avrà la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Il Responsabile della Pubblica istruzione, dovrà valutare la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente comunicate dalla C.A. e adotterà i conseguenti provvedimenti.

In caso di negligenza o inadempienze di minore gravità, diverse da quelle sopra indicate, l'Ente gestore procederà all'immediata contestazione formale dei fatti rilevati, invitando la C.A. a formulare le proprie controdeduzioni entro sette giorni. Se entro il suddetto termine non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate o nel caso in cui l'A. C. consideri insoddisfacenti le motivazioni pervenute, si disporrà, a titolo penale, la riduzione del compenso mensile previsto da un minimo del 5% ad un massimo del 15% a discrezione dell'A.C.

La penale di cui al precedente comma è da intendersi riferita ad uno o più motivi.

Nel caso di gravi e persistenti carenze nell'effettuazione del servizio, l'Amministrazione, per garantire la continuità della fornitura, potrà far svolgere il servizio ad altri, addebitando alla C.A. i relativi costi sostenuti.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, fatta salva la risoluzione del contratto, l'appaltatore sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire quel giorno, oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'A.C. per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione, tale comportamento si considererà come "abbandono del servizio" con conseguente risoluzione del contratto.

La C.A. prende atto che l'applicazione della penale non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

### **Art. 21 – Risoluzione del contratto**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, risolvere il contratto con la cooperativa aggiudicataria nei casi di seguito indicati (anche in seguito al verificarsi di uno solo di essi) mediante semplice dichiarazione stragiudiziale, intimata a mezzo di raccomandata a. r. incamerando la cauzione definitiva a titolo di penale e di indennizzo, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni:

- a) cessazione dell'attività da parte della C.A.;
- b) abbandono dell'appalto;
- c) immotivata o ingiustificata interruzione del servizio protratta per il secondo giorno
- d) verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate, utilizzate/fornite dalla C.A.;
- e) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre violazioni degli obblighi derivanti alla C.A. dal Capitolato, ovvero ogni altra circostanza che comporti un inadempimento nella gestione del servizio, purché il Comune abbia già diffidato per iscritto l'aggiudicatario per almeno due volte;
- f) apertura di una procedura concorsuale a carico della C.A.;
- g) inosservanza del divieto di subappalto totale o di cessione del contratto a terzi;
- h) inosservanza delle norme di legge relative personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) ripetuto (almeno tre volte) utilizzo di derrate non previste dal contratto;
- j) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme relative alle condizioni igieniche previste dal contratto e dagli allegati;
- k) verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dalla C.A.;
- l) casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge, negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
- m) ripetuti inadempimenti contrattuali soggetti ad applicazione di penali;
- n) casi particolari di superamento dei limiti indicati in Capitolato e di legge agli esiti delle analisi microbiologiche.

La risoluzione del contratto attribuisce all'A. C. il diritto di affidare l'espletamento del servizio alla cooperativa che segue immediatamente in graduatoria. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute.

## **Art. 22 – Controversie**

Per tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del presente capitolato e del contratto che seguirà, sarà competente il Foro di Viterbo, con esclusione del collegio arbitrale.

## **Art. 23 – Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. N. 196 del 30.06.2003 e successive modifiche ed integrazioni in ordine al procedimento per l'appalto cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che;

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti, inseriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dell'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicato sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento, concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90;
- i diritti spettanti dell'interessato, sono quelli di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003;
- il titolare del trattamento è il Comune di Monte Romano.

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, il Comune di Monte Romano, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, nonché agli altri utenti del servizio, designa l'appaltatore, quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'Appaltatore procederà al trattamento dei dati, attenendosi alle istruzioni impartite del Comune.

In particolare l'Appaltatore:

- a) dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
- b) non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso entro il termine perentorio di cinque giorni;
- c) dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Ai sensi del D. Lgs. N. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'appaltatore è comunque obbligato per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

#### **ART. 24 - Servizi aggiuntivi**

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in corso di esecuzione del contratto, di affidare alla cooperativa aggiudicataria la gestione di servizi ulteriori che si pongono in stretta continuità con le attività previste dal presente capitolato, ai sensi dell'articolo 114 del D.lgs. 163/2006 nonché dell'art. 132 del D.lgs. 163/2006 e dell'art. 10 del D.M. 145/2000 nei limiti della loro applicabilità. A tal fine si applicheranno i costi orari, distinti per qualifica professionale, dichiarati dall'aggiudicatario, in sede di gara, in calce all'offerta.

#### **ART. 25 - Scioperi e festività**

I servizi oggetto dell'appalto sono, ad ogni effetto, da considerarsi pubblici ed essenziali e, ai sensi degli artt. 1 e 2 della L. 146/1990, e come tale non possono essere sospesi o abbandonati. Sulla base di quanto stabilito dalla legge n. 146 del 12.6.1990 recante "*Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia delle persone costituzionalmente tutelati*", in caso di proclamazione di sciopero l'aggiudicatario si impegna a garantire il personale necessario per l'espletamento dei servizi essenziali.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisato con almeno 4 giorni di anticipo.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la cooperativa si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato con il Comune.

In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione potrà sostituirsi all'aggiudicatario per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le penalità previste dal presente capitolato.

#### **Art. 26 – Sospensione della gara**

L'Amministrazione Comunale di Monte Romano, si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa, anche economica, al riguardo.

#### **Art. 27 - Disposizioni finali**

Per quanto non è espressamente previsto in questo capitolato, è fatto rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia di appalto di servizi.

Monte Romano 23/07/2015

Il Responsabile del Settore Amministrativo  
F.to Valeri Iole