

# COMUNE DI BONEFRO

PROVINCIA DI CAMPOBASSO

Via XX Settembre, n.98 - Tel 0874 - 732712 - Telefax 0874 - 732232

**BANDO DI GARA CON LA PROCEDURA APERTA IN APPLICAZIONE DEL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2010/2011 - 2011/2012 - 2012/2013**  
**CIG: 005322445A3**

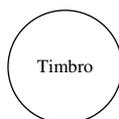
In esecuzione della determinazione n.169 del 24 agosto 2010, è indetta una gara di appalto per l'affidamento del servizio come meglio di seguito descritto:

N.D.	Rif. all' allegato IX		
1	1	<b>Amministrazione aggiudicatrice</b>	Comune di Bonefro Via XX Settembre n.98 C.A.P. 86041 BONEFRO Telefono 0874 -732712 - Fax 0874 - 732232 e-mail: comunedibonefro@tin.it
2	3	<b>Procedura di aggiudicazione (Art. 55 codice dei contratti)</b>	Procedura aperta.
3	4	<b>Forma dell'appalto (Art. 83 codice dei contratti)</b>	In applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (Art. 83 del codice dei contratti). Criteri - pesi - punteggi e relative specificazioni <ol style="list-style-type: none"><li>1. OFFERTA SULL'IMPORTO POSTO A BASE DI GARA: PUNTI 40 (I punteggi saranno attribuiti come segue: il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta più conveniente, e proporzionalmente alle altre offerte)</li><li>2. UTILIZZO DI PRODOTTI DERIVANTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA DEBITAMENTE CERTIFICATI: PUNTI 30 ( I punteggi saranno attribuiti come segue: il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta più conveniente, e proporzionalmente alle altre offerte)</li><li>3. UNITA' DI PERSONALE IMPIEGATO: PUNTI 20 (I punteggi saranno attribuiti come segue: il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta più conveniente, e proporzionalmente alle altre offerte)</li><li>4. DISTANZA DELLA CUCINA DA UTILIZZARSI IN CASO DI INDISPONIBILITA' DELLA CUCINA MESSA A DISPOSIZIONE DALL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI BONEFRO: PUNTI 10 ( I punteggi saranno attribuiti come segue: il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta più conveniente, e proporzionalmente alle altre offerte )</li></ol>
4	5	<b>Oggetto dell'appalto</b> <b>Durata</b> <b>Luogo di prestazione</b>	PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI ANNI SCOLASTICI 2010/2011 - 2011/2012 E 2012/2013 EDIFICIO SCOLASTICO SITO IN C/DA MONTE DI PIETRE

5	6c	<b>Categoria del servizio e sua descrizione (All. II al codice dei contratti)</b>	Categoria 17 – NUMERO RIFERIMENTO CPC 64 Descrizione del servizio: PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI .				
		Altri elementi del contratto	Descrizione	Unità di misura	Quantità presunta	Prezzo unitario	Importo presunto
			PASTI DA SOMMINISTRARE		5.000 (ANNUI)	€. 3,69	€..18.500,00 (ANNUI IVA INCLUSA)
6	6.c	<b>Eventuale rinnovo del contratto</b>	Alla scadenza, con provvedimento espresso l'amministrazione comunale potrà prorogare l'affidamento del servizio per un pari periodo ed alle stesse condizioni.				
7	6.c	<b>Indicazione eventuale del nome e della qualifica professionale delle persone incaricate della prestazione del servizio</b>	////////////////////////////////////				
8	11	<b>Servizio presso il quale possono essere richiesti i documenti complementari e le informazioni (Art. 71 del codice dei contratti)</b>	<input type="checkbox"/> Comune di Bonefro- Via XX Settembre n. 98 Telefono 0874 - 732712 Fax 0874 - 732232 e-mail:comunedibonefro@tin.it- Termine ultimo per la presentazione di tale domanda: entro 6 giorni del termine per la presentazione dell'offerta - Importi da pagare: € 25,00 per la fornitura di stampati Modalità di pagamento: tramite bollettino di conto corrente postale n. 14989867 o versamento al tesoriere Unicredit Banca di Roma– Sportello di Larino				
9	/	<b>Soggetti ammessi alla gara Avvalimento</b>	Sono ammessi alla gara i soggetti previsti dall'art. 34 del codice dei contratti, aventi i requisiti di cui ai successivi artt. 35, 36, 37, 38, 39, 41 e 42. Il concorrente, in relazione al combinato disposto degli artt. 34 e 49 del D.Lgs. n. 163/2006, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti, avvalendosi dei requisiti di altro soggetto. Ai fini di quanto sopra il concorrente allega, pena la esclusione, la documentazione prescritta dal richiamato articolo 49.				
10	/	<b>Specifiche tecniche (Art. 68 del codice dei contratti)</b>	L'affidatario del servizio dovrà pagare all'amministrazione la somma di € 100,00 mensili oltre ad IVA per l'utilizzo della cucina di proprietà comunale.				
11	/	<b>Disciplinare di gara</b>	Il disciplinare di gara contenente le norme integrative del presente bando relative alla modalità: di partecipazione alla gara, di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alle procedure di aggiudicazione dell'appalto nonché il capitolato speciale di appalto e lo schema di contratto sono visibili presso gli uffici comunali durante l'orario d'ufficio.				
12	/	<b>Requisiti di idoneità professionale (Art. 39 del codice dei contratti)</b>	L'idoneità professionale dovrà essere dimostrata mediante la presentazione di certificato di iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro della commissione provinciale per l'artigianato rilasciato in data non anteriore a sei mesi antecedenti la data di scadenza del bando.				
13	/	<b>Capacità economica e finanziaria richiesta (Art. 41 del codice dei contratti)</b>	La dimostrazione della capacità economica e finanziaria può essere fornita mediante uno o più dei seguenti documenti: a) idonea dichiarazione bancaria rapportata all'ammontare della somma a base d'asta; b) dichiarazione contenente estratto del bilancio dell'impresa relativo all'ultimo esercizio approvato; c) dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi. L'estratto di cui alla lettera b) e la dichiarazione di cui alla lettera c) dovranno essere redatte sotto la forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà di				

			cui all'art. 47 del d.P.R. 28.12.2000, n. 445
14	/	<b>Capacità tecnica e professionale</b> (Art. 42 del codice dei contratti)	La capacità tecnica e professionale dovrà essere dimostrata mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di cui al d.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni contenente gli elementi di cui all'art. 42 comma 1, lettera a), c) e g).
N.D.	Rif. all' allegato IX		
15	/	<b>Subappalto</b> (Art. 42, c. 1, lett. i) e 118, del codice dei contratti)	Il concorrente deve indicare la quota di appalto che intende eventualmente, subappaltare.
16	12.a	<b>Termine ultimo di ricezione delle offerte</b> (Art. 124, c. 6 del codice dei contratti)	I plichi contenenti l'offerta e la documentazione, pena l'esclusione, dovranno pervenire entro le ore <b>12,00</b> del giorno <b>15.09.2010</b> all'indirizzo di cui al precedente punto 1.
17	12.d	<b>Lingua o lingue in cui devono essere redatte</b>	In lingua italiana.
18	13.a	<b>Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte</b>	Sono ammesse all'apertura delle buste contenenti le offerte i legali rappresentanti dei concorrenti ammessi, ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.
19	13.b	<b>Apertura delle buste contenenti le offerte</b>	Seduta pubblica presso la sede comunale di Bonefro alle ore <b>10,00</b> del giorno <b>16.09.2010</b> Non seguirà nessuna altra comunicazione alle Ditte ammesse.
20	14	<b>Garanzia a corredo delle offerte</b> (Art. 75 del codice dei contratti)	L'offerta è corredata da una garanzia provvisoria, pari al due per cento del prezzo base indicato nel bando sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, di €. 1.067,30 . L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria pari al 10% per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario.
21	15	<b>Modalità di finanziamento</b>	Il servizio è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio.
22	15	<b>Modalità dei pagamenti</b>	Sono disciplinate dall'art. 10 del Capitolato Speciale.
23	21	<b>Vincolo all'offerta</b> (Art. 75, c.5, del codice dei contratti)	L'offerente è vincolato alla propria offerta per centoottanta giorni dalla data di presentazione.
24	/	<b>Fallimento dell'esecutore</b>	In caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto per grave inadempimento, trova applicazione l'art. 140 del codice dei contratti.

Per quanto non previsto nel presente bando trovano applicazione le norme del codice dei contratti e le altre norme nazionali e regionali vigenti in materia.



Fernando Antonio Dr. Rosati

BONEFRO lì, 24 agosto 2010

# COMUNE DI BONEFRO

Provincia di Campobasso

**DISCIPLINARE PER LA GARA DI APPALTO CON LA PROCEDURA APERTA IN APPLICAZIONE DEL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2010/2011 - 2011/2012 E 2012/2013. CIG: 005322445A3**

## **Modalità di presentazione e criteri di ammissibilità delle offerte**

I plichi contenenti l'offerta e la documentazione, **pena l'esclusione dalla gara**, devono pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio ed all'indirizzo di cui al punto 1. del bando di gara; è altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi, dalle ore 8,00 alle ore 14,00 dei tre giorni lavorativi antecedenti il suddetto termine perentorio, al protocollo generale del comune sito in Via XX Settembre n.98 – 86041 BONEFRO - che ne rilascerà apposita ricevuta.

I plichi devono essere controfirmati sui lembi di chiusura e devono recare all'esterno - oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso - le indicazioni relative all'oggetto della gara, al giorno e all'ora dell'espletamento della medesima.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

I plichi devono contenere al loro interno tre buste, controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente «**A - Documentazione**», «**B - Offerta economica**» e «**C - Offerta tecnica**».

**NELLA BUSTA «A» DEVONO ESSERE CONTENUTI, A PENA DI ESCLUSIONE, I SEGUENTI DOCUMENTI:**

- 1) istanza di partecipazione alla gara, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in uno con la dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente, assumendosene la piena responsabilità, dichiara o attesta:
  - a) di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante la esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di servizi di cui all'art. 38 del Codice dei contratti.
  - b) di non avere subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione.
  - c) di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
  - d) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nello schema di contratto, nel capitolato speciale d'appalto;
  - e) di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi alla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti e/o residui di lavorazione nonché degli obblighi e degli oneri relativi

alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione;

f) di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;

g) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

h) indica le parti del servizio che ai sensi dell'art. 42, comma 1, lett. i) e dell'art. 118, comma 2 del Codice dei contratti intende, eventualmente, subappaltare o concedere a cottimo;

i) di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare;

***(nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000)***

l) dichiara la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68 del 1999;

***(nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000)***

m) la persistenza ai fini dell'assolvimento degli obblighi di cui alla legge n. 68 del 1999, della situazione certificata dalla originaria attestazione dell'ufficio competente;

n) indica il numero di fax al quale va inviata, ai sensi del D.P.R. n. 403 del 1998 l'eventuale richiesta di cui all'articolo 48 del Codice dei Contratti.

***(nel caso di consorzi di cui agli articoli 36 e 37 del Codice dei contratti)***

o) indica per quali consorziati il consorzio concorre e relativamente a questi ultimi consorziati opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione non possono essere diversi da quelli indicati.

***(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito)***

p) indica a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;

q) assume l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE;

2) Attestazione (o fotocopia sottoscritta dal legale rappresentante ed accompagnata da copia del documento di identità dello stesso) o, nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate o da associarsi, più attestazioni (o fotocopie sottoscritte dal legale rappresentante ed accompagnate da copia del documento di identità degli stessi), relativa alla iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro della commissione provinciale per l'artigianato rilasciata in data non anteriore a 6 mesi antecedenti la data di scadenza del bando.

3) Documento attestante la costituzione della garanzia di Euro 1.067,00 di cui all'art. 75 del codice dei contratti e all'art. 4 del capitolato speciale di appalto.

4) Impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva pari al 10% per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

5) Documento atto a dimostrare la capacità economica e finanziaria richiesta dal punto 13 del bando di gara.

6) Dichiarazione atta a dimostrare la capacità tecnica e professionale richiesta dal punto 14 del bando di gara.

7) DURC

La dichiarazione di cui al punto 1) deve essere sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate o da associarsi la medesima dichiarazione deve essere prodotta o sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce

o che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura. La domanda e le dichiarazioni sostitutive ai sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, e successive modificazioni devono essere redatte preferibilmente in conformità ai modelli allegati al presente disciplinare.

Le documentazioni di cui ai punti 3) e 4) devono essere uniche, indipendentemente dalla forma giuridica del concorrente.

**NELLA BUSTA «B» DEVE ESSERE CONTENUTO, A PENA DI ESCLUSIONE, IL SEGUENTE DOCUMENTO:**

La dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, o da suo procuratore, contenente l'indicazione del massimo ribasso percentuale del prezzo offerto rispetto all'importo unitario del pasto €. 3,69 (Euro Trevirgolasessantatré IVA compresa).

Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio GEIE non ancora costituiti la dichiarazione deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

**NELLA BUSTA «C» DEVONO ESSERE CONTENUTI, GLI ATTI RELATIVI ALL'OFFERTA TECNICA.**

Le proposte dovranno essere costituite da:

1. Indicazione in percentuale dei prodotti impiegati derivanti da agricoltura biologica debitamente certificati;
2. Il numero di personale impiegato nel servizio;
3. La distanza della cucina utilizzata in caso di indisponibilità della cucina messa a disposizione dall'Amministrazione comunale di Bonefro.

**AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2010/2011 -  
2011/2012 E 2012/2013**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

**NORME GENERALI**

*(Ai fini del presente capitolato, per «CODICE DEI CONTRATTI» si intende il «Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture», emanato con D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e successive modificazioni).*

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

**NORME GENERALI**

(Ai fini del presente capitolato, per «CODICE DEI CONTRATTI» si intende il «Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture», emanato con D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e successive modificazioni).

**IL SEGRETARIO COMUNALE**

**Fernando Antonio Dr. Rosati**

## CAPO I – OGGETTO E NATURA DELL'APPALTO

### Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO.

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di:

Mensa scolastica per il triennio 2010/2011 - 2011/2012 e 2012/2013 – Inizio del servizio 01 ottobre 2010

2. Il servizio di cui sopra ha le seguenti caratteristiche principali:

Preparazione di pasti e somministrazione presso la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1<sup>a</sup> grado di Bonefro.

### Art. 2 – DURATA E VALORE DEL CONTRATTO.

1. Il contratto ha la durata di anni 3 – anni scolastici 2010/2011 - 2011/2012 e 2012/2013 con inizio il 01 ottobre 2010 ed un valore stimato complessivo di € 18.500,00 su base annua, quindi per un importo complessivo di € 55.500,00 (diconsi euro:cinquantacinquemilacinquecentoeuro) per un numero di presumibile di pasti pari a 5.000 annui, compresa l'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.), calcolata in applicazione dell'art. 29 del codice dei contratti.

2. L'amministrazione comunale ha la facoltà di anticipare o ritardare, con un minimo di 60 giorni la decorrenza del contratto, con conseguente variazione della scadenza.

### Art. 3 – NOMENCLATURA.

1. In relazione al combinato disposto:

– dell'art. 3, comma 10, del codice dei contratti;

– dell'allegato 2 e dell'allegato 9, punto 6.c.

vengono individuati come dal prospetto che segue gli elementi relativi alla nomenclatura.

Categorie	Denominazione	Numero di riferiment o CPC	Importo presunto
17	Servizi ristorazione scolastica	64	55.500,00

## CAPO II – GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE

### Art. 4 – GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA. (cauzione provvisoria – Art. 75 del codice dei contratti)

1. L'offerta è corredata da una garanzia, pari al due per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

2. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti con versamento sul c.c.p. 14989867 intestato a Comune di Bonefro – Servizio Tesoreria - con la seguente causale:

“Cauzione provvisoria per l'appalto del servizio di mensa scolastica” o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

3. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1<sup>o</sup> settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

4. La garanzia 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.

5. La garanzia deve avere validità di centoottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

6. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

7. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento 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, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. 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.

8. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del codice dei contratti, qualora l'offerente risultasse affidatario.

**Art. 5 – GARANZIE DI ESECUZIONE E COPERTURE ASSICURATIVE.** (cauzione definitiva – Art. 113 del codice dei contratti)

1. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale.

2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al comma 1 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.

4. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 5 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

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

### CAPO III – CONTRATTO

**Art. 6 – DOMICILIO DELL'APPALTATORE.**

1. L'appaltatore, ai fini dell'appalto della gestione del servizio deve eleggere domicilio presso la sede municipale di Bonefro – Via XX Settembre, n. 98.

2. Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto di appalto sono fatte dal responsabile unico del procedimento, a mani proprie dell'appaltatore o di colui che lo rappresenta nella condotta del servizio oppure presso il domicilio eletto ai sensi del comma 1.

**Art. 7 – CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO.**

1. 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 e noli richiesti, la possibilità di poter utilizzare prodotti locali in rapporto ai requisiti richiesti, l'esistenza di adatti scarichi dei rifiuti ed in generale di tutte le circostanze generali e speciali che possano aver influito sul giudizio circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione ai prezzi offerti.

2. 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 per la partecipazione alla gara.

**Art. 8 – OSSERVANZA DI LEGGI, REGOLAMENTI E DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO.**

1. L'appalto è regolato - oltre che dalle norme del presente capitolato speciale - anche dal Codice dei Contratti e da tutte le leggi statali e regionali, relativi regolamenti ivi compresi quelli comunali, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti in materia di appalto e di gestione di servizi.

2. 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.

3. In particolare l'appaltatore 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 degli operai contro gli infortuni sul lavoro, l'invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie del genere, la disoccupazione involontaria, agli assegni

familiari, per combattere la malaria, 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 leggi e norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni;

c) di tutte le norme di qualsiasi genere applicabili all'appalto in oggetto, emanate ed emanande 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;

d) delle leggi in materia di lotta alla delinquenza mafiosa 31 maggio 1965, n. 575, 13 settembre 1982, n. 646, 23 dicembre 1982, n. 936, 19 marzo 1990, n. 55, 17 gennaio 1994, n. 47, D.Lgs. 8 agosto 1994, n. 490, D.Lgs. 2 giugno 1998, n. 252 e loro successive modificazioni e integrazioni.

#### Art. 9 – DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO.

1. Ai sensi dell'art. 118, comma 1, del codice dei contratti, le imprese, le associazioni ed i consorzi aggiudicatari sono tenuti ad eseguire in proprio il servizio. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

2. I servizi affidati in subappalto o cottimo non possono formare oggetto di ulteriore subappalto o cottimo.

3. È fatto obbligo all'affidatario di comunicare, alla stazione appaltante, per tutti i sub-contratti stipulati per l'esecuzione dell'appalto, il nome del sub-contrattante, l'importo del contratto, l'oggetto del servizio affidato.

#### Art. 10 – PAGAMENTI.

1. Tutti i pagamenti saranno effettuati presso la Tesoreria Comunale con mandati in corrispondenza di fatture mensili, accompagnate dal DURC, relative alle prestazioni del periodo precedente liquidate dal responsabile del servizio.

2. I mandati dovranno essere emessi entro sessanta giorni dal ricevimento delle fatture.

#### Art. 11 – RECESSO.

1. La stazione appaltante ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto previo il pagamento dei servizi eseguiti e del valore dei beni utili esistenti, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

1. Fermo quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'assuntore del servizio sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'articolo 3, della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio, nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro, il responsabile del procedimento valuta l'opportunità di procedere alla risoluzione del contratto.

2. In relazione al disposto dell'art. 1456 del codice civile il contratto si risolve nei casi di inadempimento delle seguenti obbligazioni:

a) mancato inizio del servizio appaltato alla data stabilita;

b) violazione delle norme che disciplinano il subappalto;

c) interruzione non motivata del servizio.

3. Nel caso di risoluzione, l'assuntore ha diritto soltanto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

4. Trovano applicazione gli articoli da 1453 a 1462 del codice civile.

#### Art. 12 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

1. Fermo quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'assuntore del servizio sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'articolo 3, della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al

servizio, nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro, il responsabile del procedimento valuta l'opportunità di procedere alla risoluzione del contratto.

2. In relazione al disposto dell'art. 1456 del codice civile il contratto si risolve nei casi di inadempimento delle seguenti obbligazioni:

- a) mancato inizio del servizio appaltato alla data stabilita;
- b) violazione delle norme che disciplinano il subappalto;
- c) interruzione non motivata del servizio.

3. Nel caso di risoluzione, l'assuntore ha diritto soltanto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

4. Trovano applicazione gli articoli da 1453 a 1462 del codice civile.

#### Art. 13 – SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO.

1. L'appaltatore è obbligato a fornire alla stazione appaltante, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'indicazione dei contratti collettivi applicati ai lavoratori dipendenti e una dichiarazione in merito al rispetto degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi e dai contratti in vigore.

2. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 3 del decreto legislativo n. 626/1994, nonché le disposizioni dello stesso decreto applicabili a tutte le lavorazioni.

#### Art. 14 – NORME DI SICUREZZA GENERALI.

1. Il servizio appaltato deve svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro e in ogni caso in condizione di permanente sicurezza e igiene.

2. L'assuntore del servizio è altresì obbligato ad osservare scrupolosamente le disposizioni del vigente regolamento locale di igiene.

3. L'assuntore del servizio predispone, per tempo e secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni, gli appositi piani per la riduzione del rumore, in relazione al personale e alle attrezzature utilizzate.

4. L'assuntore del servizio non può iniziare o continuare il servizio qualora sia in difetto nell'applicazione di quanto stabilito nel presente articolo.

#### Art. 15 – TRANSAZIONE.

1. Le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del presente contratto, possono sempre essere risolte mediante transazione nel rispetto del codice civile.

#### Art. 16 – ARBITRATO.

1. Le controversie sui diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del presente contratto sono deferite ad arbitri.

2. Ai giudizi arbitrali si applicano le disposizioni del codice di procedura civile, salvo quanto disposto dal codice dei contratti e, in particolare, dall'art. 241.

#### Art. 17 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.

1. In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere od influire, in maniera sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o Appaltatrice dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

2. Trovano applicazione le norme che disciplinano il rapporto in caso di sciopero.

#### Art. 18 – PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL'ESECUTORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE INADEMPIMENTO DELL'ESECUTORE.

1. In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

2. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto miglior offerente in sede di gara.

#### Art. 19 – ACCESSO AGLI ATTI E DIVIETO DI DIVULGAZIONE.

1. L'accesso agli atti ed il divieto di divulgazione sono disciplinati dall'art. 13 del codice dei contratti.
2. Ai sensi dell'articolo 24 della legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni, sono comunque sottratte all'accesso le relazioni riservate del responsabile unico del procedimento.

#### Art. 20 – SPESE E TASSE.

1. Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'assuntore.

#### Art. 21 – ADEGUAMENTO DEI PREZZI.

1. Non essendo il contratto ad esecuzione periodica o continuativa, non trova applicazione il disposto di cui all'art. 115 del codice dei contratti

#### Art. 22- Tipologia dell'utenza ed estensione del contratto

Il servizio di refezione scolastica è in favore degli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria e Secondaria di 1° grado aventi sede nel territorio Comunale, oltre agli addetti aventi diritto al pasto (docenti ed operatori scolastici), segnalati dal Dirigente Scolastico ed autorizzati dall'amministrazione comunale.

L'aggiudicatario, di seguito denominato anche Impresa, dovrà consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nell'orario stabilito dal Comune, previa verifica di conformità degli stessi da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la fornitura di ulteriori quantitativi di pasti destinati ad altre tipologie di utenti e/o ad altri servizi o attività organizzate dall'Ente, che dovranno essere erogati alle stesse condizioni economiche e contrattuali previste per il servizio di mensa scolastica.

#### Art. 23 - Cucina

Per la preparazione dei pasti l'Impresa si dovrà avvalere della cucina messa a disposizione dell'amministrazione comunale situata nel plesso scolastico Scuola di Bonefro sito in C/da Monte di Pietre s.n. .

#### Art. 24 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico delle diverse Istituzioni, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Il Comune s'impegna a comunicare all'Impresa la data di inizio effettivo del servizio.

In base ai dati statistici, il numero medio presunto dei pasti giornalieri che dovranno essere forniti, compresi quelli destinati al personale docente, ammonta a circa 90 unità.

In ogni caso l'Impresa dovrà assicurare i pasti per l'effettiva presenza giornaliera, senza che nulla abbia a pretendere dal Comune per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi.

#### Art. 25-Canone di concessione servizio e canone utilizzo strutture e attrezzature Cucina

L'Impresa dovrà corrispondere al Comune:

1. il canone mensile di €. 100,00 oltre all'I.V.A. pari al 20% per l'utilizzo delle strutture, degli arredi e delle attrezzature della cucina sita nel plesso scolastico comprensivo dei costi derivanti dall'utilizzo di acqua, energia elettrica, gas metano e il riscaldamento dei locali. I suddetti canoni dovranno essere versati in rate mensili anticipate con scadenza rispettivamente entro il 15 di ogni mese, dietro emissione delle relative fatture da parte del Comune.

Qualora l'Impresa non provveda al pagamento nei termini stabiliti, sarà considerata in mora senza che sia necessaria una formale comunicazione in tal senso.

Il mancato pagamento di due rate di uno dei predetti canoni comporterà la revoca del contratto, l'escussione della fideiussione ed il risarcimento dei danni, compresi quelli connessi alla rinnovazione delle procedure amministrative per l'individuazione del nuovo affidatario del servizio.

#### Art. 26 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico delle diverse Istituzioni, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Il Comune s'impegna a comunicare all'Impresa la data di inizio effettivo del servizio.

#### Art. 27 - Prenotazione dei pasti

La prenotazione dei pasti da preparare giornalmente presso il plesso scolastico, con la specifica indicazione di eventuali diete speciali, verrà effettuata dagli operatori scolastici, che comunicheranno, non oltre le ore 9,00 di ogni giorno il numero dei pasti che la ditta dovrà preparare secondo il menù stabilito

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti forniti dall'Impresa, questa deve immediatamente provvedere alla preparazione dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Qualora la mensa rimanga chiusa per eventi di carattere eccezionale, per esigenza scolastica o per altra causa, alla ditta non spetta alcun compenso per la mancata preparazione e fornitura del vitto. Sarà cura del Comune, se possibile, informare di tale esigenze la ditta appaltatrice con le proprie possibilità organizzative.

#### Art. 28 – Specifiche Tecniche

I pasti dovranno essere conformi al menù approvato dai competenti uffici ASREM e depositati presso i competenti uffici comunali, nonché allegato al presente capitolato.

#### Art. 29 - Personale

Ogni attività inerente al servizio affidato deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa, la quale dovrà farsi carico dell'assunzione dei lavoratori in servizio presso la mensa scolastica alla scadenza del precedente contratto di gestione, ove questi accettino l'incarico. Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, per comprovati motivi. In tal caso l'Impresa provvederà ad effettuare la sostituzione entro tre giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e del monte ore lavorativo settimanale di ciascun dipendente; qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto al Comune.

#### Art. 30 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, alla preparazione e al trasporto dei pasti, deve essere in regola secondo le norme vigenti in materia di Idoneità Sanitaria.

#### Art. 31 - Igiene e vestiario del personale

Il personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di eventuali contaminazioni batteriologiche delle pietanze.

L'Impresa deve fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene (D.P.R. n.327/80 art. 42 ) da indossare durante le ore di servizio.

#### Art. 32 - Rispetto degli obblighi previdenziali

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre

malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

#### Art. 33 - Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

#### Art. 34 - Specifiche tecniche delle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità. Le caratteristiche merceologiche delle suddette derrate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche previste nelle tabelle merceologiche degli alimenti nonché alle schede tecniche e commerciali presentate dall'Impresa in sede di gara.

È tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati.

#### Art. 35 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

#### Art. 36 - Approvvigionamento derrate alimentari

L'approvvigionamento delle derrate alimentari, congiuntamente alla fornitura e somministrazione di confezioni di acqua da 500 ml ad ogni utente/fruitore del servizio mensa, dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

L'Impresa è tenuta a conservare presso la cucina la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

L'impresa si obbliga a fornire, quotidianamente, poste, piatti e bicchieri idonei all'uso preposto in sicurezza.

#### Art. 37 - Garanzie di qualità

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve:

1. acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate;

#### Art. 38 – Documentazione da trasmettere al Comune

L'Impresa deve fornire - su richiesta - la documentazione necessaria per il controllo sul servizio oggetto del presente Capitolato da parte degli organi preposti, ai sensi delle norme e regolamenti in materia tutte richiamate. L'Impresa deve altresì fornire al sopraindicato Ufficio, entro la prima decade di ogni mese, il riepilogo del numero dei pasti somministrati nel mese precedente, distinti per minori e adulti.

#### Art. 39 – Menù e quantità

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste dalla tabella delle grammature collegata al menù. L'Impresa è tenuta ad assicurare la possibilità di servire ulteriori razioni agli utenti che lo richiedano e consentire eventuali prelievi da parte degli organi di controllo.

I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle), salvo diversa indicazione della tabella delle quantità degli alimenti.

Le pietanze dovranno essere realizzate mediante utilizzo di prodotti di 1<sup>a</sup> qualità provenienti da produzioni convenzionali e mediante l'utilizzo di prodotti derivanti da agricoltura biologica certificata, nella percentuale indicata in sede di gara

#### Art. 40 - Struttura dei menù

La struttura del menù per le utenze scolastiche è quella approvata dagli uffici ASREM e depositato presso gli uffici comunali;

#### Art. 41 - Trasformazione delle derrate e produzione del pasto

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica.

Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento.

Al fine di garantire il rispetto dei parametri termici durante le varie fasi preparatorie e produttive del pasto e introdurre eventuali correttivi di procedura, devono essere messi a disposizione del personale termometri atti a misurare direttamente le temperature dell'alimento nei vari momenti di trasformazione dello stesso.

L'Impresa libera il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. n. 155/97.

#### Art. 42 - Modifiche temporanee ai menù

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

#### Art. 43 - Modifiche definitive ai menù

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 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.

Nel caso in cui il Comune intenda procedere per autonoma decisione o su richiesta accolta e/o concordata da parte dell'Istituzione Scolastica, alla sostituzione integrale del menù e/o delle

tabelle dietetiche, l'eventuale differenza del prezzo-pasto sarà determinata, di concerto, dalle parti sulla base dei costi esposti e riconosciuti.

#### Art. 44 - Menù alternativi

Nei casi di necessità determinati da motivazioni di salute o religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, diete speciali e menù alternativi.

#### Art. 45 - Introduzione di nuovi piatti

Le variazioni del menù saranno subordinate ad esplicita e preventiva autorizzazione del Comune, sentito il parere dei competenti uffici ASREM e non potranno comportare costi aggiuntivi del pasto.

#### Art. 46 - Mezzi di trasporto

Nel caso di impossibilità ad utilizzare la cucina comunale 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. 327/80 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. 47 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. 155/97, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dalla normativa Regionale vigente ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

#### Art. 48 - Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'onori ed a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'Impresa medesima.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo e, eventualmente, adottare un proprio piano di controllo qualità; è inoltre facoltà disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso la cucina ed i refettori di un proprio incaricato.

L'Impresa è tenuta a mettere a disposizione dei visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copriscarpe e copricapi monouso) da indossare durante la visita della cucina; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature. I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici, con controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche;

#### Art. 49 –Blocco delle derrate e conservazione dei campioni

I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate. I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa saranno addebitate le spese di analisi.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto ed il giorno di preparazione.

#### Art. 50 - Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni

Prima di procedere all'applicazione delle penalità, il Comune dovrà contestare all'Impresa i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. L'Impresa ha facoltà di presentare le proprie

controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine l'Impresa non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, verranno applicate le penali previste al minimo di € 100,00 al massimo di € 500,00. Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate all'Impresa mediante l'invio di raccomandata con avviso di ricevuta, o notifica del messo comunale.

#### Art. 51 - Piano di Autocontrollo

L'Impresa deve essere in possesso di un piano di autocontrollo per la cucina ed i mezzi adibiti al trasporto, elaborato secondo i principi contenuti nel D.Lgs. n. 155/97 e successive modificazioni ed integrazioni, che dovrà essere messo a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per eventuali controlli di conformità, se richiesto.

#### Art. 52 - Pulizia ambienti e attrezzature della cucina centralizzata

Gli ambienti della cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti. Al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature impiegate dovranno essere pulite da ogni residuo.

#### Art. 53 - Norme igieniche

L'Impresa provvederà altresì giornalmente alla disinfezione dei macchinari, maniglie di porte, celle, manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimentati; essa dovrà inoltre provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura. I rifiuti dovranno essere raccolti nel rispetto della vigente disciplina comunale, prevedendo la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

#### Art. 54 - Cucina comunale

Per l'utilizzo delle strutture, degli arredi e delle attrezzature della cucina del plesso utilizzo di acqua (in caso di mancata erogazione è a carico della Ditta il relativo approvvigionamento), riscaldamento dei locali, energia elettrica e gas metano, l'Impresa dovrà versare al Comune un canone mensile di € 100,00 + IVA 20%.

Tale cucina non potrà essere utilizzata per scopi che non riguardino la refezione scolastica del Comune di Larino o manifestazioni promosse o patrocinate dallo Comune stesso, se non previa apposita autorizzazione che il Comune potrà rilasciare all'Impresa, fino a raggiungere la capacità massima produttiva del centro di produzione pasti.

#### Art. 55 - Inventario e manutenzione dei locali e dell'attrezzatura della cucina

All'atto della presa in possesso dei locali e delle attrezzature della cucina è redatto un verbale, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione dei beni a disposizione e la descrizione dello stato dei locali. L'Impresa, accertata la funzionalità degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature esistenti, ne assume l'onere della conservazione, nonché della manutenzione.

#### Art. 56 - Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, l'Impresa dovrà provvedere, entro i quindici giorni successivi, alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo il degrado dell'uso normale. A tal fine è redatto apposito verbale di riconsegna, con la evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare all'Impresa. Il Comune potrà rilevare, previa valutazione, le attrezzature e i materiali acquistati dall'Impresa.

#### Art. 57 - Oneri a carico dell'Impresa

L'Impresa si impegna e si obbliga a mantenere, la cucina e le attrezzature ivi presenti in perfetto stato di conservazione ed efficienza, così da poterle riconsegnare al Comune, al termine del contratto, in perfetto stato di funzionalità.

#### Art. 58 – Oneri a carico del Comune

Sono a carico del Comune le spese per la straordinaria manutenzione della cucina.

#### Art. 59– Autorizzazione sanitaria

L'Impresa deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa. I locali della cucina, compresi magazzini e ripostigli, devono essere utilizzati dall'Impresa esclusivamente per lo scopo del presente Capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione straordinaria e del controllo per conto del Comune e per i soggetti da questo espressamente autorizzati.

#### Art. 60 - Ipotesi di recesso

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento, dando all'Impresa il preavviso di 7 (sette) giorni nel caso in cui l'Ente dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualsiasi motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse. In tale caso l'Impresa nulla avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

#### Art. 61 - Controversie

Per qualsiasi controversia, l'Impresa non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

#### Art. 62 - Foro competente

Il Foro competente è quello dell'autorità giudiziaria del luogo dove ha sede il Comune di Larino.

#### Art. 63 - Rinvio

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al bando di gara, al relativo disciplinare e sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia del contratto.