



# CITTA' DI CECCANO

## V SETTORE

Piazza Municipio, 1 03023 Ceccano  
Tel 0775 622307 – Fax 0775 622336

Servizio  
**MENSA SCOLASTICA**

### PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA.

CIG: 53861149DF

#### CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

#### ART. 1 – OGGETTO

1. L’appalto ha per oggetto la preparazione e la somministrazione di pasti caldi presso le scuole comunali dell’infanzia, compreso sezione “Primavera” e primarie indicate nell’allegato “A”. La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana); oppure dessert, (ciambellone, crostata ecc.) oppure gelato, oppure Yogurt.
- Acqua minerale

Il Comune di Ceccano, inoltre, potrà richiedere all’impresa appaltatrice la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere somministrate in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni eccezionali debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati – previa autorizzazione dell’Amministrazione appaltante al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici, e devono essere così composti:

#### **SCUOLA DELL’INFANZIA (sez. Primavera compreso)**

- n. 1 pane all’olio da 30 gr farcito con 20 gr prosciutto arrosto
- n. 1 pane all’olio da 30 gr farcito con 25 gr formaggio tipo crescenza
- n. 1 confezione di carote e pomodori (IV gamma) g 70
- n. 1 banana
- n. 1 barretta di cioccolato 20 g
- n. 1 bottiglia acqua naturale in PET da 500 ml 2 tovaglioli di carta riciclabile e un bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile

#### **SCUOLA PRIMARIA**

- n. 1 pane all’olio da 30 gr farcito con 30 gr prosciutto crudo
- n. 1 pane all’olio da 30 gr farcito con 30 gr prosciutto arrosto
- n. 1 pane all’olio da 30 gr farcito con 30 gr formaggio tipo crescenza
- n. 1 confezione di carote e pomodori (IV gamma) g 80
- n. 1 banana
- n. 1 barretta di cioccolato 30 g
- n. 1 bottiglia acqua naturale in PET da 500 ml 2 tovaglioli di carta riciclabile e un bicchiere in materiale biodegradabile, riciclabile e compostabile.

L’Impresa appaltatrice fornirà, inoltre, diete speciali, esclusivamente autorizzate dell’Amministrazione comunale, previa richiesta degli utenti a seguito di:

- presentazione di certificati medici per patologie particolari
- autocertificazioni per vegetariani o per motivi etici o religiosi.

2. La ditta aggiudicataria s'impegna a svolgere le attività specificate dal presente capitolato principalmente all'interno di ciascun plesso scolastico, dotato di centro di cottura e refettorio, nel quale sia attivato il servizio di mensa scolastica ovvero con trasporto dal luogo di preparazione al luogo di somministrazione e sporzionamento di pasti caldi, effettuato con mezzi e personale propri e idonei.
3. In caso di variazione dell'elenco dei plessi scolastici, dovuta a soppressioni o a nuove istituzioni del servizio di mensa, l'Amministrazione comunale ne darà comunicazione all'aggiudicatario con preavviso di dieci giorni.
4. La ditta aggiudicataria, in caso di particolari emergenze o per inagibilità temporanea dei locali scolastici adibiti al servizio, è tenuta comunque ad assicurare la tempestiva erogazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.
5. Il servizio di mensa scolastica funziona di norma, salvo possibili variazioni che saranno comunicate alla ditta aggiudicataria, dal mese di ottobre al mese di maggio. L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione comunale, previo avviso, in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.
6. Il servizio deve essere reso conformemente alle disposizioni ed agli orari fissati dal Responsabile del Servizio Servizi Scolastici del Comune di Ceccano.
7. L'aggiudicatario, a richiesta del Comune, è altresì tenuto a prestare, alle medesime condizioni economiche, ulteriori servizi analoghi che si rendessero necessari durante il periodo d'appalto.
8. Per poter partecipare alla gara le ditte concorrenti dovranno dimostrare la propria capacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, la propria capacità economica e finanziaria e la capacità tecnica, con le modalità indicate nel disciplinare di gara.

## **ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO**

1. La durata dell'appalto è fissata in anni tre con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto d'appalto.
2. La disciplina della durata e della scadenza dell'appalto è dettata nell'art. 5 del disciplinare di gara, al cui contenuto si rimanda.

## **ART. 3 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

1. Il numero dei pasti erogati giornalmente sarà rilevato dal personale della ditta aggiudicataria attraverso il ritiro dei buoni pasti rilasciati dal Comune ed acquistati dalle famiglie degli utenti.
2. I pagamenti in favore della ditta aggiudicataria sono effettuati entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture con allegata la documentazione giustificativa (elenco alunni e n. buoni pasto pro capite), previo controllo da parte dell'ufficio comunale competente con consultazione dei buoni pasto ritirati o dei registri di presenza giornaliera e salvo contestazioni da comunicare tempestivamente alla ditta.
3. Il corrispettivo del servizio e tutti gli oneri dichiarati e assunti in sede di gara, compreso anche quanto contenuto nell'offerta tecnica, resteranno fissi e invariabili per tutto il periodo contrattuale.
4. Le fatture dovranno essere inoltre corredate dal modello D.U.R.C. attestante il versamento dei contributi ai dipendenti della ditta aggiudicataria. L'Amministrazione comunale potrà sempre rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di liquidazione del corrispettivo del servizio, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese o il pagamento di penalità.
5. Il servizio va erogato agli alunni frequentanti i singoli plessi scolastici nonché al personale docente ed addetto alla vigilanza avente diritto al pasto per ragioni di servizio.

6. La ditta aggiudicataria ha il compito di ritirare giornalmente, entro le ore 10,00, i buoni mensa dagli alunni che fruiscono del servizio, esonerando l'Amministrazione comunale da ogni incombenza per la mancata consegna, o per il mancato acquisto dei buoni. Nei casi sopraindicati la Ditta, prima di interrompere il servizio per gli inadempienti, dovrà informare preventivamente l'Amministrazione comunale e il Dirigente scolastico e, successivamente, attivare eventuali azioni di rivalsa.
7. Nell'ipotesi di interruzione del servizio, per sciopero o per altre cause dipendenti dall'organizzazione delle scuole, sarà compito dei dirigenti scolastici comunicarlo in tempo utile e, a tale scopo, sarà cura del Comune concordare con la Dirigenza scolastica le modalità e i tempi per l'accertamento della partecipazione degli alunni al servizio di mensa, dandone opportuna comunicazione alla Ditta Appaltatrice.
8. Trattandosi di un servizio a domanda individuale, l'utenza può variare a seconda delle esigenze dei singoli istituti scolastici; pertanto, la ditta aggiudicataria dovrà adattarsi a tali esigenze e far fronte a tutte le situazioni senza creare alcun disservizio. Nel bando di gara il numero dei pasti da erogare è indicato in modo presunto e l'importo posto a base d'asta è meramente presunto e non vincola l'Ente appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero di pasti realmente forniti.
9. Gli spazi messi a disposizione della ditta aggiudicataria per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto consistono, per ciascun plesso scolastico, in un centro di cottura dotato di arredi e attrezzature per la preparazione dei pasti nonché di dispensa e/o magazzino, e in uno o più locali adibiti a refettorio per la consumazione dei pasti, fatta salva la Scuola San Francesco che non essendo dotata di centro di cottura, necessita del trasporto dei pasti preparati nel centro di cottura più vicino situato nella Scuola dell'Infanzia "Casamarciano".
10. I predetti spazi sono affidati alla cura della ditta aggiudicataria che ne conserverà l'uso e la destinazione per tutta la durata dell'appalto, alle condizioni stabilite dal presente capitolato.
11. La ditta aggiudicataria è tenuta a munirsi delle prescritte autorizzazioni sanitarie.
12. Resta l'obbligo per la ditta di provvedere all'eventuale acquisto di utensili mancanti e alla manutenzione ordinaria delle attrezzature in dotazione.
13. I pasti saranno serviti negli orari che le singole scuole avranno cura di comunicare direttamente alla ditta aggiudicataria del servizio.
14. Di norma, salvo variazioni che potranno essere comunicate dall'Amministrazione comunale, il servizio di mensa scolastica funziona:
  - per le scuole dell'infanzia, dal lunedì al venerdì di ciascuna settimana compresa nel periodo di erogazione del servizio;
  - per le scuole primarie, secondo il calendario predisposto dai dirigenti scolastici;
15. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti nei locali adibiti a refettorio e al servizio ai tavoli con proprio personale, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente e dal presente capitolato, sulla base della tabella dietetica fornita dal Comune. Eventuali modifiche alle tabelle dietetiche, che potranno essere apportate solo previo parere positivo del competente servizio dell'Azienda sanitaria, non comporteranno variazioni nel prezzo del pasto.
16. Sarà cura della ditta aggiudicataria approntare diete speciali per bambini affetti da patologie quali: diabete infantile, celiachia, obesità. In tal caso, i genitori avranno cura di presentare un certificato del medico dal quale risultino gli alimenti da escludere dal pasto. La ditta aggiudicataria dovrà prevedere anche diete in bianco o alternanza di cibo per bambini allergici.
17. I generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, dovranno essere sempre di prima qualità (o, a seconda del prodotto, di qualità extra o di prima qualità) preferibilmente di filiera corta e biologici, nel qual caso si terrà conto nella valutazione dell'offerta. Si dovrà trattare, in ogni caso, di generi

approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia, con divieto di fornitura di cibi precotti.

18. L'Impresa appaltatrice è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana - all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile - il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dalla ASL. L'Impresa appaltatrice deve, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menù del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze da distribuire. Nella cucina e nei refettori deve essere disponibile una bilancia automatica per la verifica del peso delle pietanze da parte del personale addetto alla distribuzione, e di altro personale incaricato del controllo.

19. Le sale refettorio dovranno essere apparecchiate come segue:

- tovaglie e tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici, ai fini dell'inserimento dopo l'uso nei contenitori dei residui organici a formazione del compost.
- piatti di ceramica, fondi e piani, con peso massimo di gr. 750/cadauno oppure monouso purchè rispondenti alla vigente normativa per gli usi alimentari.
- bicchieri di vetro infrangibile oppure monouso purchè rispondenti alla vigente normativa per gli usi alimentari.
- posate di acciaio (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli parzialmente alveolati) oppure monouso purchè rispondenti alla vigente normativa per gli usi alimentari.
- I piatti, i bicchieri e le posate monouso devono essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti. Tutto il materiale monouso deve essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio;
- L'Impresa appaltatrice dovrà assicurare l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso il loro lavaggio con lavastoviglie.
- In situazioni di emergenza (rottura lavastoviglie ecc.) si potrà procedere: attraverso l'utilizzo di idoneo centro di lavaggio e igienizzazione esterno (ai sensi delle normative vigenti). Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall'Impresa appaltatrice e qualora il servizio dovesse essere organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura dovrà essere adeguato al numero complessivo degli utenti.

20. L'Amministrazione comunale, i responsabili degli istituti scolastici ed i genitori eletti nei consigli di circolo e di istituto potranno vigilare, in qualsiasi momento, sull'osservanza di quanto previsto dal presente articolo.

21. La ditta aggiudicataria è tenuta:

- a) alla manutenzione ordinaria dei locali e di tutte le attrezzature in dotazione consegnate dall'ente;
- b) a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione, fatta salva la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature ricevute ed a provvedere al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale;
- c) a provvedere all'acquisto e trasporto in loco dei viveri e delle materie prime, all'acquisto o nolo di tovagliati, pentolame e stoviglie, all'acquisto dei detersivi occorrenti per la pulizia delle cucine e dei refettori;
- d) a mantenere i locali affidati nelle migliori condizioni di sicurezza e di igiene, di decoro e di fruibilità, restituendoli alla fine della gestione nelle medesime condizioni di cui al verbale di

consegna e di constatazione dello stato d'uso, che verrà redatto in contraddittorio al momento di avvio dell'appalto;

e) ad adottare nella esecuzione del servizio tutte le cautele necessarie ad evitare danni a beni pubblici e privati ed a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, degli operatori, dell'utenza e di chiunque altro presente all'interno dei locali adibiti al servizio;

f) ad assicurare che nel trasporto dei pasti e delle derrate a tutti gli eventuali terminali di consumo, verranno utilizzati contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi. Il mezzo adibito al trasporto dei pasti dovrà essere idoneo, usato esclusivamente per il trasporto di alimenti e, comunque, conforme alle normative vigenti. L'Impresa appaltatrice entro 10 giorni dall'inizio del servizio dovrà comunicare all'Amministrazione appaltante i dati tecnici (marca, modello, alimentazione) ed identificativi (proprietario, titolo di possesso, targa) del mezzo di trasporto impiegato e le relative certificazioni di idoneità al trasporto degli alimenti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione del mezzo utilizzato, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. I pasti dovranno essere consegnati, franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio. All'interno degli edifici scolastici, i pasti dovranno essere trasportati con l'ausilio di carrelli termici nel rispetto degli orari indicati nel presente Capitolato. Dalla cottura dei pasti alla loro somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo non superiore a 30 minuti. Tali orari dovranno essere rispettati dall'Impresa appaltatrice in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

g) a garantire, anche in caso di gravi imprevisti (guasti alle cucine in uso, ecc.), la consegna dei pasti nell'orario stabilito, anche con mezzi di trasporto idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale.

22. I servizi igienici annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa appaltatrice. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati distributore di sapone disinfettante, distributore di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'Impresa appaltatrice provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

23. L'impresa appaltatrice deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili. Fermo restando il rispetto di quanto previsto nel presente capitolato in merito alle azioni di prevenzione nella produzione di rifiuti, i rifiuti urbani prodotti dalle attività di preparazione dei cibi e nei refettori dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore per le diverse frazioni merceologiche. L'Impresa appaltatrice è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa appaltatrice. All'interno delle cucine e dei refettori i rifiuti vanno stoccati temporaneamente in contenitori chiusi con apertura a pedale.

24. Rimane a carico del Comune esclusivamente la manutenzione straordinaria dei locali, ritenendosi compensati gli oneri relativi alla fornitura di energia elettrica, gas e acqua dalle spese che la ditta aggiudicataria dovrà sostenere per la manutenzione delle attrezzature e delle altre dotazioni logistiche utilizzate per l'espletamento del servizio.

#### **ART. 4 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

1. L'aggiudicatario, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi, oltre che alle leggi ed ai regolamenti che attengono in qualsiasi modo al tipo di

attività, alle condizioni, termini e modalità contenute nel presente Capitolato ed alle istruzioni che gli verranno comunicate verbalmente o per iscritto dall'Amministrazione appaltante eseguendo tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, pena la risoluzione del contratto.

2. Nello svolgimento del servizio, l'aggiudicatario è inoltre tenuto:
  - a) a non abbandonare incustoditi i locali, i mezzi e le attrezzature utilizzati;
  - b) ad osservare gli orari prescritti, non apportandovi alcuna variazione, se non previa espressa autorizzazione del committente;
  - c) a recepire il vigente Regolamento comunale per il Servizio Mensa e le sue eventuali successive modifiche ed a disporre che il personale adibito al servizio abbia cura di darvi piena e puntuale applicazione;
  - d) a non usare i locali, i mezzi e le attrezzature per altri scopi rispetto a quelli previsti dal presente capitolato;
  - e) a osservare le norme vigenti in materia di refezione scolastica che in materia di sicurezza sul lavoro;
  - g) a non consentire l'utilizzo dei locali, di mezzi ed attrezzature a persone non autorizzate;
  - h) a dare immediata comunicazione al Comune di Ceccano di tutti i danni e infortuni eventualmente occorsi, quali che siano la loro gravità;
  - i) a segnalare tempestivamente all'Amministrazione comunale eventuali episodi di utenti non in regola con le norme comportamentali che disciplinano il servizio;
3. E' fatto altresì obbligo all'aggiudicatario di dotare ciascun addetto di telefono cellulare da utilizzare per eventuali comunicazioni dell'Amministrazione comunale o per necessità di servizio.
4. L'impresa aggiudicataria è tenuta a presentare, prima dell'assunzione del servizio, la seguente documentazione afferente i propri mezzi e dipendenti:
  - elenco nominativo del personale impiegato nel servizio;
  - copia dei contratti di lavoro del personale impiegato per le attività oggetto dell'appalto
  - copia delle polizze assicurative dei mezzi utilizzati.
  - copia delle carte di circolazione degli automezzi utilizzati
  - copia dei certificati di conformità delle attrezzature utilizzate
5. L'Appaltatore è in ogni caso tenuto ad effettuare tutte le prestazioni, i servizi e le forniture strumentali, connesse o complementari alle prestazioni oggetto dell'appalto, quantunque non indicate nel presente capitolato, restando per esse compensato con il corrispettivo convenuto, senza che per ciò possa pretendere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo.
6. Il Comune si riserva il diritto di effettuare i controlli che ritenga opportuni e di richiedere alla ditta appaltatrice l'adozione di provvedimenti nei confronti del personale della stessa per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di non idoneità al servizio.

## **ART. 5 MANUTENZIONE, SOSTITUZIONE MEZZI E ATTREZZATURE, ONERI DELL'APPALTATORE**

1. I mezzi e le attrezzature adibiti al servizio, nella consistenza indicata nell'art. 4 comma 4 del capitolato, dovranno essere intestati, immatricolati ed omologati secondo le disposizioni di legge e di regolamento in vigore; tali automezzi dovranno essere rispondenti alle vigenti disposizioni di legge in materia, per quanto riguarda tipologia, autorizzazioni, caratteristiche tecniche.
2. Per tutta la durata dell'appalto, la ditta appaltatrice deve provvedere a:
  - a) mantenere gli automezzi e le attrezzature adibiti al servizio in perfetta efficienza nonché garantire la costante conformità degli stessi alle norme vigenti ed a quelle che dovessero essere successivamente emanate;
  - c) effettuare i collaudi tecnici con la periodicità prevista dalla normativa vigente;  
Resteranno ad esclusivo carico della ditta appaltatrice gli oneri relativi agli automezzi e alle attrezzature adibiti al servizio.
3. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre garantire la disponibilità (proprietà e/o possesso a qualunque titolo) di mezzi e attrezzature funzionanti, aventi caratteristiche necessarie per l'espletamento del servizio, da impiegarsi in sostituzione di quelli in uso in caso di loro rimessaggio per interventi di

riparazione/manutenzione. Le eventuali temporanee sostituzioni di veicoli o attrezzature con altri comunque autorizzati e muniti dei requisiti previsti dalle norme vigenti, dovrà essere immediatamente comunicata al Responsabile del servizio o suo referente.

4. La ditta aggiudicataria per il ricovero dei mezzi e attrezzature dovrà utilizzare apposita rimessa, idonea per l'uso specifico, in proprietà, in affitto o altro titolo di possesso legittimo.

## ART. 6 – PRODOTTI ALIMENTARI – LAVORAZIONI - CONTROLLI

1. Sono derrate biologiche obbligatorie: frutta – verdura – olio – pomodori pelati o passata o polpa per condimento primo piatto provenienti da filiera dedicata Bio. I prodotti alimentari necessari per la preparazione dei pasti quotidiani devono arrivare presso ciascun centro di cottura nella medesima mattinata per essere immediatamente utilizzati, fatte salve le derrate che possono essere conservate a temperatura ambiente e quindi immagazzinate quali pasta, farina, zucchero, sale, olio, scatolame, bevande.
2. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di assicurarsi che le materie prime:
  - giungano in tempo per la preparazione, cottura e confezionamento e siano trasportate con mezzi igienicamente idonei;
  - abbiano le caratteristiche previste dal comma seguente del presente articolo (a tale scopo la ditta è tenuta ad effettuare adeguati controlli prima della preparazione, cottura e confezione delle derrate, con particolare riferimento al controllo della temperatura di arrivo degli alimenti refrigerati, all'integrità e data di scadenza delle confezioni, al rispetto delle tipologie e della corrispondenza alle caratteristiche merceologiche).
3. I prodotti alimentari, compresi quelli da utilizzare in giornata, vanno posti in scaffalature anche aperte (purché le relative confezioni siano chiuse) ma sempre sollevate da terra, per poter svolgere agevolmente adeguata pulizia dei pavimenti.
4. Gli alimenti, della qualità indicata nelle tabelle dietetiche che verranno adottate, che vanno manipolati in giornata come previsto dal primo comma del presente articolo, devono essere all'arrivo conservati in frigorifero prevedendo la separazione per:
  - verdura fresca (8- 10 C);
  - salumi e formaggi (7 C);
  - uova (6 – 7 C);
  - latte pastorizzato (6 C);
  - latticini freschi (4 C);
  - carne bovina (4 C ) nata, allevata macellata e sezionata in Italia
  - pollami e conigli (4 C); nati, allevati macellati e sezionati in Italia
  - pesci (4 C).
5. Le derrate surgelate devono essere conservate, fermo restando l'obbligo della consumazione in giornata, a temperatura uguale o inferiore a – 18 C.
6. Per quanto attiene alle operazioni di preparazione, cottura e confezionamento degli alimenti, il personale della ditta aggiudicataria è obbligato ad attenersi alle seguenti norme:
  - a) la lavorazione delle diverse materie prime deve essere effettuata possibilmente in reparti separati e comunque in banchi di lavorazione distinti. Per quanto riguarda le carni, la lavorazione del pollame deve essere effettuata separatamente da quella della carne bovina;
  - b) deve essere rispettato il principio di progressione “a cascata” o “di non ritorno”, cioè l'alimento, nel percorso della lavorazione, non deve mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva. In caso contrario dovrà essere scartato.
    - esempio:  
STOCCAGGIO VERDURE ---> LAVAGGIO ---> TAGLIO o SEZIONATURA ---> COTTURA -  
--->CONDIMENTO---> SPORZIONAMENTO oppure --->EVENTUALE CONFEZIONAMENTO  
--->
  - c) devono essere adottati metodi di cottura igienicamente sicuri e che permettano di conservare le qualità nutrizionali dell'alimento. Al riguardo:

- sono da preferirsi, da quanto possibile, cotture al vapore piuttosto che in acqua;
  - sono da preferirsi cotture al forno piuttosto che frittiture in padella o in friggitrice (si ha minore alterazione delle proteine, si evita la formazione di acroleine, ecc.);
  - per la preparazione di alimenti fritti va rinnovato ogni volta l'olio e rispettare le norme di buona tecnica, in caso di utilizzo della friggitrice;
- d) non vanno mai utilizzati i cibi cotti o preparati alimenti un giorno per l'altro;
- e) devono essere garantite buone condizioni igienico-ambientali. Particolare attenzione dovrà essere prestata alla assenza di polvere, ragnatele e sudiciume sui soffitti, sugli infissi e sulle varie infrastrutture eventualmente presenti.
7. Nell'assicurarsi che gli alimenti compiano un definito percorso di lavorazione, durante il quale i cibi crudi non devono venire a contatto con quelli cotti, è necessario verificare che tutti gli apparecchi ed utensili di lavoro siano adeguatamente puliti e tali da non consentire l'accumulo di frammenti di alimento e polvere, che potrebbero costituire un facile supporto per la moltiplicazione microbica.
  8. I prodotti di "filiera BIO", dovranno essere somministrati per tutta la durata dell'appalto. La fornitura potrà essere interrotta solo per documentate cause di forza maggiore. In questo caso l'Impresa appaltatrice si impegnerà a sostituire il prodotto di filiera BIO, previa autorizzazione dell'Amministrazione appaltante, con analogo prodotto biologico, non di filiera.
  9. La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria e ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 comma 1° del D.lgs.vo 155/97 l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e la predisposizione di tutta la documentazione richiesta, anche nel caso dell'adozione del piano di autocontrollo HACCP che dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.
  10. Vaschette e vassoi in alluminio costituiscono materiale a perdere e non vanno pertanto riutilizzati. Si consiglia comunque l'uso di tali contenitori per alimenti che devono essere trattati termicamente e/o che presentano pH acido (Direttiva CEE del 21.12.1988).
  11. E' assolutamente vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno.
  12. Per la pulizia degli utensili è necessario l'uso di lavastoviglie che garantiscono temperature ottimali e dosaggi automatici del detergente. In ogni caso la pulizia deve comprendere lo smontaggio delle diverse parti delle attrezzature e dei macchinari che vengono a contatto con l'alimento.
  13. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di svolgere controlli sulla natura e sulla buona esecuzione del servizio nonché sulla qualità dei pasti. A tal fine l'Ente si avvarrà del personale dell'Ufficio comunale Pubblica istruzione o di altro personale comunque incaricato dal responsabile dell'Ufficio comunale.
  14. L'Amministrazione comunale potrà sempre far sottoporre, a campione, le derrate alimentari ad analisi microbiologiche e chimiche sia in autocontrollo sia da parte del competente Servizio di Igiene pubblica e, qualora gli accertamenti documentino la non accettabilità dei prodotti rispetto ai parametri richiesti, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a pagare le spese delle analisi in autocontrollo oltre alle penalità previste dal presente capitolato.

## **ART. 7 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

1. In caso di sciopero programmato la Ditta dovrà preavvisare tale eventualità almeno 24 ore prima al V Settore del Comune – Servizio Mensa.
2. In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc..., che dovessero comportare l'interruzione del servizio, nessuna penalità è dovuta dal Comune né è dovuto il pagamento del compenso per tutti i



giorni di sospensione.

## ART. 8 – PERSONALE IMPIEGATO E TUTELA DEI LAVORATORI

1. La ditta aggiudicataria dovrà assegnare ed impiegare in ciascun plesso scolastico personale qualificato e in possesso delle necessarie autorizzazioni e qualifiche professionali, in numero idoneo a garantire la continuità e la regolarità del servizio, esonerando il personale insegnante addetto alla vigilanza ed assistenza degli alunni durante il tempo mensa da qualsiasi prestazione che comporti contatto diretto o indiretto con il cibo. La ditta aggiudicataria si impegna a sostituire il personale che risulti per qualsiasi motivo assente.
2. La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere al Comune, prima della stipula del contratto, a pena di decadenza, l'elenco del personale operante con la specificazione della relativa qualifica. Ogni variazione a detto elenco dovrà essere comunicato entro tre giorni all'Ente. Il mancato invio delle variazioni, nei termini sopra indicati, comporterà l'applicazione di un procedimento sanzionatorio.
3. Il Comune potrà sempre richiedere la sostituzione del personale non idoneo o non in possesso dei requisiti per lo svolgimento dei compiti connessi all'attività oggetto dell'appalto, o per altri giustificati motivi.
4. Il personale adibito al servizio, compreso quello addetto anche saltuariamente alla preparazione, confezione, manipolazione e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso del prescritto libretto di idoneità sanitaria non scaduto o rinnovato. I libretti di idoneità sanitaria del personale devono essere conservati sul posto di lavoro ed esibiti ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.
5. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità sanitaria i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale dipendente per l'adozione di eventuali provvedimenti consequenziali, compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa dei dipendenti. La ditta ha altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia per oltre cinque giorni il certificato medico dal quale risulti che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima.
6. Il personale addetto alla preparazione, confezione, manipolazione e distribuzione dei pasti deve indossare tuta o sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo per contenere la capigliatura. Le tute, le sopravvesti e i copricapo devono essere tenuti puliti. Tutto il vestiario dovrà essere fornito dall'Impresa appaltatrice.

Il personale deve inoltre curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. In particolare il personale deve attenersi:

- al rispetto delle temperature e dei percorsi degli alimenti;
  - alla separazione degli stessi;
  - all'obbligatorio lavaggio delle mani passando da un tipo di manipolazione ad un altro.
7. La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, assicurare il coordinamento del servizio per il tramite di un direttore tecnico responsabile del servizio che garantisca le seguenti funzioni:
    - controllo di tutti gli adempimenti igienico-sanitari prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato;
    - raccordo con l'Amministrazione comunale e con il responsabile del servizio comunale competente, nonché con i Dirigenti Scolastici, riguardo all'andamento del servizio.
  8. Il responsabile del servizio indicato dalla ditta aggiudicataria deve essere in possesso di adeguata qualificazione professionale.
  9. Per ciascun centro di produzione pasti, la ditta individuerà un proprio incaricato responsabile del centro di produzione.
  10. Il personale della ditta è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

11. La ditta aggiudicataria è tenuta nei confronti del personale al pieno rispetto sia della normativa sui contratti di lavoro dell'area di appartenenza, compreso le clausole di assorbimento obbligatorio dei lavoratori da parte dell'impresa subentrante, sia della normativa di sicurezza dei lavoratori; essa risulta responsabile verso i dipendenti di tutti gli obblighi, le disposizioni legislative, i regolamenti vigenti in materia di lavoro, di assicurazione sociale e prevenzione infortuni. Il Comune di Ceccano resterà estraneo a qualunque rapporto fra l'Appaltatore ed il personale da essa dipendente, socio o comunque impiegato dall'appaltatore.
12. L'Appaltatore deve ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti e soci in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.
13. L'ente potrà richiedere alla ditta aggiudicataria in qualsiasi momento, e comunque con cadenza almeno quadrimestrale, l'esibizione del D.U.R.C., al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e della normativa in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.
14. La ditta aggiudicataria garantisce la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro; a tal fine, l'appaltatore dovrà assicurare la tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro dotando gli operatori degli indumenti e dei dispositivi di protezione ed in generale ottemperando alle disposizioni recate dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. e dalle altre comunque previste in materia, ivi compreso l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione e informazione dei dipendenti.
15. Si intendono a carico dell'aggiudicatario le retribuzioni e i compensi diversi spettanti al proprio personale, nonché i relativi oneri assicurativi e previdenziali.
16. Il personale deve essere munito di tesserino di riconoscimento riportante le generalità dell'addetto e dell'impresa, conformemente alle previsioni contenute nell'art. 18, comma 1 lett. u) e art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008. La ditta aggiudicataria si impegna, all'inizio del servizio, a fornire al Comune di Ceccano tutte le informazioni di seguito indicate ed a segnalare tempestivamente eventuali modifiche o integrazioni che si verificassero nel corso del contratto :
  - nominativo del responsabile della sicurezza (datore di lavoro e R.S.P.P. aziendale);
  - nominativo del referente e comunque di una persona incaricata di tenere i rapporti con la stazione appaltante.L'Appaltatore è altresì tenuto a comunicare tempestivamente al Committente eventuali variazioni degli operatori adibiti al servizio oggetto dell'appalto.
17. In caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dal Committente o ad esso segnalata dal competente Ispettorato del Lavoro, il Committente medesimo comunicherà all'appaltatore l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo; il pagamento all'Appaltatore del corrispettivo non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato dagli organi competenti che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'Appaltatore non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo al risarcimento dei danni.

## **ART. 9 - NORME DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE. SANZIONI**

1. Durante lo svolgimento del servizio il personale in servizio dovrà mantenere un comportamento corretto ed un contegno adeguato.
2. In caso di comportamento scorretto o lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità delle persone e comunque in caso di difetto di capacità professionale, inosservanza degli obblighi comportamentali previsti nel presente capitolato o di comportamento non confacente alle esigenze del servizio da parte del personale, accertati dall'Amministrazione appaltante, la ditta aggiudicataria, ferma l'applicazione delle penali previste nel successivo art. 21, è tenuta alla sostituzione degli addetti a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale.

## **ART. 10 – RESPONSABILITÀ**

1. È posta a carico della ditta aggiudicataria ogni piena e diretta responsabilità gestionale del servizio affidato, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato d'appalto, del disciplinare e del bando di gara e di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale;
2. L'aggiudicatario risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni, infortuni od altro che dovessero accadere alle persone, siano esse utenti, dipendenti dell'aggiudicatario o terzi, ed alle cose tutte durante lo svolgimento o in conseguenza del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione o di compensi da parte del Comune, fatti salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.
3. Conseguentemente, la Ditta appaltatrice esonera l'Amministrazione Comunale ed il Servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse contro i medesimi essere intentata.
4. A garanzia di quanto sopra l'impresa aggiudicataria dovrà essere provvista di polizze assicurative, da presentarsi prima della stipula del contratto, vevoli per un periodo pari alla durata del contratto stesso.
5. La mancata costituzione delle polizze assicurative e la mancata consegna delle copie delle stesse entro il termine stabilito dall'Amministrazione comunale, determinerà la decadenza dall'aggiudicazione del servizio.

#### **ART. 11 - PROCEDURA DI GARA, CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

1. La scelta del contraente è effettuata mediante Procedura Aperta svolta secondo le modalità previste dagli artt. 3, co. 37 e 55 del D.Lgs 163/2006, s.m.i., con aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, sulla base dei parametri valutativi riportati nel presente articolo.
2. La procedura di gara sarà svolta da una Commissione giudicatrice appositamente nominata, secondo quanto previsto dall'art. 84 del D.Lgs. 163/2006.
3. L'offerta anomala verrà determinata ai sensi dell'art. 86 comma 2 e dell'art. 87 del D.Lgs. 163/2006.
4. La commissione giudicatrice dispone di complessivi 100 punti così ripartiti tra offerta tecnica e offerta economica:

##### **1. OFFERTA TECNICA: 70 PUNTI SU 100**

##### **2. OFFERTA ECONOMICA: 30 PUNTI SU 100**

5. La Commissione procederà alla sommatoria dei punteggi ottenuti da ogni offerta tecnica e dalla correlata offerta economica; la graduatoria delle offerte valide verrà dunque formulata classificando prima l'offerta dell'impresa che avrà conseguito il più alto punteggio complessivo.
6. Il servizio verrà provvisoriamente affidato al concorrente ammesso alla gara che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla sommatoria dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed all'offerta economica. In caso di parità di punteggio complessivo, l'affidamento del servizio verrà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione tramite sorteggio nella seduta in cui verrà data lettura del punteggio complessivo riportato da ciascun concorrente ammesso, esclusivamente se alla seduta risulteranno presenti i legali rappresentanti dei concorrenti interessati, o loro delegati, ovvero successivamente, in data che verrà comunicata al recapito PEC o fax indicato dai concorrenti medesimi, anche in loro assenza.
7. I criteri di valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sono quelli elencati di seguito:

## 1) Criteri e modalità di attribuzione del punteggio – Offerta tecnica

Per la valutazione dell'offerta tecnica la Commissione dispone di 70 (settanta) punti complessivi; L'offerta tecnica verrà valutata secondo i seguenti criteri:

### DESCRIZIONE CRITERI PUNTEGGIO MASSIMO

- a) Automezzi, attrezzature. (il punteggio massimo è determinato in base alla proprietà o al possesso del seguente apparato logistico minimo: **(n. 1 Veicolo di riserva adibito al trasporto di alimenti – n. 1 Centro di Cottura di riserva di idonea capacità situato ad una distanza non superiore a 40 Km dal confine del territorio comunale – n. 1 Compattatore di rifiuti)** - punti 12  
*Nel caso di attrezzature e mezzi non di proprietà il punteggio massimo attribuibile sarà pari a punti 6.*
- b) Certificazioni di qualità rilasciate in favore dell'Impresa concorrente e contratti di fornitura merci e alimenti da utilizzare nel servizio – ubicazione fornitori - - punti 8
- c) Fatturato esclusivo servizi prestati presso pubbliche amministrazioni negli anni 2011-2012-2013 - punti 20
- d) Pasti omaggio - punti 24
- e) Anzianità dell'impresa (*Anno iscrizione al registro delle imprese*) - punti 6
- TOTALE PUNTI 70

### *Descrizione sottocriteri Punteggio massimo* *Criteri attribuzione punteggio*

#### a) *Criterio Automezzi, attrezzature.*

Si attribuiranno punteggi secondo il seguente schema per categorie:

Proprietà di tutto l'apparato logistico minimo - max punti 12

Possesso di tutto l'apparato logistico minimo – max punti 6

Quindi si procederà a scalare nel modo seguente:

a) di quattro punti per ogni parte mancante nella categoria “proprietà”

b) di due punti per ogni parte mancante nella categoria “disponibilità”

#### b) *Criterio Certificazioni di qualità e contratti fornitura merci e alimenti*

##### **In quanto al possesso di Certificazioni di qualità rilasciate in favore dell'Impresa concorrente:**

Verranno attribuiti 0,5 punti per ogni certificato di qualità posseduto dall'Impresa fino al limite massimo di punti 4.

##### **In quanto alla fornitura di merci, alimenti e prodotti da utilizzare nel servizio:**

- per contratti con fornitori o produttori di tutti i prodotti ubicati nel territorio comunale - punti 4

- per contratti con fornitori o produttori di tutti i prodotti ubicati entro il limite territoriale di 50 Km.

- punti 3

- per contratti con fornitori o produttori di tutti i prodotti ubicati entro il limite territoriale da 51 Km. a 100 Km.

- punti 2

- per contratti con fornitori o produttori di tutti i prodotti ubicati oltre 100 km.

- punti 0.

Per l'ottenimento del punteggio di categoria è necessario che tutti i prodotti e le merci forniti vengano acquistati nella fascia territoriale prevista nella stessa categoria. La presenza di forme contrattuali che prevedano l'acquisto di merci e prodotti in fasce territoriali diverse tra loro determinerà l'attribuzione del punteggio previsto per la fattispecie più bassa.

L'attribuzione del punteggio in una qualsiasi categoria esclude di ottenere punteggi nelle categorie rimanenti.

N.B. I contratti di fornitura, dovranno avere valido corso alla data di presentazione dell'offerta, pena l'annullamento dell'attribuzione del relativo punteggio.

#### c) *Criterio fatturato esclusivo servizi prestati presso pubbliche amministrazioni negli anni 2011-2012 2013*

Verrà attribuito il seguente punteggio riferito alle fasce di fatturato indicate:

- per fatturato inferiore a € 500.000,00	punti 0
- per fatturato fino a € 500.000,00	punti 2
- per fatturato da € 500.001,00 a € 1.000.000,00	punti 4
- per fatturato da € 1.000.001,00 a € 1.500.000,00	punti 6
- per fatturato da € 1.500.001,00 a € 2.000.000,00	punti 8
- per fatturato da € 2.000.001,00 a € 2.500.000,00	punti 10
- per fatturato da € 2.500.001,00 a € 3.000.000,00	punti 12
- per fatturato da € 3.000.001,00 a € 3.500.000,00	punti 14
- per fatturato da € 3.500.001,00 a € 4.000.000,00	punti 16
- per fatturato da € 4.000.001,00 a € 4.500.000,00	punti 18
- per fatturato superiore a € 4.500.001,00	punti 20

L'attribuzione del punteggio in una qualsiasi fascia di fatturato esclude di ottenere punteggi nelle fasce rimanenti.

#### d) *Pasti omaggio*

Verrà attribuito il punteggio massimo al concorrente che offrirà il numero maggiore di pasti omaggio riferito all'intero appalto. Si procederà quindi a scalare di punti due secondo la classifica del valore delle offerte degli altri concorrenti, a partire dal secondo classificato, terzo classificato, quarto e così via, fino ad esaurimento del relativo punteggio attribuibile nella categoria. Oltre detto limite ai rimanenti concorrenti verrà attribuito il punteggio di zero punti.

#### e) *Criterio anzianità dell'impresa (Anno iscrizione al registro delle imprese)*

Verrà attribuito il punteggio massimo al concorrente con maggiore anzianità d'impresa (farà fede la data di iscrizione alla CCIA). Si procederà quindi a scalare di punti 2 secondo la classifica dell'anzianità d'impresa degli altri concorrenti, a partire dal secondo classificato, terzo classificato, quarto e così via, fino ad esaurimento del relativo punteggio attribuibile nella categoria. Oltre detto limite ai rimanenti concorrenti verrà attribuito il punteggio di zero punti

## 2) Criteri e modalità di attribuzione del punteggio – Offerta economica

Per la valutazione dell'offerta economica la Commissione dispone di 30 (trenta) punti complessivi. All'impresa che avrà offerto il maggior ribasso rispetto al prezzo unitario di € 6,00 per buono pasto, posto a base di gara, per il valore complessivo dell'appalto, nel triennio, di € 1.000.000,00, al netto di oneri per la sicurezza e di IVA (che, pertanto, non dovranno essere valorizzati in sede di offerta economica), sarà attribuito il punteggio massimo di punti 30. Per l'attribuzione dei punteggi ai prezzi offerti dalle altre imprese concorrenti, sarà applicata la seguente formula:

$$\text{Punteggio attribuito} = \frac{P \times iob}{ioc}$$

Dove:

*P* = punti offerta economica

*iob* = importo offerta più bassa

*ioc* = Importo offerto dal singolo concorrente

Nel calcolo si terrà conto di tre decimali dopo la virgola.

**Per quanto non stabilito nel presente articolo, si rimanda all'art. 14 del disciplinare di gara, punti "B – Offerta tecnica" e "C – Offerta economica"**

## ART. 12 – CORRISPETTIVO E FATTURAZIONE

1. L'Appaltatore riconosce con la semplice presentazione dell'offerta di essersi reso pienamente edotto ed avere tenuto in debito conto tutte le condizioni ambientali e le circostanze connesse, che possono avere influenza sull'esecuzione del contratto e sulla determinazione dei prezzi e di disporre di idonea struttura organizzativa per provvedere agli adempimenti amministrativi e contrattuali derivanti dall'assunzione del servizio. L'aggiudicatario assume il rischio completo e incondizionato della gestione a proprio carico.
2. Il valore del presente appalto è determinato dalla somma delle seguenti voci per l'importo posto a base di gara di € 6,00 (sei/zerozero), per un importo complessivamente stimato in € 1.000.000,00:
  - A. importo complessivo per la preparazione e fornitura stimata di n. 170.000 pasti.
  - B. Importo complessivo per tutti i servizi di cui al presente Capitolato.

C. gli oneri di sicurezza pari a complessivi € 3.000,00 (tremila/zerozero), ricompresi nell'importo dell'appalto.

Il corrispettivo del servizio, calcolato moltiplicando l'importo unitario di ciascun buono pasto, quale risulterà dall'aggiudicazione, per il numero dei pasti erogati, sarà liquidato, mensilmente dietro presentazione di regolare fattura.

Alla ditta aggiudicataria sarà liquidato per lo svolgimento del servizio, a compenso di tutti gli oneri che la stessa andrà ad assumere in funzione del presente capitolato, il corrispettivo determinato; tale corrispettivo è comprensivo del costo degli approvvigionamenti delle derrate alimentari e merci, del costo per il personale addetto e delle spese per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi ed attrezzature dell'appaltatore.

3. I valori sopra indicati sono stimati e, pertanto, non saranno dovuti risarcimenti, indennità, rimborsi a causa di riduzioni o di aumenti delle prestazioni derivanti dalla variazione del fabbisogno effettivo rispetto a quello presunto.
4. Il corrispettivo, come sopra determinato, verrà fatturato dall'aggiudicatario per ciascuna mensilità.
5. Il corrispettivo sarà liquidato entro trenta giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura mensile, previa acquisizione del documento di regolarità contributiva e del nulla osta prescritto per i pagamenti di importo superiore ad € 10.000,00 ai sensi dell'art.48 bis D.P.R. n. 602/1973 e dell'art.2 D.M. n.40 del 18/01/2008. Il tempo occorrente per il rilascio di tale certificazione, da parte delle competenti autorità (dall'invio della richiesta al ricevimento della certificazione) non viene computato nel suddetto termine, ai fini del calcolo degli eventuali interessi dovuti, ai sensi dell'art. 4 del D.Lgs. n. 231/2002. L'aggiudicatario dovrà indicare sulle fatture mensili relative al servizio svolto la specifica del servizio effettuato.
6. Il Comune di Ceccano ha facoltà di controllo e di contestazione sulla qualità e sulla quantità delle prestazioni rese; in caso di contestazione, il termine della liquidazione del corrispettivo mensile è sospeso sino al ricevimento delle deduzioni dell'Appaltatore ed allo scioglimento delle riserve.
7. Dal corrispettivo il Comune di Ceccano detraerà l'importo delle eventuali sanzioni pecuniarie applicate a carico della ditta aggiudicataria ai sensi dell'art. 21 del capitolato.

#### **ART. 14 - QUINTO D'OBBLIGO.**

1. Ai sensi dell'art. 11 del R.D. 18 novembre 1923, n. 2440, l'Amministrazione comunale si riserva di estendere o diminuire le prestazioni ricomprese nell'appalto sino alla concorrenza di un quinto in più o in meno dell'importo contrattuale di aggiudicazione e l'appaltatore dovrà assoggettarvisi applicando il prezzo unitario offerto, in sede di gara, per l'esecuzione di ogni singolo servizio, restandovi sin d'ora obbligato.

#### **ART. 15 – CAUZIONE DEFINITVA**

1. Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, l'aggiudicatario dovrà altresì presentare una garanzia definitiva, pari al 10% del valore del contratto, da stipulare a garanzia del mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali.
2. La garanzia, prevista con le modalità di cui all'articolo 75, comma 3 del citato D.Lgs, 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.
3. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina decadenza dell'aggiudicazione, l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 da parte della stazione appaltante e il risarcimento dei danni cagionati alla stazione appaltante.
4. L'importo della cauzione è ridotto del cinquanta per cento nei confronti delle imprese in possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della

serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.

5. Bozza della cauzione di cui sopra dovrà essere presentata, per la valutazione di accettabilità da parte degli uffici comunali almeno 10 (DIECI) giorni prima della data fissata per la stipula del contratto.
6. La cauzione potrà essere escussa a fronte delle inadempienze contrattuali imputate all'appaltatore nei casi e nelle modalità previsti dalla normativa vigente, dal presente capitolato speciale e dal disciplinare di gara. La cauzione escussa dovrà essere reintegrata dall'appaltatore entro il termine massimo di 5 giorni dalla richiesta del Comune.

#### **ART. 16. RIPETIZIONE DI SERVIZI ANALOGHI E AFFIDAMENTO DI SERVIZI COMPLEMENTARI**

1. Ai sensi, alle condizioni e nei termini indicati dall'art. 57 comma 5 lett. b) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare alla ditta aggiudicataria, mediante procedura negoziata, servizi analoghi a quelli che formano oggetto del presente appalto.
2. Ai sensi, alle condizioni e nei termini indicati dall'art. 57 comma 5 lett. a) – punto a.2) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare alla ditta aggiudicataria, mediante procedura negoziata, servizi complementari a quelli oggetto della presente procedura, non compresi nel contratto iniziale, che, a seguito di una circostanza imprevista, sono divenuti necessari all'esecuzione del servizio oggetto del contratto iniziale, il cui valore complessivo stimato non superi il cinquanta per cento dell'importo del contratto iniziale.

#### **ART. 17. CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO**

1. Salvo quanto disposto dall'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006, è fatto assoluto divieto all'Impresa aggiudicataria di cedere, in tutto o in parte ed a qualsiasi titolo, il presente contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni.
2. E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione della servizio senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione, pena l'incameramento della cauzione, l'immediata rescissione del contratto e conseguente rivalsa dei danni subiti.
3. In caso di inadempimento, fermo restando il risarcimento del danno, prioritariamente mediante l'incameramento della cauzione, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto il rapporto contrattuale.

#### **ART. 18. SUBAPPALTO**

1. E' vietato a pena di esclusione il subappalto del servizio oggetto della presente procedura di affidamento;

#### **ART. 19. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. In caso di grave inadempimento da parte dell'impresa aggiudicatrice, l'Amministrazione comunale ha la facoltà di risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere, secondo le norme del Codice Civile, fatta salva l'azione di risarcimento dei danni e l'eventuale incameramento della cauzione.
2. In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'impresa, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di stipulare un nuovo contratto con il secondo classificato alle condizioni economiche presentate da quest'ultima in sede di offerta.
3. L'Amministrazione comunale intenderà inoltre risolto il contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo da parte sia dell'impresa aggiudicataria che dai suoi eventuali aventi diritto, nei seguenti casi:
  - mancato avvio del servizio nel termine prefissato;
  - sospensione o interruzione non autorizzate del servizio o di sua parte;
  - frode, grave negligenza, non veridicità nelle dichiarazioni rese e nei requisiti attestati ai sensi del

DPR n. 445/2000 in sede di gara o successivamente ad essa;

- quando l'ammontare delle penali contestate ed applicate all'appaltatore abbia superato il 5% dell'importo complessivo del contratto (I.V.A. esclusa);
- cessione del contratto.
- cessione d'azienda, non ottemperando a quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163;
- perdita dei requisiti soggettivi ed oggettivi che consentano il regolare svolgimento dell'appalto;
- liquidazione, fallimento e procedure concorsuali;
- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impegnati nell'esecuzione dell'appalto.

4. Fuori dei casi indicati dall'articolo precedente, il contratto potrà essere risolto per inadempimento delle obbligazioni contrattuali a carico dell'aggiudicatario ai sensi dell'art. 1453 del codice civile, nonché in ipotesi di accertata violazione da parte dell'aggiudicatario di norme di legge e clausole contrattuali regolanti il rapporto con il personale adibito al servizio.
5. In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione comunale sarà tenuta a corrispondere soltanto il prezzo contrattuale dell'appalto effettivamente espletato fino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute, nonché gli eventuali danni conseguenti all'inadempimento stesso.
6. L'Impresa rinuncia ad ogni richiesta di danni indiretti e conseguenti e di mancato guadagno.
7. L'Amministrazione comunale conserva piene ed intere le sue ragioni di indennizzo per qualsiasi titolo sulla cauzione depositata a garanzia del contratto.

#### **ART. 20 – RECESSO**

1. Il Comune, a norma dell'art. 21-sexies della Legge 241/90 e s.m.i. avrà facoltà di recedere unilateralmente dal contratto stipulato nei sei mesi decorrenti dalla data di effettivo inizio del servizio, previa disdetta da comunicare all'appaltatore mediante lettera raccomandata almeno quindici giorni prima della data del recesso, senza diritto della controparte ad alcun corrispettivo per il recesso medesimo.
2. Il Comune potrà recedere dal contratto con effetto immediato dal ricevimento di comunicazione raccomandata, per l'applicazione di disposizioni normative obbligatorie che comportino la cessazione della gestione appaltata.
3. Nei casi previsti dai commi che precedono, sarà dovuto il corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite sino alla data del recesso.

#### **ART. 21 – PENALI PER INADEMPIENZA CONTRATTUALE**

1. Salvi casi di risoluzione del contratto, il risarcimento dell'eventuale maggior danno e ogni altra sanzione prevista dal presente capitolato, l'Appaltatore, in caso di svolgimento del servizio in difformità alle prescrizioni di legge e/o del capitolato, sarà tenuto alla corresponsione delle seguenti penali:
  - a) euro 3.000,00 per mancata effettuazione o interruzione del servizio o parte del servizio;
  - b) euro 2.000,00 per comportamento lesivo dell'incolumità di terzi da parte dell'addetto e per grave inosservanza delle disposizioni in materia di sicurezza.;
  - c) euro 1.000,00 per gravi ritardi nell'osservanza degli orari di svolgimento del servizio e/o per mancato rispetto degli ordini disposti;
  - d) euro 1.000,00 per inosservanza a quanto disposto e assunto nel presente Capitolato per la fornitura e somministrazione dei cibi e delle altre derrate;
  - e) euro 1.000,00 per comportamento lesivo della personalità e/o moralità delle persone in genere da parte dell'addetto;
  - f) euro 1.000,00 per rilevante carenza igienica degli ambienti, delle attrezzature, dei mezzi e del personale.
  - g) euro 500,00 per imperfetta manutenzione di mezzi e attrezzature;
  - h) da euro 200,00 ad euro 1.000,00 secondo la gravità dell'infrazione, per ogni altro



inadempimento delle obbligazioni del presente capitolato non comportante la risoluzione del contratto.

2. L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile del Servizio Mensa.
3. L'aggiudicatario avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni, per iscritto, entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Qualora le predette controdeduzioni non pervengano all'Amministrazione nel termine sopra indicato ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano ritenute idonee ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, si darà corso all'applicazione delle penali
4. Le penali sopraindicate sono cumulabili fra loro e saranno addebitate salvo il risarcimento dei danni ulteriori.
5. Il pagamento della penale sarà applicato trattenendo l'importo corrispondente sul pagamento della fattura successiva all'accertamento o, in caso di non sufficiente capienza, sull'importo cauzionale, con conseguente obbligo dell'Appaltatore a provvedere, nel termine massimo di 5 giorni dalla richiesta del Comune, al reintegro della stessa.
6. La richiesta e/o il pagamento della penale non esonera in alcun caso dall'adempimento dell'obbligazione per la quale l'appaltatore si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.
7. Il totale delle penali annue non potrà superare il **5%** dell'importo complessivo del contratto, al netto d'IVA. Qualora oggettive inadempienze alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, il contratto si intenderà risolto di diritto.
8. Qualora, in corso di contratto, le autorizzazioni prescritte per l'esercizio dell'attività venissero revocate, il contratto si risolverà di diritto e sarà applicata una penale pari al 20% del valore del contratto stesso.

#### **ART. 22 – VIGILANZA**

1. L'obbligo di vigilanza sull'attività lavorativa di cui al presente Capitolato e la conseguente responsabilità permangono comunque sempre in carico all'impresa aggiudicataria

#### **ART. 23 – OBBLIGHI RETRIBUTIVI, CONTRIBUTIVI ED ASSISTENZIALI.**

1. L'Impresa è tenuta al rispetto di tutti gli obblighi verso i propri dipendenti risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali, antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali e assume a suo carico tutti gli oneri relativi.
2. L'Impresa è obbligata altresì ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili ed ogni altro adempimento in ordine al rapporto di lavoro secondo le leggi ed i contratti di categoria in vigore.

#### **ART. 24 – OBBLIGHI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE DEI LAVORATORI.**

1. L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad ottemperare alle norme minime di sicurezza e di salute di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.: in particolare deve garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste, e risultanti dal documento di valutazione dei rischi.
2. L'Impresa aggiudicataria ed il personale da essa dipendente, operativo presso il Committente, dovranno attenersi e rispettare tutte le disposizioni, procedure e direttive di carattere generale e

speciale emanate dal Committente per il proprio personale, rese note attraverso comunicazioni scritte, ovvero quelle appositamente emesse per il personale dell'impresa aggiudicataria.

3. L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire per tutta la durata della servizio, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio stesso, nei tempi stabiliti dal presente capitolato, provvedendo ad eventuali assenze mediante una immediata sostituzione con personale adeguatamente formato onde non creare disservizi.
4. Nel caso in cui la valutazione del rischio dell'impresa aggiudicataria preveda l'utilizzo di Dispositivi di Protezione Individuale per lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al già richiamato D.Lgs. 81/2008.
5. Ove necessario in relazione alle modalità di svolgimento del servizio e della fornitura, al contratto d'appalto verrà allegato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.), previsto dall'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008 e redatto a cura del committente.

#### **ART. 25 - SPESE CONTRATTUALI**

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto d'appalto, nessuna esclusa od eccettuata e comprese le eventuali spese derivanti da integrazioni e modifiche del contratto d'appalto sottoscritto dalle parti, sono poste a carico esclusivo dell'Appaltatore.

#### **ART. 26 - ELEZIONE DI DOMICILIO**

1. A tutti gli effetti del contratto, la ditta appaltatrice dovrà eleggere domicilio legale presso il Comune di Ceccano.

#### **ART. 27 - FORO COMPETENTE**

1. Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in ordine all'applicazione del presente capitolato è competente il foro di Frosinone.

#### **ART. 28 - DISPOSIZIONI FINALI**

1. Le prestazioni del servizio in oggetto del presente capitolato devono essere eseguite in perfetta regola d'arte, con diligenza e cura.
2. Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato, trovano applicazione le norme vigenti nelle materie che ne costituiscono l'oggetto; in ogni caso, l'Appaltatore è tenuto ad uniformarsi alle istruzioni che il Comune ritenesse di impartire, con particolare riferimento alle modalità ed agli orari di espletamento delle prestazioni.
3. Il Comune si riserva il diritto di effettuare periodiche ispezioni per accertare lo stato di manutenzione dei locali, dei mezzi ed attrezzature e di ordinare le riparazioni e le sostituzioni che ritenesse necessarie.
4. Resta inteso che il controllo e la verifica da parte del Comune sull'esatto svolgimento del servizio non libera in nessun caso l'Appaltatore dall'obbligo e dalla conseguente responsabilità circa l'osservanza degli impegni contrattuali assunti.
5. Il Comune può sospendere, in via temporanea ed anche parzialmente, l'esecuzione del servizio, dandone comunicazione all'appaltatore il giorno precedente la sospensione, senza che a questi sia riconosciuto alcun indennizzo.

Ceccano 08/10/2013

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO  
Dott. Sodani Filippo

**ALLEGATO "A"**  
**SEDI DI MENSA SCOLASTICA**

**1. ISTITUTO COMPRENSIVO CECCANO I**

- Scuola Infanzia Matteotti e sez. Primavera
- Scuola Infanzia G.Latini
- Scuola Infanzia Badia/Maiura
- Scuola Infanzia Via Gaeta
- Scuola Infanzia Casamarciano
- Scuola Primaria Mastrogiacomo
- Scuola Primaria G. Latini
- Scuola Primaria Badia/Maiura
- Scuola Primaria Via Gaeta

**2. ISTITUTO COMPRENSIVO CECCANO 2**

- Scuola Infanzia Borgo Berardi
- Scuola Infanzia San Francesco
- Scuola Infanzia Passo del Cardinale
- Scuola Primaria Ex Marano
- Scuola Primaria San Francesco
- Scuola Primaria Passo del Cardinale

