



## **COMUNE DI PIEVE FOSCIANA**

### **Provincia di Lucca**

Telefono (0583) 66821  
Fax n. (0583) 668221

E-Mail: a.fanani@comune.pievehosciana.lu.it

### **CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

#### **ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

- 1) L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione, per il periodo 01.10.2008 – 31.08.2009, destinato agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Pieve Fosciana ed al personale scolastico che ne ha diritto ai sensi della vigente normativa, operante nei plessi scolastici oltre che agli utenti del centro diurno per disabili "Il Granaio" di Pieve Fosciana.
- 2) In particolare il servizio di ristorazione, che la ditta appaltatrice deve realizzare con propria autonoma organizzazione, prevede:
  - a) La fornitura presso il centro cottura di Pieve Fosciana sito in Via San Giovanni, presso la scuola dell'infanzia di tutte le derrate alimentari, compreso particolari prodotti dietetici, biologici e certificati DOP e I.G.P., necessarie per la produzione dei pasti secondo caratteristiche alimentari, i menù e le grammature di cui ai successivi articoli. Si precisa che ogni pasto si intende composto da primo, secondo piatto, contorno, frutta, pane e acqua. Per la scuola dell'infanzia è prevista anche la merenda a metà mattinata. Trasporto dei pasti, contenuti in appositi contenitori termici, presso i refettori, la sporzionatura e la somministrazione degli stessi nei refettori delle scuole, ove saranno distribuiti agli utenti in piatti di ceramica e posate in acciaio, salvo l'utilizzo della plastica per cause di forza maggiore. I mezzi di trasporto dovranno possedere i requisiti igienico - sanitari previsti dalle norme in vigore e avere a corredo la documentazione per l'idoneità sanitaria rilasciata dall'Azienda Sanitaria Locale. La pulizia e la sanificazione dei mezzi deve avvenire periodicamente ;
  - b) La distribuzione, la pulizia ed il lavaggio, presso i refettori di piatti, bicchieri e posate, il cui reintegro sarà a carico della ditta appaltatrice anche in caso di deterioramento a causa dell'usura. Si precisa che sarà a carico della ditta appaltatrice la fornitura in tutti i refettori, di tovaglie in plastica o carta e salviette di carta;
  - c) Il servizio distribuzione sarà previsto ai tavoli, che saranno precedentemente puliti e apparecchiati a cura del personale della ditta;
  - d) La pulizia e la sanificazione dei tavoli dei refettori, nonché il ritiro, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio;
  - e) Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio.

## **ART.2 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**

L'aggiudicazione dell'appalto avrà luogo a mezzo procedura ristretta della trattativa privata a favore dell'offerta qualitativamente ed economicamente più vantaggiosa secondo i criteri di seguito specificati:

### **A) Elaborato tecnico descrittivo dell'offerta qualitativa: Massimo punti 70**

- Modalità organizzative, gestionali, produttive e certificazione di qualità (il progetto dovrà essere redatto secondo criteri di sinteticità ed esaustività in un massimo di n. 10 pagine formato A4, carattere 10, interlinea singola) che dovrà evidenziare:
  - Assetto organizzativo e organigramma aziendale;
  - Modalità di svolgimento del servizio. Procedure operative, cadenza delle forniture, organizzazione della preparazione e della somministrazione dei pasti;
  - Organizzazione degli aspetti igienico – sanitari, pulizia e smaltimento rifiuti, con indicazione delle giornate annue previste per l'attività di controllo ispettivo volto a garantire la corretta applicazione delle procedure di sicurezza e del piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP, in conformità con il D.Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni;
  - Modalità con cui la Ditta intende provvedere ad una pronta sostituzione del personale improvvisamente mancante;
  - Centro cottura individuato che generalmente fornirà i pasti e relative modalità di consegna;
  - Gestione delle emergenze in caso di eventuale indisponibilità del centro di cottura individuato;
  - Organizzazione del servizio – personale impiegato e tempi medi di somministrazione pasti;

**Max punti 15**

- Disponibilità e relativo importo che stanzierà la ditta per acquisto nuove stoviglie e miglioramento degli ambienti e delle attrezzature del centro cottura secondo la seguente formula:  $\text{Punteggio} = (\text{Offerta} \times 5) / \text{Migliore Offerta}$

**Max punti 10**

- Utilizzo di carne bovina che obbligatoriamente “marcate italiane” e certificate italiane già dalla nascita

**Max punti 03**

- Utilizzo di carni suine che obbligatoriamente “marcate italiane” e certificate italiane già dalla nascita

**Max punti 02**

- Proposta di menù con inclusi prodotti tipici della tradizione culinaria locale (Garfagnana)

**Max punti 15**

- Realizzazione iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza

**Max punti 10**

- Proposte gastronomiche in occasione di alcune festività (es.Natale,Carnevale)  
**Max punti 10**
- Proposte di monitoraggio sulla qualità del servizio e sul gradimento del menù  
**Max punti 05**

## **B) Offerta economica: Massimo punti 30**

All'offerta economica per ogni singolo pasto, indicante il prezzo unitario (IVA esclusa) più basso rispetto alla base d'asta (cioè rispetto a Euro 4,09 IVA esclusa), verranno assegnati punti 30. Alle rimanenti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa, secondo la seguente formula :  $\text{Punteggio} = \text{Prezzo Inferiore} \times 30 / \text{Prezzo offerto}$ .

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore dell'impresa che avrà presentato la miglior offerta qualitativa. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

Il Comune, ai sensi dell'art.86 del D.Lgs. 163/2006, si riserva, nel caso in cui talune offerte presentassero un prezzo anormalmente basso, di richiedere le necessarie giustificazioni e, qualora queste non fossero ritenute valide, ha facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato.

Le offerte presentate saranno valutate dal Responsabile del Settore Amministrativo.

L'appalto del servizio mensa scolastica sarà aggiudicato, previa adozione di apposito atto del Responsabile del Servizio. L'aggiudicazione definitiva è comunque subordinata all'accertamento dei requisiti di cui alla legge antimafia.

Mentre l'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta, l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà l'Amministrazione aggiudicatrice se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della produzione della documentazione richiesta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la Pubblica Amministrazione.

### **ART.3 REQUISITI NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE**

In ordine all'affidamento dei servizi di cui trattasi sono requisiti necessari dell'impresa:

- non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- una capacità economica e finanziaria adeguata all'importo del servizio;
- una capacità tecnico – organizzativa adeguata all'esecuzione del servizio;
- dimostrare che la gestione del servizio mensa scolastica rientra fra le proprie finalità statuarie;
- la coerenza fra la gestione del servizio e le normative inerenti il settore di appartenenza del soggetto;
- l'iscrizione in registri o albi previsti da normative specifiche;
- applicazione integrale del CCNL Turismo, di settore (come previsto dalla legge 327/2000).

## **ART.4 REQUISITI DI AMMISSIONE**

Il plico dell'offerta dovrà pervenire nel termine ed all'indirizzo fissati nel bando di gara, debitamente chiuso, sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e la scritta: " Offerta per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Pieve Fosciana".

Nel suddetto plico, oltre alla busta A contenente il progetto tecnico e alla busta B contenente l'offerta economica, dovranno essere inseriti i seguenti documenti:

- 1) dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, resa dal titolare o dal legale rappresentante, in cui deve risultare quanto specificato nell'allegato modello di dichiarazione;
- 2) Cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto al netto IVA;

## **ART. 5 RITIRO BUONI PASTO E RILEVAZIONE PRESENZE**

1. La ditta appaltatrice deve provvedere, con propria organizzazione, a ritirare giornalmente i buoni pasto ed a rilevare, su apposita modulistica, le presenze e le assenze degli utenti che usufruiscono del servizio mensa nonché di coloro che non presentano il buono pasto e risultano quindi morosi.
2. Tutti i buoni mensa, unitamente ai prospetti di rilevazione delle presenze, dovranno essere consegnati all'Ufficio Scuola del Comune entro il 10 del mese successivo a quello di riferimento, suddivisi per scuola. I buoni pasto relativi ai pasti consumati dagli insegnanti dovranno essere suddivisi per tipo di scuola e riuniti separatamente.

## **ART. 6 PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO PASTI**

Sia la preparazione che il confezionamento pasti devono essere eseguiti presso il centro di cottura sito in Pieve Fosciana, Via San Giovanni, c/o la scuola primaria:

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente al menù, grammature comprese, allegate al presente capitolato. Devono, inoltre, essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco o speciali, per comprovate situazioni patologiche, su esplicita richiesta e previa presentazione di certificazione medica vistata dall'Ufficio Scuola del Comune. Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Nei casi di necessità determinati da motivazioni religiose o di scelta di una alimentazione vegetariana, la ditta è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, piatti alternativi, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Scuola, sulla base delle richieste degli utenti.

La ditta appaltatrice sarà inoltre obbligata a fornire giornalmente, a chi ne fa apposita richiesta al momento della consegna del buono pasto, di un piatto alternativo, la cui composizione prevede per il secondo piatto: prosciutto cotto, formaggio e contorno.

I menù potranno essere modificati su indicazione dell'autorità sanitaria senza possibilità di modifica del prezzo-pasto offerto in sede di trattativa privata. Potranno inoltre essere modificati in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o l'intero menù. In tal caso la ditta adotta le variazioni proposte, che dovranno essere equivalenti sotto il profilo dietetico ed economico. Potranno essere apportate modifiche ai menù in relazione alle proposte sull'inserimento di prodotti tipici locali, contenute all'art.2 , lett.A), punto 2, senza modifica di prezzo. Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici).

E' consentita la variazione dei menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno, o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black-out elettrico/gas);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

In ogni caso la Ditta dovrà attenersi alla tabella dietetica allegata.

E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti.

#### **ART. 7 DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto viene affidato per il periodo con facoltà di revoca del servizio, per ragioni organizzative, da parte dell'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 8 CANONE DI APPALTO E FINANZIAMENTO**

L'importo onnicomprensivo a base d'asta previsto per nr.1 pasto è in €. 4,09 + IVA al 4% e l'importo annuale a base d'asta del servizio è pari ad Euro 94.070,00 oltre IVA 4% ed è finanziato con fondi di bilancio comunale. Tale importo presunto è stato determinato sulla quantificazione di nr. 23.000 pasti e potrà subire variazioni in aumento o diminuzione in rapporto agli effettivi pasti erogati.

La fatturazione per la fornitura dei pasti avverrà mensilmente, in base al numero effettivo dei pasti forniti, dietro presentazione di regolare fattura corredata dai buoni mensa e dai prospetti di rilevazione delle presenze di cui al precedente art.2. La fattura dovrà essere liquidata dall'Ufficio Scuola e entro il mese successivo, previa presentazione da parte della Ditta della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, dovrà essere pagata, salvo cause di forza maggiore. Inoltre nella fattura dovrà essere apposta la dichiarazione a firma del legale rappresentante della Ditta :”Si dichiara di aver assolto agli oneri previdenziali ed assistenziali per il personale impiegato per l'esecuzione del presente servizio” Posizione INPS n.\_\_\_\_\_ Posizione INAIL n.\_\_\_\_\_

#### **ART. 9 DISCIPLINA DEL SERVIZIO**

I servizi dovranno essere svolti a completa cura e spese dell'appaltatore, con personale in numero sufficiente, con propria organizzazione, nel rispetto di tutte le norme

vigenti in materia con particolare attenzione alle disposizioni dettate dal D.L.vo 626/1994 e s.m. e i., con tutti i mezzi e materiali necessari, secondo le direttive e le modalità stabilite dall'Amministrazione Comunale, esclusivamente dai soci o dal personale dipendente, i cui nominativi devono essere resi noti al Comune.

In caso di modifica della composizione della società o di assunzione di nuovo personale, dovrà essere data immediata comunicazione al Comune, fornendo anche copia degli atti debitamente registrati.

#### **ART. 10 GARANZIE DI QUALITA'**

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

#### **ART. 11 R I C I C L O**

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

#### **ART.12 PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI**

La Ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- nel caso di preparazione di medaglione o polpettine – polpettone si dovrà individuare come CCP la temperatura di cottura di tali alimenti, provvedendo alla misurazione della temperatura raggiunta al cuore del prodotto;
- la frutta da distribuire deve essere in ottime condizioni di mantenimento.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

La ditta appaltatrice è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione d'efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.

Le quantità d'ingredienti per realizzare le pietanze previste dal menù sono quelle previste dalla tabella allegata.

Per l'eventuale preparazione delle uova sode sono ammesse esclusivamente uova di categoria A Extra. Per quanto riguarda invece l'impiego di uova per effettuare impanature, impasti, frittate ecc. dovranno essere utilizzate esclusivamente uova pastorizzate.

### **ART. 13 NUMERO DEI PASTI**

Il numero medio giornaliero dei pasti è stimato, sulla base della pregressa esperienza ponderata con la popolazione scolastica, in circa 120.

Le scuole interessate alla mensa nei giorni della settimana sono le seguenti:

- a) Scuola dell'infanzia nei giorni di Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì e Venerdì dal 01.10.2008 al 30.06.2009;
- b) Scuola primaria nei giorni di Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì e Venerdì dal 01.10.2008 al 15.06.2009;
- c) Eventuali strutture avente finalità pubblica presenti sul territorio comunale nei giorni di Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì e Venerdì;
- d) Eventuali alunni partecipanti a corsi o attività organizzate dalla scuola.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

La Ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole in altri edifici.

Nel caso in cui dovessero verificarsi, al momento della distribuzione, delle differenze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, la ditta appaltatrice deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

La data di inizio del servizio e i relativi orari saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale.

Nel caso il Comune occasionalmente chieda ulteriori pasti per proprie esigenze, questi dovranno essere realizzati come da menù concordato al momento e fatturati a parte al prezzo finale di aggiudicazione. La comunicazione per ulteriori pasti dovrà essere presentata alla ditta con opportuno preavviso.

### **ART. 14 PERSONALE**

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale, che dovrà possedere adeguata professionalità ed essere a conoscenza delle norme di igiene della produzione e dell'ambiente, oltre alle norme sulla sicurezza e prevenzione infortuni sul lavoro. Il Piano di

autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti da non perfetto stato di salute degli addetti.

Il personale addetto all'espletamento dei servizi indicati nel presente capitolato dovrà essere assunto alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.

Tale personale dovrà presentarsi in ordine, munito di apposita divisa di lavoro e sarà tenuto a conservare e custodire con cura e diligenza le attrezzature ed i locali.

Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia. Il personale dovrà essere munito di apposito cartellino con il nome.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti e alla preparazione dei cibi dovrà essere sempre in numero adeguato alle esigenze del servizio e professionalmente in grado di garantire una costante efficienza del servizio medesimo e sempre in regola con le disposizioni vigenti. Il personale per lo sporzionamento dei pasti è necessariamente commisurato ai pasti da distribuire. L'appaltatore dovrà mantenere costante nel corso dell'appalto il rapporto operatore/media pasti

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare disservizi.

La ditta deve nominare un proprio dipendente o socio con il compito di essere referente nei confronti del Comune. Il nominativo dovrà essere comunicato al Comune prima dell'inizio del servizio e dovrà essere presente e/o reperibile ogni giorno del calendario scolastico.

## **ART. 15 USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

L'Amministrazione Comunale consegnerà alla Ditta appaltatrice in comodato gratuito:

- a)** le attrezzature e gli strumenti presenti nel centro cottura c/o presso la scuola primaria;
- b)** Le attrezzature e le stoviglie presenti nelle sale refettorio;

La consegna dei locali, delle attrezzature e degli arredi avverrà previa redazione d'apposito verbale, tra l'Ufficio Scuola ed i rappresentanti della Ditta appaltatrice, entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione, sulla base dell'inventario predisposto dall'Amministrazione Comunale.

I locali, gli arredi e le attrezzature dovranno essere restituite nelle medesime condizioni in cui si trovano alla consegna.

Sono a carico della ditta appaltatrice tutti gli oneri connessi alla manutenzione ordinaria delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi del centro cottura e dei refettori. Tutti gli interventi eseguiti dovranno essere annotati su un apposito registro.

L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Sono a carico della ditta appaltatrice nei refettori:

- L'acquisto di utensili, stoviglie, attrezzature, arredi ecc., se non sufficienti quelli messi a disposizione;



- La sostituzione ed installazione delle attrezzature e degli arredi usurati e non più riparabili;
- Alla scadenza del contratto gli utensili, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie e quant'altro fornito per l'esecuzione del servizio torneranno in pieno possesso del Comune. La ditta potrà tornare in possesso solo delle proprie attrezzature installate per il regolare funzionamento del servizio.

L'ingresso nei locali cucina è riservato al personale della Ditta aggiudicataria addetto al servizio. Avranno inoltre libero accesso i funzionari del Comune specificatamente incaricati di controllare la preparazione e la distribuzione dei pasti. I funzionari saranno tenuti alla scrupolosa osservanza delle norme igienico sanitarie. Avranno inoltre, ovviamente, accesso a tutti i locali i funzionari dell'A.S.L. per i controlli ritenuti opportuni e i componenti della Commissione mensa.

## **ART. 16 MATERIALI ED ATTREZZI**

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutti i materiali occorrenti per il servizio di pulizia dei locali della mensa comunale quali detersivi, deodoranti, disinfettanti, ecc.; come pure tutti gli attrezzi, quali scope, stracci, aspirapolvere, scale ecc.....

Sono inoltre a carico della Ditta appaltatrice le manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature concesse in uso, delle strutture e di tutti gli impianti.

## **ART. 17 SMALTIMENTO RIFIUTI**

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e convogliati giornalmente negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti urbani deve mai essere depositato fuori dei locali cucina, dei refettori, o nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche. E' prevista la raccolta differenziata della carta e del vetro.

I contenitori devono essere a pedale e muniti di coperchio.

## **ART. 18 CAUZIONE PROVVISORIA**

Ai fini della partecipazione all'appalto deve essere costituita apposita cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo stimato dell'appalto.

La cauzione può essere presentata anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

Ai non aggiudicatari tale cauzione verrà restituita successivamente all'aggiudicazione dell'appalto.

## **ART. 19 CAUZIONE DEFINITIVA**

L'appaltatore, per il perfetto e puntuale adempimento degli obblighi contrattuali dovrà versare a titolo di cauzione, una somma pari al 5% dell'ammontare del contratto e dovrà essere valida per tutta la durata del contratto stesso.

La cauzione può essere presentata anche mediante fidejussione bancaria, assicurativa o rilasciata da istituti di intermediazione finanziaria. In quest'ultimo caso sarà cura del Comune verificare l'iscrizione dell'intermediario finanziario garante nell'Elenco Speciale, di cui all'art.107 del D.Lgs. 385/93.

Essa dovrà rimanere vincolata per tutta la durata contrattuale, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante e prevedere l'espressa rinuncia ai termini e condizioni di liberazione di cui all'art. 1956 ed ai termini di cui all'articolo 1957 del codice civile. Sarà svincolata e restituita al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

## **ART. 20 OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile.

L'appaltatore sarà inoltre tenuto a fornire copia della regolare documentazione comprovante l'adempimento di tutti gli obblighi di legge in merito al versamento degli oneri sopradescritti riguardanti soci e/o dipendenti dell'impresa (senza tale documentazione i pagamenti verranno sospesi) e sarà tenuto il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento degli oneri suddetti a carico del Comune o in solido con il Comune stesso, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo esonerandolo espressamente. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui sopra, o qualora siano riscontrate irregolarità, anche soltanto a seguito di formale comunicazione pervenuta all'Ente, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro, riservandosi la facoltà, d'intesa con l'Ispettorato, di sospendere il pagamento di quanto dovuto all'appaltatore, fino a quando non sarà prodotta formale dichiarazione che l'impresa si sia posta in regola. In tal caso l'appaltatore, salvo diversa disposizione da parte del Comune, sarà comunque, tenuto a garantire l'esatta esecuzione dei servizi previsti dal presente appalto, non potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né avrà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

## **ART. 21 PENALITÀ'**

Si applicano le seguenti penalità:

- € 516,46 = per mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi;
- € 1.032,91 = per uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato;

- € 516,46 = per esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso;
- € 516,46 = per non corrispondente delle grammature indicate ed allegate al presente capitolato;
- € 1.549,37 = per mancanza di igiene;
- € 1.549,37 = per mancato preavviso nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione o la distribuzione dei pasti;
- € 1.032,91 = per il personale non rispondente a quello proposto.
- Da € 774,69 = a € 1.549,37 = per distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze.
- € 516,46 = per inadempienze gravi rispetto al CCNL;
- € 516,46 per il mancato rispetto delle norme contenute dalla Legge 626/94.

La Ditta potrà far pervenire scritti difensivi o chiedere di essere sentita nel giro di 15 giorni dal ricevimento della contestazione.

In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione di penale doppia oppure l'adozione di più severe misure a giudizio del responsabile del servizio.

Unica formalità preliminare all'applicazione della penale è la contestazione degli addebiti e la eventuale diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 del codice civile. Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire a terzi il mancato o trascurato espletamento del servizio con conseguente totale addebito di ogni spesa a carico dell'appaltatore. Gli importi, relativi alle penali applicate, saranno conguagliati dal Comune al momento del pagamento delle fatture relative ai pasti.

## **ART. 22 INFORTUNI E DANNI**

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

## **ART. 23 ASSICURAZIONI**

La Ditta appaltatrice si impegna, inoltre, a stipulare una polizza assicurativa per un massimale di **€ 5.000.000,00=** con una primaria compagnia, allo scopo di garantire la copertura di qualsiasi danno che possa essere arrecato agli utenti nel corso del servizio.

## **ART. 24 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTI**

L'Amministrazione si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la facoltà di risolvere il contratto di appalto ai sensi dell'art. 1456 del C.C. nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto;
- ripetute violazioni delle condizioni contrattuali o delle disposizioni di legge.
- Inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti con il Comune;
- In caso di fallimento o sottoposizione ad altra procedura concorsuale;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, utilizzo di derrate non previste nel capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente ecc...;

- Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente. Il Foro competente è quello di Lucca.

#### **ART. 25 CONTROLLI**

Il Comune si riserva il diritto di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente, che il servizio si svolga sempre secondo le modalità e gli standard prefissati nel presente capitolato e in caso di inadempienza della Ditta aggiudicataria, si riserva la facoltà di risolvere il presente contratto.

#### **ART. 26 DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio.

#### **ART. 27 SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE**

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Comune.

#### **ART. 28 DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

Per tutti gli effetti del contratto l'appaltatore ha domicilio nel Comune di Pieve Fosciana.

Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo lettera raccomandata A.R..

#### **ART. 29 DICHIARAZIONE**

Al momento di presentazione dell'offerta la Ditta deve altresì presentare una dichiarazione con la quale attesti di essersi recata nelle cucine e nei locali refettorio delle scuole.

#### **ART. 30 VARIE**

Per quanto non esplicitamente indicato nel presente capitolato si intendono applicabili le vigenti leggi in materia e quelle che verranno in seguito emanate.

## **ALLEGATI AL PRESENTE CAPITOLATO**

- 1) Menù
- 2) Tabella dietetica
- 3) Dichiarazione relativa al possesso dei requisiti
- 4) Schema di partecipazione A.T.I.
- 5) Schema offerta economica  
Bando di Gara

Pieve Fosciana, li 03.09.2008

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SCUOLA  
Dott. Andrea Fanani