

Prot. 1948 DEL 27.3.2013

COMUNE DI TORRI IN SABINA

Provincia di Rieti

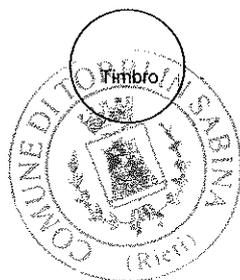
Piazza Roma, n.6 – c.a.p.02049 – c.f.00110270576 – tel e fax 0765/62004-62012
– e-mail torriinsabina@tiscali.it –

AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
TRIENNIO SCOLASTICO 2013-2014 2014-2015 2015-2016

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

NORME GENERALI

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



CAPO I - OGGETTO E NATURA DELL'APPALTO



Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di mensa scolastica per il triennio scolastico 2013-2014 - 2014-2015 - 2015-2016, secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e le condizioni migliorative offerte dalla ditta aggiudicataria;

L'appalto comprende la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo, la loro veicolazione, distribuzione e somministrazione in tutte le scuole interessate, ivi incluse tutte le operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature destinate a tale attività.

Il Servizio di mensa è rivolto:

- ai bambini frequentanti l'asilo nido comunale sito nel Capoluogo;
- ai bambini della scuola primaria, ai ragazzi delle scuole medie inferiori, al personale docente e non docente avente diritto, frequentanti l'Istituto Comprensivo Forum Novum di Vescovio.

2. Il servizio riguarda gli anni scolastici 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016, salvo diverse determinazioni delle Istituzioni Scolastiche (ossia assenza di tempo pieno e/o prolungato, per cui il servizio mensa sarebbe ingiustificato, e/o modifiche al servizio asilo nido)

Prima dall'inizio dell'anno scolastico, l'Amministrazione, in accordo con le Autorità Scolastiche, fissa la data dell'inizio del servizio di refezione dandone avviso all'appaltatore.

La gestione del servizio di mensa riguarda le seguenti scuole:

PROSPETTO PRESUNTO PASTI

Scuola	Alunni	Insegnanti	Totale pasti giornalieri	Giorni settimana	Totale pasti settimanali
Asilo nido	15	0	15	5	75
Elementare	60	5	65	1	65
Media	100	2	50/25/28/47	4	155

I dati statistici, come sopra indicati, potranno, nel corso della durata dell'appalto, variare in eccesso o in difetto sulla base della organizzazione delle attività didattiche e delle richieste, trattandosi di servizi a domanda individuale, così come potranno essere modificate le sedi di preparazione e di consumo pasti per sopravvenute esigenze di servizio. L'Amministrazione comunicherà in tempo utile alla Ditta appaltatrice tutte le variazioni della situazione iniziale. Per il primo anno scolastico l'inizio del servizio è fissato, presumibilmente, al 1.10.2013.

Entro il 31 maggio di ciascun anno è prevista una verifica sulla gestione del servizio nel suo complesso, ed in particolare sulla corrispondenza dello stesso alle condizioni stabilite dal presente Capitolato d'Oneri. L'Amministrazione si riserva sulla base della relazione predisposta dai competenti uffici comunali, relativa al rispetto delle norme del presente Capitolato, di proseguire o risolvere il contratto senza che ciò possa dare adito a diritti e/o altro alla Ditta Appaltatrice. Resta inteso che l'eventuale volontà di non proseguire nel rapporto in atto, dovrà essere comunicata alla Ditta, per raccomandata, entro il 30 Giugno.

3. Sono a carico dell'Impresa gli utensili necessari alla distribuzione del pasto (pinze, cucchiaini, pentolame, piatti, bicchieri, posate ecc...) oltre quelli già in dotazione alla



struttura. L'Impresa è obbligata, nel corso dell'appalto, a reintegrare gli utensili e le stoviglie mancanti, usurate o che verranno rotte o danneggiate.

4. E' a carico dell'Impresa il servizio preparazione e distribuzione del pasto, di apparecchiatura e sparecchiatura della tavola, lavaggio piatti, bicchieri, pentolame, asciugatura stoviglie, collocamento delle stesse negli appositi scaffali, spazzatura e lavatura dei pavimenti delle cucine e dei refettori.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare qualunque modulo organizzativo che verrà proposto dalla direzione didattica, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

È facoltà del Comune di Torri in Sabina togliere o aggiungere punti di somministrazione pasti, rispetto a quelli indicati nel presente articolo, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

Art. 2 - DURATA E VALORE DEL CONTRATTO.

1. Il contratto ha la durata di anni 3 - anni scolastici 2013/2014 - 2014/2015 - 2015-2016 con inizio presunto il 1.10.2013 (per il nido l'inizio sarà il 2.9.2013) ed un valore stimato complessivo di € 127.182,00 (diconsi euro centoventisettemilacentottantadue/00) per un numero presumibile di pasti pari a 10.340 annui, al netto dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.).

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

CAPO II - GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE

Art. 3 - GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA. (*cauzione provvisoria - Art. 75 del codice dei contratti*)

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

2. La cauzione provvisoria è costituita mediante versamento sul c.c.p. 14140024 intestato a Comune di Torri in Sabina - Servizio Tesoreria - oppure Banca Credito Cooperativo di Roma - Agenzia n. 55 - Selci - codice Iban IT 46 X 08327 73790 000000005600 con la causale: "Cauzione provvisoria per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica"

3. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa.

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

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

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

Art. 4 - GARANZIE DI ESECUZIONE E COPERTURE ASSICURATIVE. (*cauzione definitiva - Art. 113 del codice dei contratti*)

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

2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al comma 1 deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore



principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

3. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 3 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.
4. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo dalla scadenza del contratto.

CAPO III - CONTRATTO

Art. 5 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

1. L'appaltatore, ai fini dell'appalto della gestione del servizio deve eleggere domicilio ai sensi dell'art.2 del D.M. 145/2000.

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

Art. 6 - CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO.

1. L'assunzione dell'appalto di cui al presente capitolato implica, da parte dell'appaltatore, la conoscenza perfetta non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono alle forniture e noli richiesti, la possibilità di poter utilizzare prodotti locali in rapporto ai requisiti richiesti, l'esistenza di adatti scarichi dei rifiuti ed in generale di tutte le circostanze generali e speciali che possano aver influito sul giudizio circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione ai prezzi offerti.

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

3. L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà raggiunto il maggior punteggio così ripartito: Qualità del servizio: punteggio massimo 67; - prezzo unitario pasto: punteggio massimo 30 (calcolato con formula al prezzo minimo) Non sono ammessi ribassi superiori al 10% sul prezzo posto a base di gara. - Coop.Sociali tipo b) punteggio massimo 3;

Art. 7 - OSSERVANZA DI LEGGI, REGOLAMENTI E DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO.

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

2. L'appaltatore - con la firma del contratto - dichiara di conoscere integralmente le prescrizioni di cui alle normative indicate nel precedente comma, e di impegnarsi all'osservanza delle stesse.

3. In particolare l'appaltatore si intende inoltre obbligato all'osservanza:

a) delle leggi, regolamenti e disposizioni vigenti, e che fossero emanate durante l'esecuzione del contratto relative alle assicurazioni degli operai contro gli infortuni sul lavoro, l'invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie del genere, la disoccupazione

ne involontaria, agli assegni familiari, per combattere la malaria, sul lavoro delle donne e dei fanciulli, sull'assunzione della manodopera locale, degli invalidi di guerra, mutilati civili, orfani di guerra, sui disabili, ecc;

b) di tutte le leggi e norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni;

c) di tutte le norme di qualsiasi genere applicabili all'appalto in oggetto, emanate ed emanande ai sensi di legge dalle competenti autorità statali, regionali, provinciali, comunali, dalle amministrazioni che hanno giurisdizione sui luoghi in cui deve eseguirsi il servizio, restando contrattualmente convenuto che - anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri e limitazioni - egli non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'amministrazione appaltante, essendosi di ciò tenuto conto nello stabilire i patti ed i prezzi del rapporto;

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

Art. 8 - DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO.

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

Art. 9 - PAGAMENTI.

Tutti i pagamenti saranno effettuati mediante bonifico bancario su conto dedicato che sarà comunicato come per legge dalla ditta appaltatrice a fronte di fatture mensili relative alle prestazioni del periodo precedente liquidate dal responsabile del servizio.

Art. 10 - RECESSO.

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

Art. 11 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

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

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

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

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



tratto.

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

Art. 12 - SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO.

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

2. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela del d. lgs n. 81/2008, nonché le disposizioni dello stesso decreto applicabili a tutte le lavorazioni.

Art. 13 - NORME DI SICUREZZA GENERALI.

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

2. L'assuntore del servizio è altresì obbligato ad osservare scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia di igiene.

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

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

Art. 14 - TRANSAZIONE.

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

Ove non si pervenga ad una risoluzione delle controversie si ricorrerà al Tribunale competente per territorio.

Art. 15 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere od influire, in maniera sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Appaltatrice, in accordo con le Istituzioni scolastiche ove interessate, dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

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

Art. 16 - SPESE E TASSE.

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

Art. 17 - VALORE DELL'APPALTO E ADEGUAMENTO DEI PREZZI.

Il valore complessivo stimato dell'Appalto come definito dal presente Capitolato ammonta ad € 42.394,00, IVA esclusa, annui, così determinati: importo del pasto posto a base di gara €: 4,10 IVA esclusa x n. 10.340 pasti presunti all'anno, per un totale complessivo di € 127.182,00, IVA esclusa, per tutto il periodo di durata dell'appalto pari ad anni 3 (tre). Il numero dei pasti potrà subire variazioni in aumento o diminuzione in relazione alle esi-

genze della popolazione scolastica. Il corrispettivo da pagare all'appaltatore sarà determinato unicamente dal numero dei pasti effettivamente consumati.

I prezzi determinati in sede di gara restano invariati per il primo anno, mentre, per le annualità successive alla prima, saranno soggetti a revisione come dall' art. 6, comma 4, legge n. 537/1993, avendo a riferimento la variazione dei prezzi al consumo, escluso tabacco, rilevati dall'Istat.

Art. 18- TIPOLOGIA DELL'UTENZA ED ESTENSIONE DEL CONTRATTO.

Il servizio di mensa scolastica è in favore degli alunni delle Scuole Primaria e Secondaria e dei bambini dell'asilo nido aventi sede nel territorio del Comune di Torri in Sabina , oltre agli addetti aventi diritto al pasto (docenti ed operatori scolastici), segnalati dall'Istituto Comprensivo ed autorizzati dall'amministrazione.

L'aggiudicatario, di seguito denominato anche Impresa, dovrà consegnare gratuitamente i pasti presso le sedi distaccate, franchi da ogni spesa, nell'orario stabilito dall'Ente, previa verifica di conformità degli stessi da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti.

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

ART. 19 - CUCINA

Per la preparazione dei pasti l'Impresa si dovrà avvalere della cucina messa a disposizione dell'amministrazione comunale situata nel plesso scolastico di Vescovio.

ART. 20 - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA COMPLESSIVA

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico dell'Istituzione Scolastica, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e, per l'asilo nido, secondo le indicazioni del Comune.

L'Ente s'impegna a comunicare all'Impresa la data di inizio effettivo del servizio.

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

ART. 21- UTILIZZO STRUTTURE E ATTREZZATURE CUCINA

L'utilizzo delle strutture, degli arredi e delle attrezzature della cucina sita nel plesso scolastico comprensivo, l'utilizzo di acqua, energia elettrica e il riscaldamento dei locali sono a carico dell'Amministrazione Comunale di Torri in Sabina. Sarà invece a carico della ditta la fornitura di gas metano ad uso cucina.

ART. 22 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

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

Gli operatori dell'asilo nido comunale daranno invece indicazioni entro le ore 9,00 dei pasti occorrenti per i bambini frequentanti detta struttura;



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

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

ART. 23 - SPECIFICHE TECNICHE

I pasti dovranno essere conformi al menù, approvato dai competenti uffici USL, allegati al presente capitolato di appalto.

ART. 24 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA PERSONALE DIPENDENTE

La Ditta Aggiudicataria applicherà l'art. 37 del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i lavoratori delle Cooperative del Settore Socio-Assistenziale in materia di cambi di gestione.

Pertanto, ai sensi del citato art. 37, l'azienda subentrante assumerà il personale attualmente addetto alla gestione del servizio mensa, nei modi e condizioni previste dalle leggi vigenti, ferma restando la risoluzione del rapporto di lavoro da parte dell'impresa cessante. Le imprese interessate prenderanno pertanto preventivi accordi per il passaggio diretto dei lavoratori addetti all'appalto.

ART. 25 - PERSONALE

Ogni attività inerente il servizio affidato deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento per una corretta applicazione del sistema HACCP, deve conoscere le norme di igiene della produzione e comunque garantire un servizio di adeguato livello qualitativo, conoscere inoltre le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro - D.Lgs 81/2008.

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

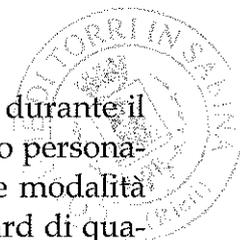
Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e del monte ore lavorativo settimanale di ciascun dipendente; qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà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

L'Impresa ha l'obbligo di nominare e comunicare alla Amministrazione comunale, per iscritto, prima dell'avvio del servizio, il nominativo del Responsabile coordinatore del Servizio;

Il Responsabile coordinatore del Servizio deve essere reperibile, ogni giorno del calendario scolastico. A tale scopo l'Impresa, oltre al nominativo, dovrà fornire all'Amministrazione Comunale specifica indicazione di reperibilità.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore complessivo dell'organico presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione comunale. L'Impresa deve, prelimi-



narmente all'inizio del servizio oggetto del presente capitolato e costantemente durante il periodo di validità del contratto, informare e formare dettagliatamente il proprio personale (addetti alla produzione, alla distribuzione ecc...) circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti dall'Amministrazione comunale, in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato del Comune di Torri in Sabina; A tale scopo la Ditta informerà il Comune del giorno/i o della sede /i in cui si terranno i predetti interventi.

La Ditta è obbligata a sollevare e tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 1676 c.c.

I dipendenti ed ausiliari dell'appaltatore, operanti all'interno dei locali comunali, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, tale da non recare disturbo ai minori.

ART. 26 - IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, alla preparazione ed al trasporto dei pasti, deve essere munito dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla normativa vigente.

Deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia igienico- sanitaria (L.283/62. DPR 327/80 D.Lgs 852/04), di sicurezza e di alimenti e bevande, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato e dalle procedure del sistema di autocontrollo (HACCP).

ART. 27 - IGIENE E VESTIARIO DEL PERSONALE

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

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

- a. sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- b. sia dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di una adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di refezione scolastica e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti, o che siano emanate in corso di appalto, in materia;
- c. abbia a propria disposizione, nei locali comunali, un apposito armadietto nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro;
- d. consegni immediatamente all'autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali comunali;
- e. segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- f. non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- g. mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

L'appaltatore è responsabile del comportamento dei propri dipendenti.



ART. 28 - RISPETTO DEGLI OBBLIGHI PREVIDENZIALI

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

ART. 29 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare il rispetto della L. n. 68 del 12.03.1999 e smi. Il personale tutto deve essere iscritto al libro paga. Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed infortunistica e deve trasmettere all'Amministrazione stessa, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi. L'inottemperanza agli obblighi testè precisati sarà motivo di risoluzione del contratto. L'Ente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguente a vertenze con il personale della ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della Ditta nei confronti del personale stesso.

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistiche (D.lgs 81/2008) assumendosi in caso di infortunio ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione appaltante.

Art.30 - PENALITA'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità previste:

- a) €. 1.000,00 per il mancato rispetto del rapporto peso/pasto che non può essere inferiore a quanto stabilito dal menu e dalle vigenti leggi;
- b) €. 5.000,00 per il mancato rispetto della qualità delle materie, di ogni prodotto, utilizzati per la preparazione dei pasti;
- c) €. 1.000,00 per ogni unità di personale non in possesso di titoli di abilitazione all'espletamento del servizio assegnato, esperienze formative e professionali richieste;
- d) €. 1.000,00 per carenze igieniche dovute all'incuria del personale dipendente dalla Ditta Aggiudicataria;
- e) €. 2.000,00 per il mancato rispetto delle norme nazionali, regionali del presente Capitolato speciale d'appalto, relativamente all'intera gestione della mensa scolastica;

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 15 (quindici) giorni lavorativi dalla contestazione inviata dal Comune. Trascorso inutilmente tale termine o qua-



lora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune provvederà entro i successivi 15 gg. all'applicazione delle penali di cui sopra.

Qualora le penali applicate raggiungano il 10% dell'importo contrattuale annuo il Comune avrà facoltà di procedere alla risoluzione anticipata del contratto, incamerando il deposito cauzionale definitivo a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni contrattuali

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si rimanda a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Sono causa di risoluzione automatica del contratto:

- 1) le mancate prestazioni del servizio per 2 (due) giorni consecutivi, salvo le cause di forza maggiore;
- 2) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi al servizio;
- 3) quando la Ditta si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento;
- 4) quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente, e senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, i diritti e gli obblighi inerenti il Contratto;
- 5) ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 e segg. del c.c.

In caso di risoluzione del contratto la Ditta appaltatrice, in aggiunta alle penalità sopra menzionate, dovrà risarcire i danni prodotti al contraente o a terzi.

ART. 31 - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità.

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

È tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati.

ART. 32- RICICLO

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

ART. 33 - APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI

L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

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

La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

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



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

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

ART. 34 - GARANZIE DI QUALITÀ

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate.

ART. 35 - DOCUMENTAZIONE DA TRASMETTERE ALL'ENTE

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

ART. 36 - MENÙ E QUANTITÀ

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

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

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

ART. 37 - STRUTTURA DEI MENÙ

La struttura del menù per le utenze scolastiche rispetterà la qualità nutrizionale dei pasti in base alla determina del direttore della direzione regionale Lazio tutela salute e sistema sanitario regionale n. 2077 dell'11.06.2007

Pranzo: Un primo piatto - Un secondo piatto - Un contorno - Pane - Frutta - Acqua minerale naturale in confezione da lt.1. L'Amministrazione, inoltre, potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione.

Cestino Freddo: n°2 Panini da 50 gr. cad. o pane a fette da filoni da kg. 1 così riempiti:

50 gr. prosciutto cotto + gr. 50 formaggio, gr. 50 prosciutto crudo; due frutti (di cui una banana) , un succo di frutta da 200 ml, una cioccolata al latte da gr. 30 o una merendina



(tipo crostatina), acqua minerale da ½ litro in bottiglia PET, due tovaglioli di carta, un bicchiere monouso, in alternativa, uno dei due panini, potrà essere preparato con frittata precedentemente abbattuta.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

ART. 38 - TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEL PASTO

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

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

L'Impresa libera l'Ente da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. n. 852/04.

ART. 39 - MODIFICHE TEMPORANEE AI MENÙ

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

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

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Ente. L'autorizzazione rilasciata dall'Ente deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, delle istituzioni scolastiche interessate.

ART. 40 - MODIFICHE DEFINITIVE AI MENÙ

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

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

Nel caso in cui l'Ente intenda procedere per autonoma decisione o su richiesta accolta e/o concordata da parte dell'Istituzione Scolastica, alla sostituzione integrale del menù e/o delle tabelle dietetiche, l'eventuale differenza del prezzo-pasto sarà determinata, di concerto, dalle parti sulla base dei costi esposti e riconosciuti.

ART. 41 - MENÙ ALTERNATIVI

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

ART. 42 - INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

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



ART. 43 - MEZZI DI TRASPORTO E NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Nel caso di impossibilità ad utilizzare le cucine comunali e per i pasti veicolati alle sedi distaccate i veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile. È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere isotermici lavabili in lavastoviglie, adatti per il trasporto di cibo in legame fresco-caldo e surgelato, all'interno dei quali possono essere allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (DPR 327/80, art.31) I contenitori isotermici devono essere utilizzati anche per il trasporto delle diete speciali confezionate a monoporzione.

Lo spessore delle pastasciutte contenute nelle gastronomiche non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicato sul contenitore medesimo.

Per il trasporto delle diete speciali, il contenitore dovrà riportare chiaramente nome o codice e classe degli alunni cui sono destinate.

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

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 60 minuti.

ART. 44 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. 852/04, nonché a quanto previsto, dalla normativa Regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

ART. 45 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ENTE

E facoltà dell'Ente effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina ed i refettori, per verificare la rispondenza del

ART. 50 - NORME IGIENICHE

L'Impresa provvederà altresì giornalmente alla disinfezione dei macchinari, maniglie di porte, celle, manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimentati; essa dovrà inoltre provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura. I rifiuti dovranno essere raccolti nel rispetto della vigente legislazione.

ART. 51 - CUCINA COMUNALE

L'utilizzo della struttura, degli arredi e delle attrezzature della cucina del plesso, utilizzo di acqua, riscaldamento dei locali ed energia elettrica è gratuita.

Tale cucina non potrà essere utilizzata per scopi che non riguardino la mensa scolastica del Comune o manifestazioni promosse o patrocinate dal Comune stesso, se non previa apposita autorizzazione che il Comune potrà rilasciare all'Impresa con definizione del relativo corrispettivo, fino a raggiungere la capacità massima produttiva del Centro di produzione pasti.

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie agli impianti e alle attrezzature delle cucine comunali, compresi i locali dei servizi igienici e degli spogliatoi annessi.

Sono a carico del Comune gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni straordinarie relative alle opere edili, agli impianti e alle attrezzature delle cucine comunali, compresi i locali dei servizi igienici e degli spogliatoi annessi.

Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in pristino, anche a seguito di prescrizione degli organi ufficiali di vigilanza, questi dovranno essere effettuati a cura dell'Impresa entro 30 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza. Trascorso tale termine senza che l'Impresa abbia provveduto, l'Amministrazione Comunale potrà eseguire a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 10% a titolo di penale.

In particolare per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, ecc.) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte specializzate individuate e comunicate all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio. Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione alla cucina (compresi mobili e arredi) non fosse più riparabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico e dovrà darne comunicazione all'Amministrazione comunale, specificando l'oggetto sostituito, compresa marca e modello. L'Amministrazione, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione all'Impresa che dovrà tenerne conto ed uniformarsi ad esse.

Al termine del contratto gli impianti e le attrezzature sostituite e/o integrate rimarranno presso la cucina comunale, a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione da eseguirsi a cura di ditte specializzate e l'Impresa è obbligata a presentare all'Amministrazione Comunale, con la stessa frequenza, una scheda degli interventi di manutenzione effettuati nel trimestre.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra.

Qualora, durante il periodo di appalto, l'Impresa verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alla struttura della cucina, dovrà darne immediatamente co-





municazione al competente Servizio Tecnico del Comune;

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso ciascuna cucina.

L'Impresa è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto delle attrezzature, compresa quella per il lavaggio delle stoviglie.

L'Impresa deve inoltre attivare un servizio di pronto intervento per la manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e agli impianti presso i refettori. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al Comune prima dell'inizio del servizio.

L'Impresa è tenuta anche alla manutenzione delle piccole attrezzature da cucina nonché alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

È inoltre a carico dell'Impresa il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili presso i refettori.

L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi.

ART. 52 - INVENTARIO E MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELL'ATTREZZATURA

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

ART. 53 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO

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

ART. 54 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

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

L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale, ad essa derivante, ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione una polizza nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comune di Torri in Sabina deve essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, con idonei massimali, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di mensa, nonché i danni compresi



quelli conseguenti ad incendio e furto .E' fatto obbligo, altresì, all'Impresa aggiudicataria di dotarsi di apposito contratto assicurativo a copertura di danni eventualmente causati agli Enti proprietari delle cucine. L'importo dei massimali non potrà essere inferiore ad € 1.000.000,00 RTC per singolo sinistro senza sottolimiti ed € 1.000.000,00 RCO per singolo sinistro senza sottolimiti. Copia dei detti contratti assicurativi dovranno essere depositati presso l'Amministrazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

ART. 55 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune le spese per i consumi di energia elettrica, riscaldamento ed acqua, oltre agli oneri di straordinaria manutenzione della cucina centralizzata.

ART. 56 - AUTORIZZAZIONE SANITARIA

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

ART. 57 - IPOTESI DI RECESSO

L'Ente si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento, dando all'Impresa il preavviso di 7 (sette) giorni nel caso in cui l'Ente dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualsiasi motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse.

In tale caso l'Impresa nulla avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

ART. 58 - CONTROVERSIE

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

ART. 59 - FORO COMPETENTE

Il Foro competente è quello di Rieti.

ART. 60 - RINVIO

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

ART: 61 - ALLEGATI

1. Schede merceologiche, caratteristiche degli alimenti (Allegato n. 1);
2. Menù comprensivo di tabelle dietetiche per Scuole Elementari, Medie e Asilo Nido (Allegato n.2).