

---

**COMUNE DI PIGNOLA**  
Provincia di Potenza

**CAPITOLATO D'ONERI**  
**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**

APPROVATO CON DETERMINAZIONE N. 319 DEL 15.12.2011

## Art.1

### DEFINIZIONI DI RIFERIMENTO

Ai fini della corretta interpretazione del presente capitolato, si intendono:

- a) per "Amministrazione", il Comune di Pignola quale stazione appaltante che procede all'aggiudicazione della fornitura di servizi oggetto del presente capitolato;
- b) per appalto, il contratto a titolo oneroso, stipulato per iscritto tra l'Amministrazione e un operatore economico (o, per esso, un consorzio o un raggruppamento temporaneo di operatori economici), avente per oggetto l'esecuzione la prestazione di servizi oggetto del presente capitolato;
- c) per "appaltatore", l'operatore economico prescelto dall'Amministrazione, cui la stessa affida l'esecuzione dell'appalto secondo le modalità definite nel presente capitolato, integrate con le indicazioni dell'offerta;
- d) per contratto, l'atto negoziale con cui verranno ad essere formalizzati i rapporti tra l'Amministrazione e l'operatore economico prescelto come appaltatore;
- e) per "Codice dei contratti pubblici", il D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, recante il Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE;

## Art. 2

### ELEMENTI GENERALI DI RIFERIMENTO E FINALITA' DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato regola gli oneri generali e particolari inerenti il rapporto tra l'Amministrazione e l'appaltatore individuato in relazione alla fornitura del servizio di mensa scolastica.
2. Il servizio oggetto del presente appalto rientra tra quelli classificati nell'allegato II B del Codice dei contratti pubblici, per i quali è richiesto il necessario riferimento all'art. 68 dello stesso D.Lgs. n. 163/2006.
3. In relazione all'esecuzione degli oneri e degli obblighi relativi all'appalto regolato dal presente capitolato si intendono applicabili le disposizioni sull'esecuzione del contratto previste dagli articoli da 113 a 120 del Codice dei contratti pubblici, per quanto compatibili.
4. trattandosi di servizi di cui all'allegato II B, l'appalto sarà aggiudicato conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006), con applicazione esclusiva degli articoli 68, 65 e 225 dello stesso.
5. Per quanto specificate nel presente Capitolato d'oneri possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgs. n. 163/2006.

### Art. 3

## PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO – SPECIFICHE TECNICHE – INTERAZIONI ORGANIZZATIVE – VARIANTI IN CORSO DI ESECUZIONE

1. L'appaltatore realizza nell'ambito del quadro di attività istituzionali relative al funzionamento dell'Amministrazione le seguenti prestazioni-attività, con riferimento agli standard produttivi indicati nel successivo comma 2, individuati come specifiche tecniche e prestazionali ai sensi dell'art. 68 del Codice dei contratti pubblici.
2. L'appaltatore realizza le attività oggetto del presente appalto di seguito specificate:

#### A) SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA

Riferimento CPC: 64

Riferimento CPV: 55524000-9 (servizi di ristorazione scolastica)

Il servizio di refezione scolastica sarà espletato presso le Scuole dell'Infanzia di Pignola centro, C.da Pantano e C.da Tora, presso la Scuola Primaria di Pignola centro, presso la Scuola Secondaria di 1° grado sita in Via Cristoforo Colombo e presso l'Asilo Nido Comunale in Via Risorgimento.

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, secondo le tabelle dietetiche predisposte, su richiesta di questo Comune, dall'Azienda sanitaria A.S.P. di Potenza, allegate con la lettera A) al presente Capitolato e secondo le tabelle merceologiche allegate al presente Capitolato con la lettera B).

Il servizio comprende, a carico dell'appaltatore, le operazioni di:

a) approvvigionamento derrate;

b) preparazione e cottura presso i seguenti locali cucina:

1. locali cucina siti nell'Istituto scolastico di Via Garibaldi per la fornitura dei pasti alla Scuola dell'Infanzia e Primaria del medesimo istituto, presso la Scuola Secondaria di 1° grado in Via Cristoforo Colombo e Asilo Nido Comunale in Via Risorgimento.
2. locali cucina siti nell'Istituto Scolastico di C.da Pantano per la fornitura dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia del medesimo Istituto e presso la Scuola dell'Infanzia in C.da Tora.

c) distribuzione dei pasti, compreso lo scodellamento, agli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria sita in Via Garibaldi;

d) trasporto dei pasti in idonei contenitori e con le procedure conformi alle vigenti norme sanitarie presso la scuola Secondaria di 1° grado in Via Cristoforo Colombo con scodellamento e distribuzione ai relativi alunni;

e) trasporto dei pasti in monoporzione preconfezionati in idonei contenitori e con le procedure conformi alle vigenti norme sanitarie presso l'Asilo Nido Comunale in Via Risorgimento con distribuzione ai relativi bambini;

f) distribuzione dei pasti, compreso lo scodellamento, agli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria di C.da Pantano;

- g) Trasporto dei pasti in idonei contenitori e con le procedure conformi alle vigenti norme sanitarie presso la Scuola per l'Infanzia di C.da Tora, con distribuzione e scodellamento ai relativi alunni;
- h) allestimento sale refettorio con tovaglie, bicchieri, piatti e posate monouso, tutti in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione in materia di contatto con gli alimenti (D.M. 21.03.1973 e D.Lgs. 108/92 e s. m.);
- i) pulizia dei locali cucina, delle stoviglie e dei locali mensa in tutte le sedi;
- j) Tutte le attività di cui sopra presso eventuali altri plessi scolastici da individuare successivamente, a seconda delle esigenze dei competenti organi scolastici e dell'Amministrazione Comunale.

Nell'espletamento del servizio è prevista, la fornitura di prodotti di tipo "biologico" e di sale iodato.

Tali prodotti dovranno obbligatoriamente provenire da coltivazioni o lavorazioni biologiche ai sensi del Decreto Legge n. 220 del 17/03/1995 ed essere assoggettate al regime di controllo tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici da fornirsi, pena l'esclusione, sono: olio extravergine di oliva, e legumi.

L'offerta di questi 2 prodotti biologici "essenziali" nonché del sale iodato è obbligatoria ed in caso di mancato uso di questi prodotti è prevista la risoluzione in danno del contratto.

3. L'appalto si riferisce alla refezione per le Scuole dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado e Asilo Nido Comunale, secondo la programmazione delle attività didattiche dell'Istituto Comprensivo e dell'Amministrazione Comunale.
4. In relazione al prevedibile numero di utenti e della durata del calendario scolastico, il numero complessivo di pasti da fornire è stimato in 36.000 (trentaseimila) annui. Il numero dei pasti innanzi indicato è puramente indicativo, ragion per cui la ditta appaltatrice non potrà avanzare richieste di indennizzi o risarcimenti di sorta ove si abbia una variazione in aumento o in diminuzione.
5. Per ogni pasto regolarmente fornito, l'amministrazione comunale corrisponderà, alla ditta un corrispettivo di € 3,45 dedotto del ribasso offerto in sede di gara ed oltre I.V.A. come per legge, ricomprensivo e remunerativo di ogni onere per preparazione, cottura, distribuzione, trasporto, pulizia ed ogni altro obbligo previsto dal presente capitolato. Con il pagamento di tale corrispettivo la ditta sarà soddisfatta in ogni ragione e non avrà nulla da pretendere a qualsiasi titolo. Il numero dei pasti forniti giornalmente dovrà corrispondere a quelli ordinati telefonicamente dal personale di servizio presso le scuole entro le ore 10,00 di ogni giorno, quale risultante da apposito verbale sottoscritto dall'incaricato dalla ditta e dal personale di servizio.
6. La ditta appaltatrice dovrà assicurare tutto il ciclo di operazioni finalizzate all'erogazione dei pasti, agli alunni della scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado e Asilo Nido Comunale, secondo la programmazione delle attività didattiche dell'Istituto Comprensivo e dell'Amministrazione Comunale. Tutte le operazioni di approvvigionamento derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura, di distribuzione, scodellamento, pulizia, dovranno essere svolte presso i locali destinati a cucina, con relativi annessi, ed a refettorio ubicati presso gli edifici ospitanti le suddette scuole e asilo nido. La ditta appaltatrice riceverà in consegna detti locali con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, con obbligo di svolgere tutte le operazioni connesse al presente appalto; La medesima ditta dovrà presentare, prima dell'inizio delle attività, la DIA alla

competente ASP di Potenza, provvedendo, a propria cura e spese, a qualsiasi adeguamento o miglioria richiesta dalle Autorità sanitarie. Parimenti la ditta appaltatrice dovrà reperire ed installare, a propria cura e spese, gli ulteriori attrezzi, stoviglie, elettrodomestici e quant'altro necessario od opportuno per la migliore gestione del servizio. All'atto della consegna verrà redatto analitico verbale dello stato dei luoghi, nonché inventario dei beni ivi presenti e delle loro condizioni; al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali ed i beni ricevuti in custodia, in condizioni analoghe a quelle ricevute ed avrà diritto alla riconsegna dei beni di sua proprietà eventualmente presenti. Alcun compenso competerà per le migliorie alle strutture ed impianti eseguite dalla ditta appaltatrice. Saranno a carico della ditta appaltatrice, tutte le spese ed oneri inerenti l'utilizzo dei locali affidati, nonché le spese di manutenzione ordinaria necessarie a mantenere efficienti gli impianti e le attrezzature presenti. Restano a carico del Comune le spese per i consumi elettrici, del gas e idrici. I pasti giornalieri saranno regolati dalle tabelle dietetiche e nutrizionali elaborate dalla competente ASP di Potenza ed eventuali modifiche da questa disposte, senza alcun costo aggiuntivo per l'amministrazione appaltante. Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

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

In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale ed all'Autorità scolastica e le variazioni dovranno comunque garantire una equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. In caso di variazioni prolungate o definitive, saranno seguite le indicazioni fornite dal servizio dell'A.S.P. competente.

Parimenti l'Ente potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta appaltatrice di adeguarsi, senza diritto ad indennità o maggiorazioni.

I pasti dovranno essere confezionati con prodotti di prima qualità, freschi di giornata, con l'utilizzo obbligatorio dei prodotti biologici di cui al precedente comma 2). Nei casi nei quali il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve questi dovranno essere debitamente conservati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche. Il trasporto degli alimenti dovrà aver luogo con mezzi idonei ed aventi le caratteristiche igienico sanitarie prescritte, muniti delle autorizzazioni di legge.

I pasti dovranno essere cotti in giornata, osservando le modalità di preparazione composizione allegata alle tabelle dietetiche, essendo vietato l'utilizzo di precotti, ed in tempo utile per essere distribuiti, ancora caldi, presso la sala refettorio negli orari fissati dalle autorità scolastiche e dal Responsabile dell'Asilo Nido Comunale.

**Prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, la ditta dovrà redigere, adottare e realizzare un adeguato piano di HACCP per la ristorazione collettiva.**

7. I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi,

per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore a 2 ore.

La consegna sul posto di utilizzo deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola e asilo nido comunale.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legume fresco-caldo e del legume fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legume caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermeici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legume freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermeici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C.

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi di cui al presente articolo.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

8. Prima dell'avvio dell'appalto, l'appaltatore individua un recapito organizzativo nell'ambito del territorio comunale, presso il quale attiva un collegamento telefonico e fax in funzione permanente per tutto il periodo e l'orario di funzionamento del servizio.
9. Presso i recapiti di cui al precedente comma 2:

- a) presta servizio personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari;
- b) sono indirizzate anche le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che l'Amministrazione intenda far pervenire all'appaltatore, salva diversa soluzione operativa prospettata dallo stesso in termini di migliore funzionalità e medesima garanzia.
10. L'appaltatore individua un responsabile, che risponda dei rapporti contrattuali fra esecutore e Amministrazione e che rappresenti per l'Amministrazione la figura di costante riferimento per tutto quanto attiene l'organizzazione del servizio.
11. L'appaltatore si impegna ad attivare un sistema di controllo interno sullo svolgimento e sulla qualità dei servizi offerti. I risultati di detto controllo vengono inviati, a richiesta, al Servizio referente dell'Amministrazione che può anche chiederne l'integrazione, al fine di elaborare i controlli interni di cui alla normativa vigente in materia di servizi pubblici.
12. Le varianti in corso di esecuzione del contratto relativo al presente appalto sono ammesse in analogia a quanto stabilito dal Codice dei contratti pubblici.
13. Per la procedura di analisi e di eventuale approvazione delle varianti in corso di esecuzione del contratto relativo al presente appalto si fa riferimento a quanto stabilito dal Codice dei contratti pubblici e dal regolamento, in attuazione dell'art. 114 dello stesso D.Lgs. n. 163/2006.

#### Art. 4

#### LUOGHI DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

1. L'appaltatore realizza le attività previste in relazione al presente appalto presso i locali a ciò destinati nei seguenti plessi scolastici:
- a. Scuola dell'Infanzia e Primaria in Via Garibaldi;
  - b. Scuola Secondaria di I° grado in Via Cristoforo Colombo;
  - c. Asilo Nido Comunale in Via Risorgimento;
  - d. Scuola dell'Infanzia e Primaria in C.da Pantano;
  - e. Scuola dell'Infanzia in C.da Tora.
  - f. Presso eventuali altri plessi scolastici da individuare successivamente, a seconda delle esigenze dei competenti organi scolastici e dell'Amministrazione Comunale.

#### Art. 5

#### DIMENSIONAMENTO COMPLESSIVO – ENTITA' DELL'APPALTO

1. Il servizio rientrante nel presente appalto ha la seguente configurazione dimensionale su base annuale:

Tipologia di prestazione	Importo/anno I.V.A. esclusa
Servizi di mensa scolastica	Numero presunto di pasti annui: circa 36.000 Prezzo singolo pasto : € 3,45 Importo complessivo presunto a base di gara: € 248.400,00 (a.s. 2011-2012/2012-2013) Importo DUVRI: €. 1.200,00

**Art. 6**  
**GARANZIE PER I SOGGETTI FRUITORI DELLE ATTIVITA' OGGETTO  
DELL'APPALTO – PROCEDURE DI RECLAMO**

1. L'appaltatore assicura ai soggetti fruitori del servizio oggetto del presente appalto i livelli qualitativi indicati nel presente Capitolato e predispone un sistema per la gestione delle segnalazione e dei reclami.
2. L'appaltatore assicura la ricezione delle segnalazioni e dei reclami presentati dai fruitori del servizio mediante un sistema di monitoraggio e di elaborazione, finalizzato a garantire risposta immediata per l'assistenza.
3. L'appaltatore riporta tutte le informazioni relative a segnalazioni e reclami, nonché agli interventi in risposta agli stessi in un rapporto settimanale per il referente organizzativo dell'Amministrazione.
4. L'Amministrazione, qualora riceva segnalazioni o reclami in ordine al servizio oggetto del presente appalto, inoltra le informazioni essenziali all'appaltatore, per gli interventi di risposta e miglioramento del servizio.

**Art. 7**  
**DURATA DEL CONTRATTO**

1. Il contratto relativo al presente appalto ha durata di 2 (due) anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013, con inizio del servizio dal mese di gennaio 2012 e terminerà con la chiusura dell'anno scolastico 2012/2013, fermo restando che il servizio dovrà essere espletato nei periodi fissati dall'Amministrazione Comunale e dalle Autorità Scolastiche; la ditta appaltatrice, pertanto, non potrà avanzare richieste di indennizzi o pretese di sorta qualora il servizio venga avviato successivamente all'inizio dell'anno scolastico o venga fatto cessare in anticipo ovvero si dispongano delle sospensioni per periodi più o meno lunghi.
2. L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di sospendere temporaneamente o definitivamente il servizio di refezione scolastica, in caso di inagibilità dei locali, dovuti a causa di forza maggiore (calamità naturali, incendio, scoppio, allagamento etc), in tali casi nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta gestore del servizio.
3. L'appalto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 10, cesserà di diritto, senza necessità di formale disdetta, con il termine dell'anno scolastico 2012/2013.

**Art. 8**  
**RICHIESTA DI ESECUZIONE DI PRESTAZIONI  
PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO**

1. L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, l'Amministrazione ne chieda l'esecuzione anticipata.
2. L'Amministrazione si riserva comunque, in relazione a casi di necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione provvisoria, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo secondo quanto previsto dal successivo art. 23 del presente capitolato.



## **Art. 9**

### **OPZIONI RELATIVE ALL'APPALTO**

1. L'Amministrazione si riserva la facoltà, in analogia a quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente contratto/appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato il presente appalto (Servizio di refezione scolastica del presente capitolato).
2. La nuova aggiudicazione di servizi effettuata in base a quanto previsto dal precedente comma 1 può avvenire mediante procedura negoziata con il soggetto aggiudicatario sulla base di specifica valutazione che prenda in considerazione la permanenza dell'interesse pubblico e l'economicità della scelta.

## **Art. 10**

### **VALORE DELL'APPALTO**

1. L'importo presunto dell'appalto, per l'intera durata contrattuale, ammonta a € 248.400,00 (I.V.A. esclusa), oltre ad € 1.200,00 (I.V.A. esclusa) per oneri per la sicurezza di cui al DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta, il tutto per complessivi € 249.600,00 (I.V.A. esclusa).
2. Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

## **Art. 11**

### **RISORSE UMANE IMPEGNATE NELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO**

1. L'appaltatore provvede alla gestione delle attività inerenti il presente appalto con risorse umane qualificate, avvalendosi di personale dipendente e di collaboratori ad altro titolo correlati ad essa, nonché, se necessario, di operatori liberi professionisti.
2. Tale personale durante il servizio dovrà indossare adeguati indumenti atti a garantire l'assoluta igienicità dei pasti.
3. L'appaltatore, in corrispondenza con l'inizio del contratto, fornisce dettagliato elenco nominativo degli addetti che impiegherà nei servizi; detto elenco deve necessariamente corrispondere a quello indicato in sede di offerta, così come devono corrispondere titoli di studio, professionali, in quella sede dichiarati. Sono fatte salve le sostituzioni necessarie per cause di forza maggiore che comporteranno la sostituzione delle risorse umane indisponibili con personale con caratteristiche professionali e di esperienza del tutto corrispondenti a quelle delle risorse umane indicate nell'elenco.
3. Entro trenta (30) giorni dal ricevimento dell'elenco di cui al precedente comma 2, l'Amministrazione può disporre la non utilizzazione delle persone prive dei requisiti richiesti o che ritenga, sulla base di motivate ragioni, non idonee; in questo caso l'appaltatore è tenuto a sostituire immediatamente le risorse umane con altro personale con caratteristiche professionali e di esperienza idonee a soddisfare le esigenze dell'Amministrazione.

4. La ditta appaltatrice garantisce la sostituzione immediata del personale per qualunque ragione assente con personale di pari qualificazione professionale ed esperienza.
5. Le risorse umane impegnate dall'appaltatore nella realizzazione delle attività oggetto del presente appalto sono tenute ad osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dalla normativa di riferimento e dal presente capitolato, nonché ad osservare il segreto professionale, ad attuare gli indirizzi indicati dall'Amministrazione, a rispettare gli orari di servizio e ad esporre un cartellino identificativo.
6. L'appaltatore si impegna a sostituire nell'ambito delle attività oggetto del presente appalto le risorse umane che, in base a valutazione motivata dell'Amministrazione, abbiano disatteso le prescrizioni indicate nel precedente comma 5.
7. L'appaltatore si impegna, a garantire alle risorse umane da esso impegnate nelle attività oggetto del presente appalto la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto l'Amministrazione da oneri di istruzione delle stesse.
8. In relazione al migliore sviluppo possibile dei servizi gestionali e complementari oggetto del presente contratto l'appaltatore realizza interventi formativi specifici, nell'ambito di vigenza del contratto, finalizzati a:
- a) migliorare i profili qualitativi ed operativo-gestionali dei servizi, nonché i profili erogativi dei servizi complementari;
  - b) favorire l'interazione con il pubblico degli operatori addetti ai servizi di assistenza / accoglienza dello stesso.
9. In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, l'appaltatore è tenuto ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione addetto a servizi/attività analoghi/e.
10. Nulla è dovuto alla ditta per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi dei propri dipendenti.

## **Art. 12**

### **OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DELLE RISORSE UMANE IMPEGNATE NELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO – OBBLIGHI GENERALI DELL'APPALTATORE -**

1. In relazione alle risorse umane impegnate nelle attività oggetto del presente appalto, l'appaltatore è tenuto a far fronte ad ogni obbligo previsto dalla normativa vigente in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali ed assicurativi riferibili al personale dipendente ed ai collaboratori / liberi professionisti.
2. Per i lavoratori dipendenti o per gli eventuali soci lavoratori, l'appaltatore è tenuto ad osservare gli obblighi retributivi e previdenziali stabiliti dai vigenti CCNL di categoria, compresi, se esistenti alla stipulazione del contratto, gli eventuali accordi integrativi territoriali.
3. Gli obblighi di cui al precedente comma 2 vincolano l'appaltatore anche se la stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione del medesimo e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

## Art. 13

### **OBBLIGHI GENERALI DELL'APPALTATORE IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO**

1. L'appaltatore è tenuto a provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.
2. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n. 626/1994, coordinato con il D.Lgs. n. 242/1996).
3. L'appaltatore si impegna a fornire all'Amministrazione, in corrispondenza con l'inizio dell'appalto, le informazioni di seguito indicate, per le quali si impegna contestualmente a segnalare ogni eventuale modifica o integrazione che si verificasse nella durata contrattuale:
  - nominativo del responsabile della sicurezza;
  - nominativo del rappresentante dei lavoratori;
  - requisiti tecnico-professionali richiesti da legislazione specifica;
  - formazione professionale (documentata) in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto dell'appalto;
  - mezzi e attrezzature previsti e disponibili per l'esecuzione dei servizi;
  - numero e presenza media di addetti;
  - numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni;
  - altre informazioni che l'appaltatore ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.

## Art. 14 SUBAPPALTO

1. Non è ammesso il subappalto.

## Art. 15 OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE E INTERAZIONI ORGANIZZATIVE CORRELATE ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

1. L'Amministrazione mantiene le funzioni di indirizzo e coordinamento in relazione al presente appalto per assicurare unitarietà e qualità degli interventi e in particolare provvede con proprie risorse umane ed organizzative:
  - a) all'analisi della domanda generale riferita al servizio;
  - b) alla programmazione dello stesso su base temporale prolungata;
  - c) alla valutazione dei casi riconducibili al servizio;
  - d) alla determinazione dei criteri e delle modalità di rapporto con l'utenza;
  - e) alla verifica degli interventi, anche in termini di corretta esecuzione;
  - f) ai rapporti con altre Amministrazioni Pubbliche in relazione a profili programmatori e di garanzia per l'utenza (fatti salvi i profili operativi del servizio, comunque rientranti nelle competenze dell'aggiudicataria);
  - g) alle determinazioni in ordine alle prestazioni con riferimento agli utenti/fruitori (eventuale cessazione, modifiche, ecc.).

2. L'Amministrazione svolge le attività di propria competenza, indicate agli ultimi tre punti dell'elenco di cui sopra, in sinergia e collaborazione con gli operatori dell'appaltatore e con il referente dello stesso.
3. L'Amministrazione si impegna altresì ad una continua collaborazione col referente del servizio all'interno dell'organizzazione dell'appaltatore, al fine di un ottimale svolgimento delle attività e di un proficuo rapporto con i fruitori delle stesse.
4. Ulteriori competenze dell'Amministrazione sono individuabili con riferimento alle interazioni organizzative specifiche tra la stessa e l'appaltatore desumibili dall'evoluzione effettiva delle attività inerenti il presente appalto: per esse l'Amministrazione e l'appaltatore definiscono protocolli operativi integrativi del contratto di appalto.
5. L'appaltatore è comunque tenuto al rispetto del disciplinare tecnico-organizzativo per la gestione delle attività inerenti il presente appalto stabilito dall'Amministrazione e specificato nel protocollo operativo di seguito illustrato:

Soggetto produttore	Attività	Interazione organizzativa	Soggetto interlocutore
Appaltatore	Piano gestionale attività	Comunicazione degli elementi di pianificazione gestionale	Amministrazione
Amministrazione	Programmazione attività di sviluppo dell'appalto	Comunicazione programma	Appaltatore
Appaltatore	Programmazione operativo-gestionale definitiva	Programmazione e condivisione degli elementi gestionali su base temporale concordata	Amministrazione
Appaltatore	Progettazione di dettaglio di eventuali attività di sviluppo dell'appalto	Condivisione degli elementi di progettazione (coerenza con progettazione - base)	Amministrazione
Appaltatore	Esecuzione delle attività oggetto dell'appalto	Comunicazione su andamento gestione	Amministrazione
Amministrazione	Verifiche su gestione attività oggetto dell'appalto	Controllo (interoperatività con verifiche funzionali appaltatore)	Appaltatore
Amministrazione	Verifica su complessiva funzionalità dell'appalto	Verifica operativa e gestionale	Appaltatore

6. Lo svolgimento delle interazioni organizzative ed operative è finalizzato ad ottimizzare le relazioni tra appaltatore e Amministrazione in ordine alla gestione delle attività principali, complementari e correlate, oggetto del presente appalto.
7. L'appaltatore può fornire all'Amministrazione ulteriori elementi utili per la programmazione o per l'adeguamento, sotto il profilo operativo – progettuale, delle attività riferibili all'appalto, a fronte degli elementi acquisiti in relazione all'esecuzione dello stesso.
8. In relazione alle interazioni organizzative necessarie per assicurare la corretta esecuzione del contratto relativo al presente appalto, l'Amministrazione individua quale referente organizzativo il Responsabile del procedimento.

#### Art. 16

### TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO - MODALITA' PER IL TRASFERIMENTO DELLE INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO -

- 
1. Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'appaltatore è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.
  2. L'appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.
  3. L'Amministrazione e l'appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

#### **Art. 17**

#### **DIREZIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Le attività relative alla direzione dell'esecuzione del contratto sono svolte dal Responsabile del procedimento o da altro soggetto con competenza specifica, a tal fine individuato.
2. Qualora nell'ambito temporale di efficacia del contratto relativo al presente appalto sia approvato il Regolamento attuativo/applicativo del Codice dei contratti pubblici, in forza di quanto previsto dall'art. 5 dello stesso, ed in tale complesso normativo risultino disposizioni volte a disciplinare la direzione dell'esecuzione del contratto e l'individuazione del soggetto a ciò deputato, come previsto dall'art. 119 del Codice medesimo, l'Amministrazione assume tale dato regolamentativo come riferimento per la disciplina della direzione dell'esecuzione del contratto.

#### **Art. 18**

#### **CORRISPETTIVO PER L'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI DELL'APPALTO**

1. Il corrispettivo che l'Amministrazione corrisponde all'appaltatore per l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto è determinato dall'offerta dell'appaltatore medesimo e dagli oneri fiscali correlati che debbano essere corrisposti dal committente.
2. Il pagamento è effettuato sulla base della fatturazione prodotta mensilmente dall'appaltatore, con riferimento alle prestazioni effettivamente rese.

#### **Art. 19**

#### **ADEGUAMENTO – REVISIONE DEI PREZZI**

1. Il prezzo dell'appalto sarà unico ed invariabile fino alla chiusura dell'anno scolastico 2012/2013. In caso di concessione di proroga, a decorrere dall'anno scolastico 2013/2014, viene prevista la revisione del prezzo in analogia a quanto previsto dall'art. 115 del Codice dei contratti pubblici.
2. La revisione dei prezzi è effettuata dall'Amministrazione con specifica istruttoria, condotta dal Responsabile di Servizio responsabile del processo di acquisto dei servizi oggetto del presente appalto, assumendo a riferimento come indicatori i dati

elaborati dall'Osservatorio ai sensi dell'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del Codice dei contratti pubblici.

3. Qualora non siano disponibili i dati di cui al richiamato art. 7 del Codice dei contratti pubblici, il soggetto deputato a realizzare l'istruttoria di verifica assume a riferimento generale l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT.

4. Il valore assunto a riferimento in base all'indicatore di cui al precedente comma 2 o 3 è modulato per l'effettiva definizione della revisione di prezzo considerando l'incidenza sullo stesso dei limiti di spesa per l'amministrazione disposti dalla normativa vigente o a valere sul periodo contrattuale per cui viene a essere effettuata la revisione medesima.

5. L'amministrazione informa l'aggiudicatario sulle disposizioni di legge comportanti per essa limiti all'autonomia di spesa entro 30/45 giorni dall'inizio dell'esercizio finanziario e comunque entro termini analoghi dall'entrata in vigore delle disposizioni vincolanti, fornendo indicazioni sui valori percentuali delle limitazioni stesse.

6. In relazione all'istruttoria di cui al precedente comma 2, il soggetto deputato a realizzarla invita l'appaltatore ad inoltrare all'Amministrazione, mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, la documentazione dimostrativa sull'aumento dei costi sostenuti nell'anno precedente.

7. In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice civile la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

## **Art. 20**

### **CONDIZIONI DI PAGAMENTO**

1. Il pagamento delle prestazioni di servizi rese in esecuzione del contratto relativo al presente appalto è effettuato dall'Amministrazione entro il trentesimo giorno del mese successivo dal ricevimento della fattura presentata dall'appaltatore.

2. L'appaltatore è tenuto a predisporre un rendiconto analitico delle prestazioni realizzate nel periodo di riferimento indicato nella fattura, nonché ad allegarlo alla stessa per consentire all'Amministrazione la verifica delle attività.

3. L'Amministrazione, a seguito della verifica di cui al precedente comma, procede al pagamento delle prestazioni effettivamente realizzate.

4. Il pagamento è comunque subordinato alla stipulazione del contratto.

5. In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione.

6. In caso di ritardato pagamento il saggio di interessi è determinato in conformità a quanto disposto dall'art. 1284 del Codice civile vigente alla data di pubblicazione del bando di gara.

7. La liquidazione dei corrispettivi avverrà previo controllo, da parte dell'Amministrazione, del versamento dei contributi assicurativi e previdenziali da parte dell'appaltatore.

8. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, l'appaltatore non potrà opporre eccezione all'Amministrazione, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

9. Le fatture devono essere redatta in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:

9.1.) estremi della comunicazione dell'Amministrazione con la quale la stessa ha informato l'appaltatore dell'impegno e della copertura finanziaria (ai sensi dell'art. 191, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000);

9.2.) l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;

9.3.) tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni BAN/IBAN.

9.4.) il codice CIG.

10. Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (RTI o ATI), l'Amministrazione procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovranno indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

11. La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

#### **Art. 21**

### **CESSIONE DEL CONTRATTO**

1. È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 163/2006.

2. L'Amministrazione si riserva la facoltà di cedere il contratto ad enti selezionati o costituiti appositamente per l'affidamento di funzioni/servizi pubblici, alla gestione delle/dei quali siano funzionali o anche indirettamente connesse le prestazioni oggetto del contratto.

#### **Art. 22**

### **CESSIONE DEI CREDITI MATURATI IN RELAZIONE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

1. L'appaltatore può, in relazione ai crediti verso l'Amministrazione derivanti dal contratto avente ad oggetto il presente appalto, avvalersi delle disposizioni di cui alla L. 21 febbraio 1991, n. 52, potendo effettuare la cessione degli stessi crediti a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.

2. Ai fini dell'opponibilità all'Amministrazione, le cessioni di crediti devono essere stipulate dall'appaltatore mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Amministrazione stessa quale soggetto debitore.

3. Le cessioni di crediti derivanti dal corrispettivo del presente appalto sono efficaci e opponibili all'Amministrazione qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi all'appaltatore cedente e al soggetto cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione.

4. L'Amministrazione, nel contratto stipulato o in atto separato contestuale correlato al contratto per il presente appalto, può preventivamente accettare la cessione da parte dell'appaltatore di tutti o di parte dei crediti che devono venire a maturazione.

5. In ogni caso, quando all'Amministrazione sia notificata la cessione, essa può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto relativo a servizi con questo stipulato.

### Art. 23

#### **GARANZIE INERENTI LA CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

1. L'appaltatore, quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al dieci per cento (10%) dell'importo contrattuale.
2. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al dieci per cento (10%), la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento (10%); ove il ribasso sia superiore al venti per cento (20%), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento (20%).
3. 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 dell'Amministrazione.
4. La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione dell'appalto, nel limite massimo del settantacinque per cento (75%) dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare dell'Amministrazione, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, degli stati di avanzamento dell'appalto o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. L'ammontare residuo, pari al venticinque per cento (25%) dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente. Sono nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.
5. 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 75 del Codice dei contratti pubblici da parte dell'Amministrazione, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
6. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di scadenza del contratto. E' fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.
7. La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.
8. L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.



**Art. 24**  
**RESPONSABILITA'**

1. La gestione delle attività oggetto del presente appalto è effettuata dall'appaltatore in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di esecutore delle attività stesse a tutti gli effetti di legge. La ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità per l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati od avariati, a qualsiasi causa dovuto, ivi compreso l'utilizzo di derrate o prodotti non idonei.
2. L'appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati, anche se di proprietà dell'Amministrazione, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.
3. L'appaltatore si intende espressamente obbligato a tenere, comunque, sollevata ed indenne l'Amministrazione da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti od a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personale e dagli utenti affidati, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.
4. Conseguentemente a quanto previsto dal precedente comma 3 è fatto obbligo all'appaltatore di mantenere l'Amministrazione sollevata ed indenne da richieste di risarcimento dei danni e da eventuali azioni legali promosse da terzi.
5. L'appaltatore, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati nel periodo dell'appalto, comprese le disposizioni regolamentari dell'Amministrazione, per quanto funzionali allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.
6. L'appaltatore risponde verso gli utenti ed i terzi per i danni arrecati dai propri dipendenti nell'espletamento dei servizi e si impegna a sollevare l'Amministrazione da ogni molestia e responsabilità relativa.
7. L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione in contraddittorio con i rappresentanti dell'appaltatore. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della Amministrazione stessa, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione alcuna.

**Art. 25**  
**COPERTURE ASSICURATIVE**

1. È a carico dell'appaltatore ogni onere assicurativo e previdenziale riguardante gli operatori impegnati per l'esecuzione del presente contratto.
2. È obbligo dell'appaltatore stipulare specifica polizza assicurativa per responsabilità civile (RC), comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad € 3.500.000,00 e con validità non inferiore alla durata dell'appalto.
3. In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al precedente comma 2, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

4. Copia della polizza, specifica, o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata all'Amministrazione, entro dieci (10) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

#### **Art. 26**

#### **VERIFICHE IN ORDINE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO - COLLAUDO**

1. L'amministrazione effettua controlli specifici sul servizio appaltato, per verificarne la rispondenza operativa e la coerenza funzionale rispetto a quanto stabilito nel presente capitolato d'oneri. In particolare l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere a controlli, anche senza preavviso, sull'igiene dei locali di preparazione dei pasti, sulla corretta conservazione delle derrate e sulla loro qualità, anche mediante prelievi ed analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia.
2. I controlli sono effettuati sul rispetto degli assetti organizzativi del servizio, delle prestazioni concordate e dei livelli di resa dei servizi.
3. L'appaltatore attiva un sistema di autocontrollo dei servizi gestiti, il quale deve comunque essere coordinato con i sistemi informativi e di controllo organizzati dall'Amministrazione.
4. L'Amministrazione può effettuare anche verifiche sulla soddisfazione degli utenti del servizio appaltato.
5. L'Amministrazione può realizzare, anche con la collaborazione dell'appaltatore, verifiche funzionali sui servizi appaltati, al fine di rilevarne l'effettivo impatto sul contesto socio-economico di riferimento.
6. Qualora nell'ambito temporale di efficacia del presente contratto sia approvato il Regolamento attuativo/applicativo del Codice dei contratti pubblici, in forza di quanto previsto dall'art. 5 dello stesso, ed in tale complesso normativo risultino disposizioni volte a disciplinare le modalità di verifica della conformità delle prestazioni eseguite a quelle pattuite, come previsto dall'art. 120, comma 1 del Codice medesimo, l'Amministrazione assume tale dato regolamentativo come riferimento per la propria attività di verifica sul servizio appaltato.

#### **Art. 27**

#### **VERIFICHE IN ORDINE ALL'ADEMPIMENTO, DA PARTE DELL'APPALTATORE, DI OBBLIGHI FISCALI E CONTRIBUTIVI RELATIVI ALLE RISORSE UMANE IMPEGNATE NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

1. L'Amministrazione provvede, nell'ambito di durata del contratto relativo al presente appalto, a verificare il mantenimento, da parte dell'appaltatore, dei requisiti generali, sia con riguardo a quelli inerenti la capacità a contrattare, sia con particolare riferimento agli obblighi di legge per lo stesso in ordine al personale, sul piano fiscale e contributivo-previdenziale.
2. In relazione a quanto previsto dal precedente comma 1, l'Amministrazione:
  - a) per la verifica della regolarità fiscale procede con specifiche interrogazioni delle anagrafi informatiche gestite dall'Agenzia delle Entrate e con eventuali richieste alla stessa;

b) per la verifica della regolarità contributiva (previdenziale ed assistenziale), procede alla richiesta del Documento Unico di Regolarità contributiva (DURC), secondo le modalità e le tempistiche previste dalla legge.

#### Art. 28

### **INADEMPIMENTI RELATIVI A PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO – PENALITA' – ESECUZIONE IN DANNO**

1. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile all'impresa e da questa non giustificato, il servizio non venga espletato anche per un solo giorno o non sia conforme a quanto previsto dal capitolato speciale ed all'offerta presentata dall'impresa in sede di offerta l'Amministrazione applicherà all'impresa una **penale pari a Euro 250,00** per ogni contestazione.
2. La rilevazione degli inadempimenti può aversi, da parte dell'Amministrazione:
  - a) nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto;
  - b) a seguito di verifiche specifiche, condotte sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente contratto;
  - c) a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente contratto.
3. La contestazione dell'inadempienza, contenente l'elenco dettagliato di tutte le contestazioni, è comunicata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, verso cui l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla comunicazione della contestazione inviata dall'Amministrazione.
4. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione procederà all'applicazione delle penali individuate al precedente comma 1.
5. Sono in ogni caso fatte salve le possibilità, per l'Amministrazione, di accertare e chiedere ristoro, anche in via giudiziale, all'appaltatore per maggiori danni dallo stesso causati mediante inadempimenti, nonché di risolvere il contratto per accertata gravità degli inadempimenti.
6. Qualora l'appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto dell'appalto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione può commissionare ad altro qualificato soggetto, individuato con specifico provvedimento, l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.
7. Per il risarcimento dei danni ed il pagamento di penali, l'amministrazione può rivalersi mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

#### Art. 29

### **VICENDE SOGGETTIVE INERENTI L'APPALTATORE INCIDENTI SUL RAPPORTO CONTRATTUALE – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE**

1. Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'appaltatore non hanno singolarmente effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste

dall'articolo 1 del D.P.C.M. 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla gara.

2. Nei sessanta (60) giorni successivi l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti di cui all'articolo 10-sexies della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

3. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta (60) giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti dell'Amministrazione, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

4. Le disposizioni di cui ai precedenti commi da 1 a 3 si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della L. 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della L. 23 luglio 1991, n. 223.

5. Il fallimento dell'appaltatore comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2, del R.D. 16 marzo 1942 n. 267, lo scioglimento in forza di legge del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

6. Qualora l'appaltatore sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

### **Art. 30**

#### **CAUSE DI RISOLUZIONE IN DANNO DEL CONTRATTO**

1. ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile l'Amministrazione può ritenere risolto il contratto nei seguenti casi:

- a) reiterati comportamenti che giustifichino l'applicazione di una penale e che si verifichino più di n. 3 volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- b) reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verifichino per più di n. 3 volte e siano preceduti da comunicazione scritta;
- c) gravi o ripetute violazioni delle norme igienico-sanitarie;
- d) inosservanza, da parte dell'appaltatore, degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impegnati nell'appalto (anche con riferimento alle rilevazioni eseguite in applicazione dell'art. 34 del presente capitolato).

Nei casi di risoluzione di cui al comma 1) l'Amministrazione ha diritto al risarcimento di ogni danno subito, ivi compreso quello relativo al maggior costo per un nuovo appalto.

**Art. 31**  
**PROCEDURA PER LA RISOLUZIONE IN DANNO DEL CONTRATTO**

1. A fronte di inadempimenti gravi da parte dell'appaltatore, con riferimento principale a quanto previsto dal precedente art. 30, l'Amministrazione può procedere alla risoluzione del contratto, previo esperimento, quando possibile e quando le circostanze ancora lo permettano, di diffida ad adempiere.
2. La risoluzione del contratto è comunicata dall'Amministrazione all'appaltatore mediante lettera raccomandata e comporta con tutte le conseguenze di legge e di contratto, ivi compresa la possibilità di affidare a terzi gli interventi in sostituzione dell'appaltatore stesso, dovendo comunque quest'ultimo concordare le modalità organizzative di subentro del nuovo soggetto gestore delle attività.

**Art. 32**  
**RISOLUZIONE IN VIA TRANSATTIVA DI CONTROVERSIE INERENTI  
L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

1. La risoluzione delle controversie relative a diritti soggettivi ed inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto può essere definita dall'Amministrazione e dall'appaltatore, avvalendosi di quanto stabilito dall'art. 239 del Codice dei contratti pubblici, mediante transazione ai sensi dell'art. 1965 del Codice civile.
2. La proposta di transazione può essere formulata:
  - a) dall'appaltatore, per essere presentata all'esame del dirigente competente dell'Amministrazione;
  - b) dal dirigente competente dell'Amministrazione, per essere rivolta all'appaltatore, previa audizione del medesimo.
3. La transazione deve avere forma scritta, a pena di nullità.

**Art. 33**  
**DEVOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE NON RISOLVIBILI IN VIA TRANSATTIVA**

1. La risoluzione delle controversie inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto non rimediabili mediante transazione o accordo similare è devoluta alla competenza del Foro di Potenza. E' esclusa, in ogni caso, la competenza arbitrale.
2. È comunque fatta salva la devoluzione esclusiva al giudice amministrativo di tutte le controversie riferibili alle fattispecie ed ai casi individuati dall'art. 244 del Codice dei contratti pubblici.

**Art. 34**  
**STIPULAZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO**

1. Il contratto relativo al presente appalto è stipulato entro sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di concordare con l'aggiudicatario diverso termine in differimento.
2. Il contratto relativo al presente appalto è comunque stipulato non prima di trenta (30) giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di

aggiudicazione, salvo motivate ragioni di particolare urgenza che non consentano all'Amministrazione di attendere il decorso del predetto termine e che siano rese note con adeguate modalità, nonché precisate nel provvedimento di aggiudicazione.

3. Il contratto relativo al presente appalto è stipulato mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione.

#### **Art. 35**

### **SPESE RELATIVE ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO**

1. Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto relativo al presente appalto sono a carico dell'appaltatore/aggiudicatario, con riferimento particolare:

- a) all'assolvimento dell'imposta di bollo;
- b) all'assolvimento dell'imposta di registro, per quanto stabilito dal successivo comma 2;
- c) alla riproduzione del contratto e dei suoi allegati.

2. Il contratto relativo al presente appalto è soggetto a registrazione ad imposta fissa, ai sensi di quanto disposto dagli articoli 10 e 11, nonché dalla Tariffa parte I, art. 11 del D.P.R. n. 131/1986.

#### **Art. 36**

### **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

1. I servizi oggetto del presente appalto rientrano tra quelli classificati nell'allegato II B del Codice dei contratti pubblici per la cui aggiudicazione si applica quanto disposto dagli articoli 20 e 21 del Codice stesso.

2. La partecipazione alla gara è aperta alla ditte che, alla data di presentazione dell'offerta, siano in possesso dei seguenti requisiti minimi.

#### **Requisiti di ordine generale**

- a) I soggetti partecipanti, per essere ammessi alla gara, dovranno possedere i requisiti di ammissione di carattere generale previsti dall'art. 38 del D Lgs n. 163/2006.

#### **Requisiti di capacità economica e finanziaria**

Possesso di adeguata capacità economica e finanziaria, da comprovarsi mediante:

- a) Fatturato complessivo raggiunto nel triennio precedente la gara (ultimi tre esercizi finanziari) non inferiore all'importo presunto del presente appalto, ammontante a € 1.000.000,00;
- b) idonee referenze di almeno n. 2 istituti bancari.

#### **Requisiti di capacità tecnica e professionale**

- a) siano in possesso dell'iscrizione alla C.C.I.A.A. della Provincia di appartenenza per la specifica Attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva o quale soggetto abilitato alla somministrazione di alimenti e bevande) o ad analogo organismo europeo ai sensi dell'art. 39 D.Lgs. n. 163/2006;
- b) che abbiano svolto nell'ultimo triennio almeno 10 servizi di mense scolastiche a favore di enti pubblici;
- c) possesso della certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000/2008, ISO 22005:2008 e 18001:2007 in corso di validità;
- d) possesso di almeno n. 2 automezzi idonei e autorizzati al trasporto dei pasti
- e) aver avuto alle proprie dipendenze nell'ultimo triennio un organico medio pari a

50 unità per ogni anno;

f) aver effettuato il sopralluogo dei locali interessati dal servizio;

3. L'appalto dei servizi di cui al presente capitolato sarà aggiudicata in favore del soggetto che avrà prodotto l'offerta economicamente più vantaggiosa per questa stazione appaltante in analogia a quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006, valutata sulla scorta dei seguenti parametri coacerbati.

**A) PREZZO: FINO A PUNTI 30**

Il prezzo offerto dovrà obbligatoriamente, pena l'esclusione, essere inferiore a quello posto a base di gara pari a € 3,45.

Per la valutazione delle offerte sarà applicata la seguente formula:

$$X = \text{PUM} \times \frac{\text{PUB}}{P}$$

Dove X è il punteggio attribuito alla singola offerta; PUM è il punteggio massimo attribuito al prezzo più basso; P è il prezzo di ciascuna offerta; PUB è il prezzo più basso. I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto, con la stessa metodologia del cambio lira/euro.

**B) QUALITA' DEL SERVIZIO: FINO A PUNTI 70 per la pesentazione di un "PROGETTO OFFERTA GESTIONALE"- piano gestionale tecnico – organizzativo (modalità organizzative, operative e di controllo dei processi di produzione) così articolata**

Relazione complessiva sull'ipotesi gestionale del servizio, contenente le modalità organizzative che si intendono attuare segnalando in particolare:

parte prima

- Le modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori;
- La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;
- Le procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;
- Le procedure di sanificazione applicate agli automezzi adibiti al trasporto dei generi alimentari al luogo di produzione e distribuzione dei pasti.

parte seconda

- Relazione riguardante il complesso di risorse umane che la ditta intende destinare, per la preparazione e la distribuzione dei pasti, sia con riferimento all'aspetto quantitativo sia all'aspetto della qualificazione professionale del personale stesso con indicazione del numero di residenti che si intendono occupare.

parte terza

- Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune

parte quarta

- Utilizzo di prodotti biologici, locali, DOP

parte quinta

- 
- Proposte di iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica che la ditta intende offrire e realizzare con spese a proprio carico in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e l'asp di competenza

parte sesta

- Proposte integrative, migliorative e innovative per una migliore e più efficiente erogazione del servizio in aggiunta a quanto previsto dalle condizioni minime previste dal Capitolato.

La Commissione, per la valutazione del progetto – offerta avrà a disposizione 70 punti così suddivisi:

Parte prima – relazione complessiva – Max punti 20

Parte seconda – relazione risorse umane – Max punti 10 (1 punto per ogni addetto)

Parte terza – integrazione attrezzature – max punti 10 (in funzione alle caratteristiche ed importanza delle attrezzature proposte)

Parte quarta – prodotti da impiegare biologici, locali, dop, max 10 punti (1 punto per ogni prodotto)

Parte quinta – educazione alimentare – max 10 punti – (10 punti verranno attribuiti alla ditta che avrà offerto il maggior numero di ore dedicate all'educazione alimentare – per le restanti verrà attribuito il punteggio in maniera proporzionale)

Parte sesta – proposte integrative, migliorative ed innovative – max 10 punti – (il punteggio verrà attribuito in funzione alle proposte effettuate dalle ditte partecipanti)

**Art. 37**

**CLAUSOLA DI RINVIO**

1. Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Amministrazione e l'appaltatore fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

**ALLEGATI:**

- A) TABELLE DIETETICHE
- B) TABELLE MERCEOLOGICHE
- C) DUVRI