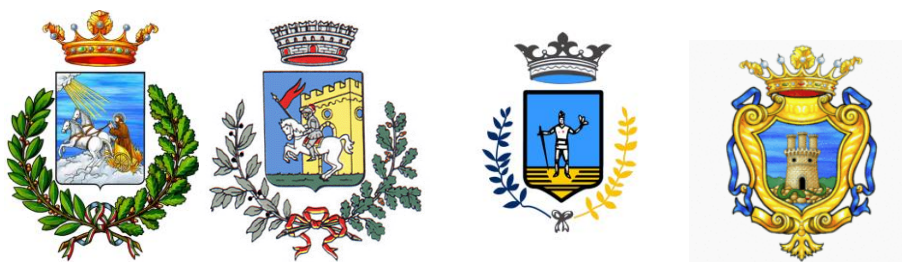


**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
(Provincia di Viterbo)



**Comuni di Castel Sant'Elia, Civita Castellana, Faleria e Nepi**

**CAPITOLATO D'APPALTO PER  
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DELLA  
MENSA SCOLASTICA, ASILO NIDO - A.S.  
2017/2018 – 2018/2019 - 2019/2020  
E PER PASTI SOCIALI**

I N D I C E

**Titolo 1 “Indicazioni generali”**

**Art. 1 - Definizioni**

**Art. 2 - Oggetto dell'appalto**

**Art. 3 - Tipologia e modalità del servizio**

**Art.4 – Menù particolari**

**Art. 5 - Durata dell'appalto e calendario del servizio**

**Art. 6 - Ubicazione dei centri cottura e locali mensa**

**Art. 7 - Definizione entità del servizio ed importo a base d'asta**

**Art. 8 - Interruzione del servizio**

**Art. 9 - Aggiornamento e revisione prezzi**

**Art. 10 - Ammissione alla gara**

**Art. 11 - Prezzo a base d'asta, metodo di gara e modalità di aggiudicazione dell'appalto**

**Art. 12 - Termine di validità dell'offerta**

**Art. 13 - Modalità di presentazione dell'offerta**

**Art. 14- Rinuncia all'aggiudicazione**

**Art.15 – Contratti e esecuzione dei lavori**

**Art. 16 - Sub-appalto del servizio e cessione del contratto**

**Art. 17 - Clausola Risolutiva espressa**

**Art. 18 – Relazione sull'andamento del servizio**

**Titolo II – “Gestione del servizio Mensa Scolastica”**

**Art..19 – Preparazione, cottura e confezionamento pasti**

**Art.20 – Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti**

**Titolo III  
ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

**Art. 21 - Deposito cauzionale e attivazione del servizio**

**Art. 22 - Responsabilità - Assicurazioni**

**Art. 23 – Oneri a carico**

**Titolo IV - “Personale”**

**Art. 24 - Personale**

**Art. 25 - Rispetto della vigente normativa**

**Art. 26 - Applicazioni contrattuali - Cambi di gestione**

**Art. 27 - Disposizioni igienico-sanitarie**

**Titolo V - “Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro”**

**Art. 28 - Disposizioni in materia di sicurezza**

**Titolo VI - “Controlli sul servizio”**

**Art. 29 - Diritto di controllo delle AA.CC.**

**Art. 30 - Contestazioni**

**Titolo VII - “Penali”**

**Art. 31 - Penalità previste**

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

**Titolo VIII - “Pagamento Prestazioni”**

**Art. 32 - Verifica di Esecuzione fatturazione e pagamenti**

**Titolo IX - “ Risoluzione del contratto”**

**Art. 33 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

**Art. 34 – Controversie, accordo bonario e ricorso al Giudice Ordinario**

**Titolo IX° - “ Trattamento dei dati personali”**

**Art. 35 - Trattamento dei dati personali**

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

**Titolo I**  
**INDICAZIONI GENERALI**

**Art. 1 - Definizioni**

–Per *Ditta appaltatrice* o *D.A.* si intende la ditta che risulterà aggiudicataria del servizio di mensa scolastica.

–Per *Committente* o *AA.CC.* si intendono le Amministrazioni Comunali di Castel Sant'Elia, Civita Castellana, Faleria e Nepi che saranno affidatarie del servizio sopraccitato.

**Art. 2 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione dei pasti, sporzionatura, apparecchiatura, delle mense scolastiche delle Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e pasti sociali, insistenti sui territori dei quattro Comuni e dell'Asilo nido Comunale nei Comuni di Faleria e Nepi, come descritto al successivo art. 7; per la fornitura dei pasti ci si baserà sull'allegato menù base; la D.A può operare, previo assenso delle AA.CC., variazioni al menù che non ne alterino l'apporto proteico. Le AA.CC. possono altresì richiedere variazioni al menù purché non ne alterino l'apporto proteico.

L'appalto comprende inoltre il servizio preparazione pasti per anziani, disabili e emarginati individuati dal servizio sociale comunale.

**Art. 3- Tipologia e modalità del servizio**

La D.A. dovrà provvedere alla preparazione e fornitura dei pasti sulla base delle prenotazioni giornaliere.

Il personale della D.A. incaricato delle prestazioni per la ristorazione scolastica dovrà svolgere le seguenti mansioni:

- ❖ ricevimento dei pasti
- ❖ predisposizione del refettorio (apparecchiatura e sparcchiatura delle sale refettorio);
- ❖ utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli...) privilegiando materiali riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità
- ❖ sporzionatura, scodellamento e distribuzione dei pasti agli utenti;
- ❖ pulizia e sanificazione dei tavoli refettorio, banco di lavoro e suppellettili interessate dal servizio;
- ❖ rigovernatura piatti, stoviglie e attrezzature di cucina, compresa – ove prevista – la sanificazione;
- ❖ collaborazione nell'amministrazione dei pasti consumati, ordinativi, presenze – assenze secondo i sistemi adottati dai singoli Comuni;
- ❖ gestione dei rifiuti con particolare attenzione alle norme per la raccolta differenziata;
- ❖ supporto per il monitoraggio e eventuale variazione/integrazione menu mediante proprio nutrizionista.

**Art.4 – Menù particolari**

In casi documentati di intolleranze o allergie alimentari o per motivi religiosi la D.A., preventivamente avvisata, è tenuta alla preparazione di menù alternativi. Quando il numero di tali pasti superi i 10.000 annui alla D.A. sarà riconosciuta una maggiorazione del 20% a pasto per quelli eccedenti il limite predetto, come di seguito ripartiti:

Comune	Totale pasti complessivo	% di ripartizione	Pasti assegnati per menù speciali
Castel Sant'Elia	6.800	7%	700
Civita Castellana	43.152	43%	4.300
Faleria	12.000	12%	1.200
Nepi	38.800	38%	3.800
Totale	100.752		10.000

I Comuni si riservano la facoltà di cedere parte della propria quota annua ad altro Comune fermo restando

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

che il totale senza sovrapprezzo non potrà eccedere mai i 10.000 pasti.

**Art. 5 - Durata dell'Appalto e calendario del servizio**

Il periodo di durata dell'Appalto è stabilito in 36 mesi anni scolastici 2017/2018 - 2018/2019 – 2019/2020 (con inizio dal 1° ottobre 2017 e sino al termine dell'a.s. 2019/2020 e comunque dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione e conseguente consegna del servizio anche in assenza di contratto come previsto dall'art.32 comma 8 del D. Lgs.50/2017)

Alla fine del periodo di affidamento il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di alcun avviso o disdetta.

Qualora allo scadere del termine previsto dal contratto, l'Amministrazione Comunale, per motivi imprevedibili e non dipendenti da mancata programmazione dell'Ente, non avesse ancora provveduto ad affidare il servizio per il periodo successivo, la Ditta sarà obbligata a continuarlo per il periodo strettamente necessario all'aggiudicazione non superiore a un anno scolastico, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere assicurato, contemporaneamente in tutti i plessi, in tutti i giorni feriali compresi nel calendario scolastico e più in particolare nei giorni di effettivo funzionamento del servizio di ristorazione con inizio presunto a settembre/ottobre (secondo indicazione del singolo ente) e termine a giugno di ogni anno scolastico.

I servizi suddetti si svolgeranno normalmente su 5 gg. alla settimana, di norma nella fascia oraria compresa fra le 11,30 e le ore 15,30, con esclusione del sabato e dei giorni previsti come festivi nel calendario o riconosciuti come vacanze ordinarie o straordinarie dalle autorità scolastiche, ovvero in cui non si svolgano attività didattiche in conseguenza di: assemblee, scioperi in genere, consultazioni elettorali, chiusura dei plessi scolastici per eventi particolari od altro.

Il servizio pasti agli anziani e disabili si svolgerà durante l'intero anno solare.

La sospensione del servizio per gli eventi particolari di cui sopra verrà comunicata alla Ditta con un giorno di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa.

Il giorno di effettivo inizio del servizio verrà comunicato alla D.A. con congruo anticipo a cura degli Uffici competenti delle AA.CC.

**Art. 6 – Ubicazione dei centri di cottura e dei locali mensa**

Il servizio dovrà esser svolto nelle mense presso le sedi scolastiche dei singoli Comuni sotto indicate:

**COMUNE DI CASTEL SANT'ELIA**

**Centro Cottura:**

- Via Aldo Moro s.n.c. Nepi

**Locali Mensa:**

- Scuola dell'infanzia Statale – Via Rio Vicano - Castel Sant'Elia

- Scuola Primaria – Via Roma – Castel Sant'Elia

**COMUNE DI CIVITA CASTELLANA**

**Locali Centro Cottura:**

–Presso Scuola Infanzia “Priati – Madre Teresa di Calcutta” Via Casalaccio

**Locali Mensa:**

**Scuola dell'Infanzia:**

- Priati – Madre Teresa di Calcutta
- A. Gramsci – Via Gramsci;
- C. Collodi – Via S. Allende;
- A. Cerquetti – P.zza Di Vittorio
- M. Pagani – Via della Scuola Loc. Sassacci

**Scuola Primaria:**

- XXV Aprile – Via Gramsci

**Scuola Secondaria di I Grado:**

- Iannoni – L.go Iannoni
- D. Alighieri – Via Togliatti

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

**COMUNE DI FALERIA**

**Centri Cottura:**

- Presso la scuola materna “Figlie Divina Provvidenza” in via Don Aurelio Conti, n. 1

**Locali Mensa:**

- **Micronido e Scuola Materna “Figlie Divina Provvidenza”** in via Don Aurelio Conti **Faleria**

- **Scuola Primaria “Valentina Matteucci”** in via Belvedere 34, **Faleria**

(Nel corso dell'anno c'è la possibilità di doppio turno stante la capienza dei locali mensa)

**COMUNE DI NEPI**

**Centro Cottura:**

- Via Aldo Moro s.n.c. Nepi

**Locali Mensa:**

- Asilo Nido Comunale – Via Aldo Moro

- Scuola Materna – Via Aldo Moro e sede distaccata Via San Silvestro

- Scuola Primaria– Piazza del Comune

- Scuola Secondaria di primo grado – Via Roma

Le AA.CC. si riservano di variare l'ubicazione dei locali, con congruo preavviso alla D.A..

**Art. 7 – Definizione entità del servizio ed importo a base d'asta**

L'entità del servizio di gestione della mensa scolastica è stimato sulla base dei pasti riferiti all'a.s. 2016/2017 e delle iscrizioni per l'A.S. 2017/2018 - divise per singolo comune.

La stima complessiva è in circa 100.000 pasti/anno e 300.000 pasti nel triennio:

Comune	Nido e Micronido	scuola infanzia	Scuola Primaria	Scuola secondaria di 1° grado	totale pasti scolastici	Totale Sociale complessivo	
Castel Sant'Elia	0	5000	1.800	0	6800		6.800
Civita Castellana		33.354	1.543	6.255	41.152	2.000	43.152
Faleria	1.000	11.000	0	0	12.000		12.000
Nepi	3.820	21.305	10.857	818	36.800	2.000	38.800
Totale	4.820	70.659	14.200	7.073	96.752	4.000	100.752

Di conseguenza considerando il prezzo a base d'asta a pasto di €3,90 per i pasti scolastici di Castel Sant'Elia, Faleria e Nepi, €4,10 per quelli di Civita Castellana e quello di €5,50 per i pasti sociali il valore presunto del contratto è pari a 1.228.000,00 di cui €5.000,00 per oneri di sicurezza + I.V.A. di legge in cui la spesa di manodopera incide presuntivamente per il 50% calcolato sull'incidenza del personale in appalti analoghi. Tale importo tuttavia potrà variare in più o in meno in base al calendario scolastico susseguente al Piano di Offerta Formativa (POF) stabilito dall'Istituzione scolastica e a tale proposito l'appaltatore non potrà accampare alcun diritto o pretese di compenso di sorta se non il pagamento di quanto effettivamente fornito secondo le condizioni del contratto.

Per ciò che attiene ai pasti relativi al Comune di Civita Castellana il prezzo a base d'asta è maggiorato di 20 centesimi di euro considerato che tale Ente dispone di uno spazio adeguato (il centro cottura di cui all'art.6 e di cui si allega planimetria, da considerarsi esclusivamente indicativa delle attrezzature e dell'impiantistica presente) ma non delle attrezzature di cucina che devono essere messe a disposizione a cura della D.A. per l'intero periodo dell'appalto salvo diversa indicazione da parte del Comune di Civita Castellana.

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

E' a carico della D.A. l'acquisizione di tutte le autorizzazioni e certificazioni previste dalla normativa vigente in materia.

**Art. 8 - Interruzione del servizio**

In caso di sciopero del personale della D.A. o di altri eventi che possono influire sul normale espletamento del servizio, le AA.CC. o la D.A. dovranno reciprocamente darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per casi di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della D.A. e che comunque la D.A. non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

**Art. 9 – Aggiornamento e revisione prezzi**

I compensi per l'espletamento del servizio risultanti dall'aggiudicazione rimarranno invariati per la durata dell'appalto senza alcuna indicizzazione né positiva né negativa.

**Art. 10 - Ammissione alla gara.**

Si applicano gli art. 45, 47 e 48 del D.Lgs. n. 50/2016

E' consentita la partecipazione di riunioni temporanee di imprese, precisando che non è consentito che un'Impresa partecipi alla gara in seno ad una riunione di Imprese o Consorzio e, al tempo stesso, quale Impresa singola o come facente parte di altre riunioni o Consorzi; in tale ipotesi l'Impresa e/o le riunioni di Imprese e/o Consorzi verranno escluse dalla gara.

La partecipazione alla gara è riservata alle Ditte, iscritte alla C.C.I.A.A. per un tipo di attività analoga a quella oggetto del presente appalto e che siano in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

a) Avere eseguito negli ultimi tre anni servizi analoghi, presso enti pubblici o privati, di importo non inferiore all'importo contrattuale a base della gara, con risorse umane adeguate per lo svolgimento del Servizio (indicare gli Enti per i quali è stato svolto il Servizio);

b) di avere un fatturato minimo annuo, che comprenda anche un fatturato relativo al settore di attività oggetto dell'appalto, almeno pari all'importo annuo a base di affidamento - Euro 409.000,00;

c) Di essere disponibile ad assorbire il personale operativo in servizio nell'a.s. precedente ai sensi di quanto previsto dall'art.50 del D. lgs 50/2016.

I suddetti requisiti dovranno essere autocertificati da ogni concorrente nel modello di autocertificazione/dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà predisposto da questa stazione appaltante allegato al bando di gara.

**Art. 11 – Prezzo a base d'asta, metodo di gara e modalità di aggiudicazione dell'appalto.**

L'importo a base d'asta è indicato in **€.3,90/pasto** per tutte le forniture scolastiche di Castel Sant'Elia, Faleria e Nepi, **€.4,10/pasto** per le forniture scolastiche del Comune di Civita Castellana e **€.5,50/pasto** per i pasti sociali (anziani/disabili)

L'appalto rientra tra gli appalti indicati all'allegato IX e si procederà secondo quanto indicato dal comma 1° dell'art.142, dall'art.144 del D. Lgs. 50/2016 e verrà aggiudicato con il metodo di cui all'art.95 3° comma del citato D. Lgs con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La C.U.C. procederà all'aggiudicazione anche nel caso di un'unica offerta valida; l'Amministrazione si riserva di verificare le opportune giustificazioni sulla congruità dell'offerta con il metodo indicato dall'art. 97 del D. Lgs. 50/2016 che dovranno essere presentate contestualmente all'offerta.

L'Amministrazione Comunale si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'affidamento del servizio oggetto della presente gara; in tal caso le imprese concorrenti non potranno vantare diritti o pretese per effetto del mancato affidamento.

**Art. 12 Termine di validità dell'offerta.**

L'offerta è valida per 180 giorni dalla data dell'esperimento della gara.

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

**Art. 13 Modalità di presentazione dell'offerta.**

Le offerte redatte in lingua italiana su carta legale, dovranno pervenire tassativamente entro la data indicata sul bando al seguente indirizzo: CUC Civita Castellana presso Comune di Civita Castellana Piazza Giacomo Matteotti n.3 01033 Civita Castellana (VT)

- **L'OFFERTA:** deve essere presentata racchiusa in un plico, così come prescritto dal Bando di Gara all'art. 6.

Il Plico dovrà contenere:

- **BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA:** Ai fini dell'ammissione alla gara le ditte devono presentare l'istanza di partecipazione, autenticata a norma di legge – art. 38 D.P.R. 445/2000. La suddetta istanza deve contenere quanto previsto dal bando compresa la dichiarazione di presa visione e accettazione del capitolato speciale d'appalto; deve essere presentata anche la cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto e pertanto €.24.560,00. Detta cauzione, da prestarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del soggetto appaltante.
- **BUSTA B – OFFERTA TECNICA/INTEGRAZIONE/MIGLIORIE AL SERVIZIO** – Offerta tecnica secondo le specifiche indicate nella sezione punteggi con indicazione del valore economico dell'offerta nel triennio espresso in euro da finalizzare all'acquisto di arredi e supporti tecnologici a beneficio del servizio da concordare successivamente con le AA.CC..
- **BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA (PREZZO PASTI ALUNNI, ANZIANI E DISABILI)**  
- in cifre ed in lettere, il ribasso percentuale unico sugli importi a pasto posto a base di gara. **Si precisa che i prezzi proposti devono essere remunerativi e comprensivi di tutto quanto richiesto nel Capitolato.**
- **BUSTA D – GIUSTIFICAZIONE DELLE OFFERTE PRESENTATE:** Indicazione analitica dei prezzi che concorrono a formare l'offerta al fine di non allungare i tempi di avvio del servizio

- **PUNTEGGI ATTRIBUIBILI:** Alle offerte può essere attribuito un punteggio massimo di punti 100 così ripartiti:

**Parametro 1: Prezzo pasti – Peso attribuito 30 punti –.**

Il ribasso percentuale sarà unico per tutti i prezzi al pasto di €.3,90, €.4,10 e €.5,50 posti a base di gara (relativi ad ognuno dei Comuni Committenti).

Il punteggio relativo all'offerta economica sarà assegnato secondo la seguente formula:

$$Pa = (Pm * Op)/Om$$

dove s'intende:

Pa = Punteggio da Assegnare

Pm = Punteggio Massimo attribuibile (30 punti)

Op = Offerta Presentata dal concorrente "iesimo"

Om = Offerta Migliore (ribasso percentuale migliore)

I risultati ottenuti dall'applicazione della suddetta formula saranno troncati dopo il terzo decimale.

**Parametro 2: Offerta Tecnica/Qualità/Migliorie/integrazioni al servizio – Peso totale attribuito 70 punti così ripartiti :**

- a) Utilizzo di generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, come indicati dalla L.R.10/2009 .(biologico certificato



**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

o produttore locale) e dall'art.144 del D. Lgs.50/2016 e secondo quanto previsto dal punto 5.4.1 del D.M. 25 luglio 2011 fino a 25 punti:

- Da 0% a 40 punti 0
- Da >40% a 55% punti 5
- Da > 55% a 70% punti 12
- Da >70% a 85% punti 18
- Oltre 85% punti 25

In caso di parità finale complessiva tra più ditte (prezzo più qualità/migliorie) la percentuale offerta maggiore (es. 52% contro 51%) costituirà preferenza per l'aggiudicazione.

b) Destinazione del Cibo non consumato (vedi punto 5.4.3. del D.M. 25 luglio 2011): Esistenza di specifico protocollo per la destinazione degli alimenti a organizzazione Non Lucrativa. Punti 5

c) Migliorie sulle seguenti tematiche:

- I Comuni di e Civita Castellana Nepi gestiscono il servizio pagamento pasti da parte delle famiglie, Civita Castellana con la **suite software MultiUtilityCard della Società SIDERA Software di Trento** e Nepi con il **sistema e-civis solution della Società Project s.r.l. di Cervia (RA)**; al concorrente che si farà carico dei costi di gestione del sistema nel triennio sarà attribuito: un punteggio di 7 punti;
- in caso contrario 0 punti;
- in caso di disponibilità dell'estensione di uno dei due sistemi agli altri due comuni **Punti 10**.
- fornitura arredi/attrezzature per centri cottura, locali mensa, scuole oggetto del servizio o esenzione su pasti sociali (con indicazione del valore che in questo caso verrà calcolato ai fini del punteggio; i prezzi degli articoli devono riferirsi a oggetti presenti sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione e dovranno non essere superiori a quelli lì presenti le gratuità saranno calcolate sul prezzo a base d'asta) **Punti da 0 a 30** sempre proporzionali (0 punti a offerta di valore 0 – 30 punti all'offerta più alta e le altre in proporzione); l'offerta dovrà essere relativa all'intero triennio e verrà suddivisa tra le 4 AA.CC. sulla base dei pasti preventivati salvo verifica a fine del primo anno di appalto.

Per i punti a) b) e c) è consentito di presentare un'offerta pari a zero dichiarando "Nessuna miglioria"; in tal caso verrà attribuito semplicemente un punteggio pari a 0.

Ai sensi dell'art. 144, comma 1, del D.Lgs. 50/2016, l'impresa che formulerà le migliorie di cui alla lettera c) dovrà rispettare i criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del citato decreto (nel caso di fornitura di arredi e/o attrezzature): in caso contrario le migliorie non potranno essere prese in considerazione.

#### **Art. 14 Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora la D.A. risultata aggiudicataria non intenda assumere l'appalto, le AA.CC. avrà titolo a richiedere risarcimento danni alla Ditta e potrà intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi delle AA.CC. medesime.

#### **Art.15 – Contratti e esecuzione dei lavori.**

Dopo l'aggiudicazione definitiva la D.A. procederà alla stipula di un contratto per ogni singola AA. CC. Le AA.CC. provvederanno ognuno alla nomina di un direttore dell'esecuzione di cui all'art.101 del D.lgs.50/2016.

#### **Art. 16 - Sub-appalto del servizio e cessione del contratto**

Il subappalto è tassativamente vietato.

La cessione del contratto è vietata tassativamente.

#### **Art. 17 - Clausola Risolutiva espressa.**

Nel caso in cui, a seguito di provvedimenti legislativi, regolamentari e/o contrattuali, la competenza alla erogazione dei servizi oggetto del presente capitolato ( o parte di essi) non fosse più attribuita al Comune, il contratto stipulato (o parte di esso) sarà risolto di diritto e non sarà riconosciuto, alla Ditta, alcun compenso

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

se non quello dovuto per il servizio espletato fino alla data della predetta risoluzione e senza che la Ditta stessa possa pretendere risarcimenti o indennizzi di sorta.

**Art.18 - Relazioni sull'andamento del servizio**

Al termine di ogni anno la D.A. trasmetterà alle AA.CC. una relazione sull'andamento generale del servizio contenente le informazioni relative al proprio organico di personale, alle attività di formazione del personale.

**Titolo II – GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**

**ARTICOLO 19**

**PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI CONFEZIONAMENTO PORZIONI**

La preparazione e cottura dei pasti deve avvenire con i sistemi tradizionali inteso legume caldo, con l'impiego di alimenti di prima qualità forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico. È conseguentemente esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali di cui all'art. 6 del presente capitolato.

La ditta appaltatrice provvederà al trasporto dei pasti in idonei contenitori termici multi porzione e al successivo scodellamento da effettuarsi nei locali dove avviene la refezione, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

L'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio di ogni anno scolastico, acquisire gli orari per la mensa, stabiliti, dalle AA.CC., per i diversi plessi e ordini scolastici. entro otto giorni dall'inizio del servizio di ciascun anno scolastico. Eventuali variazioni in corso d'anno dovranno essere comunicate entro il primo giorno feriale successivo.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura con l'utilizzo di prodotti disinfettanti.

Le posate, i bicchieri e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare le posate non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n. 327 e s.m.i. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'Impresa Appaltatrice ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare si precisa:

- l'acqua utilizzata per la preparazione degli alimenti deve essere qualitativamente idonea al consumo umano di cui al D. Lgs. N. 31/2001;
- la verdura deve essere pulita e igienizzata con appositi prodotti lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- deve essere fornita durante la somministrazione del pasto acqua oligominerale naturale;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quantità della

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente, le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di apertura della confezione;
- non è consentita la promiscuità tra le derrate (ad esempio: verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, ecc;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a + 2°C / + 4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- non utilizzare "preparati" per purè o dadi per brodo. Quale addensante è consentito solo l'utilizzo di farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- per la cottura deve essere impiegato pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito, quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato;

**ARTICOLO 20**

**NORME E MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

I pasti preparati devono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla **L. 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80** e s.m.i. Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'appaltatore dovrà utilizzare veicoli a norma di legge, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti.

I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione secondo le indicazioni dell'Autorità Scolastica, fornite all'inizio dell'anno scolastico, dalle AA.CC.

In ogni caso la consegna dei pasti ai singoli plessi non dovrà avvenire prima dei **trentacinque minuti antecedenti l'orario fissato per l'inizio della fruizione** della mensa per ciascun ordine di scuola e ciascun plesso scolastico.

Parimenti, a cura dell'appaltatore, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto delle

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

monoconfezioni, alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e al convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

L'impresa appaltatrice dovrà concordare con i competenti Uffici Comunali, di concerto con i Dirigenti Scolastici, orari diversi da quelli di cui all'art. 5, nel caso in cui si renda indispensabile l'istituzione di turni, senza ulteriori costi a carico dell'Ente.

L'impresa appaltatrice deve provvedere a dotare i centri di cottura ed i contenitori, di strumenti per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.

Le rilevazioni possono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non afferente, che, a sua volta, è tenuto a sottoscrivere mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni o contestarle subito facendolo risultare da verbale.

L'impresa aggiudicatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti.

Nella erogazione del servizio l'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino all'apertura per dare inizio alla distribuzione;
- mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore ai 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- fornire il formaggio grattugiato nelle quantità sufficienti per le esigenze degli utenti presenti;
- fornire la giusta quantità di olio extra vergine di oliva, con cui condire gli ortaggi;
- servire le pietanze con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- fornire ai rappresentanti delle Commissioni Mensa, qualora previste, eventualmente presenti, possibilmente in tavolo separato dagli alunni, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Impresa Aggudicataria alcun corrispettivo.

Qualora nelle scuole si profili un doppio turno di somministrazione dei pasti, si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'area dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti ed all'eventuale lavaggio degli stessi.

L'appaltatore dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo da far sì che i tempi tra la produzione dei pasti e l'orario di inizio del servizio mensa, come stabilito, siano compresi in un intervallo massimo di 55 (cinquantacinque) minuti.

La fornitura dei pasti ad ogni plesso scolastico dovrà essere accompagnata da apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicato, oltre a quanto previsto per legge, la data, l'ora di ultimazione della cottura - a cura della ditta - l'ora di arrivo e il quantitativo dei pasti.

La bolla sarà firmata da persona incaricata. Per tutto quanto non previsto si applica l'allegato al **D. Lgs. 26.05.1997 n. 155** e s.m.i.

**Titolo III**  
**ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

**Art. 21 - Deposito cauzionale e attivazione del servizio**

Il deposito cauzionale definitivo è fissato nella misura prescritta dall'art.103 del D. Lgs.50/2016 dell'importo netto di aggiudicazione, calcolato sui prezzi a pasto offerti a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, del pagamento dell'eventuale risarcimento danni nonché del rimborso delle eventuali spese che le AA.CC. dovessero sostenere durante la gestione a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio appaltato.

La cauzione dovrà essere versata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

La D.A. si impegna ad attivare il servizio subito dopo l'aggiudicazione definitiva nelle more della stipula del contratto di appalto **ai sensi dell'art.60 del D. Lgs50/2016.**

**Art. 22 - Responsabilità - Assicurazioni**

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero alle AA.CC. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della D.A.

La D.A. si impegna pertanto a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che le AA.CC. sono considerate "terzo" a tutti gli effetti.

La polizza assicurativa dovrà prevedere inoltre la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, o per danni a qualsiasi titolo causati dalla D.A.

L'assicurazione RCT/RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale non inferiore a Euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00 centesimi), con validità per l'intero periodo di affidamento.

Le AA.CC. sono esonerate da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della D.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendo a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Originale delle polizze dovrà essere consegnato alle AA.CC. al momento della stipula del contratto.

In mancanza della consegna della polizza di cui al presente articolo, l'impresa decadrà dall'aggiudicazione.

Le Polizze di cui al presente articolo possono esser contratte anche in unico esemplare, purché comprendente le casistiche suddette.

**–Art. 23 - Oneri a carico**

Sono a carico della ditta appaltatrice:

- le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'attività del presente contratto;

le spese contrattuali, di registrazione e consequenziali.

-le spese di personale con l'osservanza delle norme relative all'assunzione degli operai, di quelle relative all'assicurazione previdenziale e contro gli infortuni.

-tutte le spese relative al vestiario, formazione e documenti sanitari per il personale incaricato delle prestazioni;

-la compilazione delle schede del piano di autocontrollo HACCP limitatamente ai servizi affidati.

- Le attrezzature di cucina per il Centro cottura del Comune di Civita Castellana per l'intero periodo dell'appalto salvo diversa indicazione da parte del Comune di Civita Castellana.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

☞la fornitura di energia elettrica, gas e di acqua corrente nei locali propri;

☞l'imposta sul valore aggiunto;

**Titolo IV**  
**PERSONALE**

**Art. 24 - Personale**

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato dovrà essere espletato da personale alle dipendenze della D.A.

Il personale dovrà possedere adeguata professionalità ed essere a conoscenza delle norme di igiene della produzione e dell'ambiente nonché delle norme di sicurezza e prevenzione infortuni sul lavoro.

La ditta aggiudicataria, si impegna ad utilizzare, nello svolgimento del servizio, personale di assoluta fiducia e riservatezza.

La ditta appaltatrice dovrà presentare, entro 15 giorni dalla comunicazione di assegnazione dell'appalto stesso oltre agli altri documenti specificatamente richiesti dall'Ufficio Contratti, anche i seguenti documenti:

1) - elenco nominativo del personale incaricato con allegati i relativi certificati penali e gli estremi della carta d'identità, con la specifica del personale in regola con le norme del D.Lgs.193/07. Detto elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

2) - dichiarazione che il personale incaricato è regolarmente assunto ed è coperto dalle assicurazioni di Legge.

La ditta dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione Comunale i nominativi del personale dipendente assegnato alle varie stazioni di lavoro ed impegnarsi a mantenerne la titolarità nonché a segnalarne eventuali variazioni dovute a cause di forza maggiore.

La ditta aggiudicataria, si obbliga ad applicare integralmente, nei confronti dei lavoratori dipendenti (e se Cooperative anche nei confronti dei soci), tutte le condizioni normative dei Contratti Collettivi di lavoro e degli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili, alla data dell'offerta, alle categorie di appartenenza, dei dipendenti stessi.

**Art. 25 - Rispetto della vigente normativa**

La D.A. è tenuta ad osservare tutte le norme derivanti dalle leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La D.A. deve inoltre osservare tutta la normativa relativa all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di appalto per la tutela materiale dei lavoratori.

La D.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta delle AA.CC., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della D.A.

**Art. 26 - Applicazioni contrattuali - Cambi di gestione**

La D.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, le condizioni normative previste dai CCNL e gli inquadramenti dichiarati per ciascuna figura professionale in fase di offerta. E' tenuta inoltre ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano la D.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca alle Associazioni di categoria o abbia da esse receduto.

In caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dalle AA.CC. o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, le AA.CC. comunicherà alla Ditta ed anche all'Ispettorato del Lavoro, se necessario, l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione dei pagamenti, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento alla D.A. delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati regolarmente ed integralmente adempiuti.

Per le sospensioni dei pagamenti in questione, la D.A. non potrà opporre eccezioni, né ha titolo a risarcimento danni.

In caso di cambi di gestione dovranno osservarsi le disposizioni del vigente C.C.N.L. di categoria. A tale proposito, la ditta aggiudicataria subentrante, in tempo utile, dovrà fornire alle AA.CC. prova documentale degli avvenuti incontri di verifica prescritti con le OO.SS. e dell'esito degli stessi.

**Art. 27 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto riguarda le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla L. 283/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene ed a quanto espressamente previsto nel presente capitolato.

**-Titolo V**

**NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

**Art. 28 – Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo alla D.A. al fine di garantire la sicurezza dei luoghi di lavoro attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni.

**Titolo VI**

**CONTROLLI SUL SERVIZIO**

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

**Art. 29– Diritto di controllo delle AA.CC.**

Le AA.CC. si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, anche da parte dei componenti delle Commissioni Mensa qualora previste, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla D.A. alle prescrizioni contrattuali contenute nel presente capitolato speciale.

**Art. 30 – Contestazioni**

Le AA.CC. faranno pervenire alla D.A., per iscritto, eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dal personale di controllo incaricato.

La D.A. ha facoltà di fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro 10 giorni dalla data di comunicazione la D.A. non fornisce nessuna controprova probante, ovvero tali controprove non vengano accolte, le AA.CC. applicheranno le penali previste dal presente contratto.

**Titolo VII**  
**PENALI**

**Art. 31 – Penalità previste**

L'Impresa Appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e dei regolamenti che riguardano i servizi stessi.

Ove disattenda agli obblighi imposti per Legge o Regolamenti ovvero violi le disposizioni del presente capitolato è tenuto al pagamento di una sanzione pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione commessa, da un minimo di € 100,00 (cento/00 Euro) ad un massimo di € 2.500,00 (duemilacinquecento/00 Euro), con moltiplicazione delle sanzioni per il numero delle volte che viene contestato, salvo quanto previsto dal presente capitolato in caso di recidiva.

Le AA.CC., previa contestazione all'Impresa Appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;
- qualità delle derrate non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico, chimico, parassitologico;
- qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto e distribuzione;
- qualità dei pasti non confacente a quanto descritto nell'allegato 1);
- menù non rispondente alla tabella dietetica approvata;
- mancato rispetto del programma e modalità di pulizia e sanificazione;

LE SANZIONI PREVISTE SONO LE SEGUENTI:

1. Penale di € 1.500,00 (millecinquecento/00 Euro) nel caso di fornitura dei menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica;
2. Penale di € 2.000,00 (duemila/00 Euro) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
3. Penale di € 2.000,00 (duemila/00 Euro) per mancato rispetto del programma e delle modalità di pulizia e sanificazione;
4. Penale di € 1.000,00 (mille/00 Euro) per ritardi nella consegna dei pasti, rispetto agli orari ed ai tempi previsti nel presente capitolato d'appalto. Qualora detti ritardi eccedano i dieci minuti, la penale verrà maggiorata di un importo pari al 50% del prezzo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti consegnati in ritardo;
5. Penale di € 1.000,00 (mille/00 Euro) in caso di mancata consegna dei pasti, più l'importo unitario a pasto contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti non consegnati
6. Penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro) per consegna di pasti incompleti, più il 50% del prezzo unitario contrattuale a pasto per il numero delle porzioni mancanti e per il numero dei pasti incompleti;

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

7. Penale di € 1.000,00 (mille/00 Euro) per consegna anticipata dei pasti rispetto all'orario stabilito ai sensi del presente capitolato;
8. Penale da € 500,00 (cinquecento/00 Euro) a € 2.500,00 (duemilacinquecento/00 Euro) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto nonché in presenza di corpi estranei;
9. Penale di € 2.000,00 (duemila/00 Euro) in caso di mancata corrispondenza delle temperature indicate per lo stoccaggio delle materie prime o comunque previste dalla vigente normativa al lato della preparazione e del trasporto del pasto veicolato;
10. Penale di € 2.000,00 (duemila/00 Euro) in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto alternativo;
11. Penale di € 150,00 (centocinquanta/00 Euro) per ogni giorno o frazione di giorno naturale e consecutivo di ritardo nella messa in opera di interventi di assistenza tecnica e manutenzione richiesta di cui al presente capitolato.
12. Penale di € 500,00 (cinquecento/00 Euro) per mancata effettuazione dei controlli analitici inerenti alla messa in atto del sistema HACCP;
13. Penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro) per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel piano di autocontrollo dei centri di cottura e nei refettori e locali accessori;
14. Penale di € 2.000,00 (duemila/00) per mancato preavviso di almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero da parte del personale della Ditta Appaltatrice;
15. Penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00 Euro) per la mancata presentazione all'Ente Appaltante, entro 15 giorni dalla data di avvenuto pagamento, delle quietanze delle polizze assicurative di cui al presente capitolato.
16. Penale di € 500,00 (cinquecento/00 Euro) per mancata presentazione all'Ente Appaltante entro il mese di dicembre di ogni anno, della relazione sull'andamento dei servizi, di cui all'articolo 18 del presente capitolato.
17. Penale da € 500,00 (cinquecento/00 Euro) a € 2.500,00 (duemilacinquecento/00 Euro) per danneggiamenti sui beni di proprietà comunale causati da incuria dalla Ditta Aggiudicataria.
18. Penale da un minimo di € 100,00 (cento/00 Euro) ad un massimo di € 2.000,00 (duemila/00 Euro) per altre violazioni non espressamente citate che risultassero gravi dall'Ente Appaltante.

La sanzione sarà applicata previa comunicazione scritta contenente oggettive motivazioni comprovanti l'inefficienza rilevata e la tipologia di penale con il relativo importo che si intende applicare.

Il Comune procede al recupero delle penali mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'Impresa Appaltatrice. L'applicazione delle penali di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali.

**Titolo VIII**  
**PAGAMENTO PRESTAZIONI**

**Art. 32 – Verifica di Esecuzione fatturazione e pagamenti**

La D.A. rimetterà mensilmente via PEC ad ognuno dei 4 Comuni il riepilogo dei parti distribuiti e, a seguito di conformità dell'esecuzione del servizio da parte dei singoli Direttori dell'esecuzione (uno per ogni Comune), emetterà regolare fattura in forma elettronica, la fattura delle prestazioni rese per il servizio di mensa scolastica, distinte per alunni e personale docente e non docente divise in Asilo Nido, materna, elementare, Media, pasti sociali.

Le prestazioni dell'appaltatore verranno remunerate mensilmente in base alla presentazione di una fattura che specifichi il numero dei pasti con allegati i relativi buoni pasto del mese o riepilogo elettronico ove previsto il sistema di gestione informatizzato.

Le fatture verranno liquidate solo dopo il visto ed il controllo da parte degli uffici interessati atti ad accertare che le prestazioni siano state eseguite a "Regola d'Arte" e con le modalità previste.

I pagamenti delle fatture vengono effettuati, di norma, entro sessanta giorni dalla data di presentazione della



**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**

fattura.

Ogni sei mesi la D.A. dovrà presentare la documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori per infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti (art.5 L. n. 82 del 25.01.1994).

Le AA.CC. non darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

E' stabilito che le AA.CC. potranno rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla D.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante introito della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

**Titolo IX**  
**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

**Art. 33 – Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le AA.CC. a seguito di ripetute infrazioni da parte della D.A., previo contraddittorio, possono unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla D.A. i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempienza alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione contrattuale per inadempienza le seguenti ipotesi:

- a)apertura di una procedura concorsuale a carico della D.A.
- b)messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività della D.A.
- c)abbandono dell'appalto
- d)per motivi di pubblico interesse e/o in caso di frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali
- e)impiego di personale non in regola con le leggi di settore.
- f)inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio
- g)interruzione non motivata del servizio.
- h)sub appalto totale o parziale del servizio
- i)cessione del contratto a terzi
- j)violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione
- k)ulteriore inadempienza della D.A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno
- l)non ottemperanza a quanto previsto dal D. Lgs. 193/07

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore delle AA.CC. il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dalle AA.CC.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della D.A. per il fatto che ha determinato la risoluzione.

**–Art. 34 – Controversie, accordo bonario e ricorso al Giudice Ordinario**

Per eventuali controversie derivanti dall'applicazione del presente contratto si farà riferimento a quanto previsto dagli artt.205 e 206 del D. Lgs. 50/2016 e qualora la controversia non si componga bonariamente si ricorrerà al Giudice Ordinario. Il Foro competente per le controversie è quello di Viterbo.

**Titolo X**  
**TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

**Art. 35 – Trattamento dei dati personali**

I dati forniti dalla D.A. in occasione della partecipazione alla gara saranno raccolti presso le AA.CC. – Ufficio Contratti - per le finalità di gestione della gara e saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati e, eventualmente utilizzati per altre gare/trattative. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio pena l'esclusione dalla gara.

Responsabile del trattamento dei dati in fase di esecuzione del contratto sono i R.U.P. delle AA.CC..

**COMUNI DI CASTEL SANT'ELIA – CIVITA CASTELLANA –FALERIA - NEPI**  
**(Provincia di Viterbo)**