



COMUNE DI SANTA MARIA NUOVA  
PROVINCIA DI ANCONA

*Settore Servizi al Cittadino*

***CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA D’INFANZIA  
STATALE “I.CANGEMI” DI SANTA MARIA NUOVA***



## INDICE

ART.1 - OGGETTO DELL' APPALTO.....	3
ART.2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI .....	4
ART.3 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE .....	5
ART.4 – MENU', VARIAZIONI, DIETE SPECIALI.....	6
ART.5 – DURATA E VALORE DELL' APPALTO.....	6
ART.6 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	6
ART.7 - ONERI A CARICO DEL COMUNE .....	7
ART.8 – NORME GENERALI RIGUARDANTI IL PERSONALE.....	7
ART.9 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA .....	8
ART.10 – OBBLIGHI ASSICURATIVI.....	9
ART.11 – INADEMPIENZE E PENALITA' .....	10
ART.12 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO.....	10
ART.13 – DIVIETO DI SUB-APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO.....	11
ART.14 - VIGILANZA SULL' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO.....	11
ART.15– INTEGRAZIONE O RIDUZIONE DEL SERVIZIO .....	11
ART.16 - STIPULA DEL CONTRATTO.....	12
ART.17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	12
ART.18 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI.....	12
ART.19 - RINVIO AD ALTRE NORME .....	12
Allegato - Guida alla costruzione dei menù per la ristorazione scolastica, predisposta dall' A.S.U.R – Area Vasta 2 a giugno 2016 e suoi allegati 1 e 4.	



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

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare il servizio di mensa scolastica del Comune di Santa Maria Nuova per i bambini frequentanti la Scuola d'Infanzia Statale "I.Cangemi", sita in Santa Maria Nuova, via Ravagli ed eventuali altri plessi scolastici, con la doverosa premessa che tale servizio non deve essere visto semplicemente come soddisfacimento dei bisogni nutrizionali ma deve essere considerato come un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute, diretto ai bambini ma che coinvolge anche docenti e genitori.

Si richiamano in particolare le indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionali sulla ristorazione scolastica, di cui all'Intesa n.2/C.U. del 20.04.2010 tra Governo, Regioni e Provincie Autonome, recepita dalla Regione Marche con deliberazione di G.R. n. 1762 del 06.12.2010.

Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti e delle merende del mattino, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nonché la preparazione e riordino degli spazi, dei locali e delle attrezzature per il servizio mensa secondo le modalità specificate ai successivi articoli, nel centro di produzione del Comune di Santa Maria Nuova, annesso alla struttura scolastica, che verrà messo a disposizione della ditta aggiudicataria a titolo gratuito.

Il numero medio giornaliero dei pasti (per n. 5 giorni/settimana, dal lunedì al venerdì) è così previsto:

- n. 80 merende
- n. 40 pasti alunni
- n. 3 pasti insegnanti

Si precisa che le presenze suddette sono indicate a titolo puramente orientativo; inoltre il calendario scolastico potrebbe subire variazioni all'inizio o in corso d'anno, così come l'avvio del servizio di mensa potrebbe non coincidere con l'inizio dell'anno scolastico. Pertanto, i quantitativi dei pasti potranno variare sia in difetto che in eccesso, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

Il servizio dovrà essere effettuato in base al calendario scolastico che indica i periodi di attività della scuola d'infanzia e sulla scorta delle effettive giornate di mensa previste per la suddetta scuola, decise dall'Amministrazione Comunale, autonomamente o su richiesta del Dirigente dell'Istituto Scolastico. L'esatto calendario sarà comunicato dall'Ufficio Servizi Educativi del Comune di Santa Maria Nuova, almeno n.7 giorni prima dell'inizio del servizio; per eventuali sospensioni la comunicazione sarà effettuata con n.3 giorni di anticipo, salvo casi eccezionali.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere quotidianamente, entro le ore 9,30, alla rilevazione dei pasti necessari per la giornata (bambini, adulti ed eventuali diete speciali) e dovrà altresì rilevare le presenze giornaliere da trasmettere mensilmente al Comune (con indicazione delle frequenze dei bambini).

I pasti andranno prodotti nelle quantità richieste e somministrati nelle ore prestabilite secondo le modalità indicate dal Responsabile del Servizio.



## **ART.2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI**

Il servizio di preparazione pasti consiste essenzialmente nella preparazione dei pasti e delle merende con il sistema del legume fresco-caldo, come indicato al precedente art. 1, mediante acquisto delle derrate da parte della ditta aggiudicataria e cottura presso il centro di produzione annesso alla struttura scolastica che viene messo a disposizione dal Comune di Santa Maria Nuova;

Il pasto tipo è costituito da: un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dessert, acqua potabile (se da rete idrica cittadina, utilizzando la “casetta dell’acqua pubblica” prossima alla scuola) ad eccezione di eventuali emergenze della rete idrica in cui si potrà fornire acqua minerale naturale.

I pasti dovranno essere prodotti per gli alunni delle scuole d’infanzia, nonché per il personale docente avente diritto al pasto delle scuole suddette, in base alle indicazioni (menù, grammature e caratteristiche merceologiche) contenute nella “Guida alla costruzione dei menù per la ristorazione scolastica”, predisposta dall’A.S.U.R – Area Vasta 2 a giugno 2016 (allegata) ed ai suoi allegati 1 e 4.

E’ espressamente vietato l’impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati, in riferimento alla L.R. n.9/2000.

Dovranno essere utilizzate inoltre le seguenti materie prime provenienti da agricoltura biologica ai sensi del regolamento C.E. 2092/91 e ss. mm.e ii.:

- verdura surgelata biologica;
- legumi secchi biologici;
- pomodori (passata, pelati, polpa ) biologici;
- formaggi teneri biologici;
- pasta biologica;
- pane di produzione regionale;
- olio di oliva biologico;
- farina biologica;
- uova e ovoprodotti biologici;

Dovranno inoltre essere utilizzati i seguenti prodotti:

- Parmigiano Reggiano/Grana Padano 24 mesi;
- carne di bovino del tipo IGP;
- carni bianche (pollo, tacchino, coniglio) e suina di produzione nazionale.

E’ ammessa la sostituzione di prodotti da agricoltura biologica con altri ottenuti con tecniche di lotta guidata in caso di difficoltà di approvvigionamento. In caso di impossibilità dimostrata di utilizzo anche dei prodotti ottenuti con tecniche di lotta guidata, potrà essere autorizzata dal competente ufficio la sostituzione con prodotti provenienti dall’agricoltura tradizionale e, ove possibile, locale. Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono essere in possesso dei requisiti di qualità, della certificazione e della etichettatura previsti dalla normativa vigente in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì garantire l’utilizzo di n.3 tipi di frutta fresca nell’arco della settimana, succhi, yogurt, marmellate, biscotti secchi (privi di olio di palma), pane tostato/fette biscottate e dolci artigianali, per la merenda del mattino.



In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992 e s.m.i.). La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi locali (filiera corta) e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. In particolare sarà dato rilievo all'utilizzo di prodotti regionali e la limitazione all'uso di prodotti surgelati, (possibilmente al solo pesce e verdure non di stagione). Le verdure surgelate potranno essere utilizzate occasionalmente; l'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati. In ogni caso sono preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo. Inoltre non sono consigliati neanche i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo ecc..

Il trasporto delle materie prime dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa, le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione del termine minimo di conservazione.

Nella fase di approvvigionamento, si devono prevedere gli imballaggi riutilizzabili o facilmente riciclabili (cassette di legno o cartone per l'ortofrutta, vetro verde per l'olio, confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, per i cereali e per la pasta).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati in qualità igienica, nutritiva e sensoriale e rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

In particolare è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di osservare le seguenti modalità:

- effettuare lo scongelamento delle derrate a temperature comprese tra 0/+4°C, fatta eccezione per le derrate che possono essere cotte nello stato in cui vengono consegnate;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore oppure al forno;
- divieto totale di congelare materie prime acquistate fresche;
- divieto totale di congelamento di materie semilavorate o prodotto finito;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la somministrazione.

Ogni cibo e pietanza dovranno essere preparati e cotti nella giornata destinata al consumo e conseguentemente è vietata ogni forma di riutilizzo di cibi avanzati per il giorno successivo.

E' invece incentivata la partecipazione a progetti di contrasto allo spreco alimentare, come da Legge n. 166/2016.

### **ART.3 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE**

Il servizio di somministrazione con il sistema del servizio al tavolo prevede lo svolgimento dei seguenti compiti a carico della ditta aggiudicataria:

- sanificazione dei tavoli;
- apparecchiatura con tovaglie di tessuto (o carta riciclabile) e tovaglioli di carta, stoviglie in coccio, acciaio e vetro, forniti dalla ditta aggiudicataria ad eventuale integrazione di quelli già disponibili di proprietà comunale;



- riempimento caraffe d'acqua e disposizione sui tavoli;
- preparazione dei carrelli neutri con piatti;
- lavaggio frutta;
- condimento insalata e verdure crude;
- distribuzione dei pasti;
- sparcchiatura dei tavoli e loro pulizia;
- lavaggio delle bacinelle in acciaio e dei contenitori multiporzione;
- lavaggio delle stoviglie;
- fornitura dei prodotti per la pulizia dei contenitori e dei locali cucina e refettorio;
- raccolta differenziata dei rifiuti giornalieri negli appositi contenitori.

#### **ART.4 – MENU', VARIAZIONI, DIETE SPECIALI**

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare scrupolosamente gli allegati 1 e 4 della Guida predisposta dall'A.S.U.R – Area Vasta 2 (v. art.2) e le indicazioni contenute in tutte le sue parti. Al fine di un costante monitoraggio del gradimento da parte dell'utenza potrà proporre variazioni ai menù che andranno sottoposte al preventivo assenso del competente servizio ASUR.

La ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà eventualmente fornire:

- “diete speciali” personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta scritta del Comune corredata da certificato medico e da autorizzazione dell'Azienda Sanitaria;
- “diete speciali” per esigenze religiose previa richiesta scritta del Comune corredata da specifica richiesta da parte dell'utenza.

#### **ART.5 – DURATA E VALORE DELL'APPALTO**

L'appalto avrà la durata di anni due e tre mesi circa, a decorrere dalla data di inizio del servizio prevista indicativamente per il 19.04.2017 fino al 30.06.2019 con possibilità di proroga di un ulteriore anno alle medesime condizioni, previa apposita deliberazione dell'Amministrazione comunale, senza che la ditta possa avere nulla a prendere in caso di mancata proroga. L'inizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge.

Il valore complessivo dell'appalto è indicativamente di € 130.300,00 (euro centotrentamilatrecento/00) compresi oneri per la sicurezza, IVA esclusa (importo stimato su base annua € 39.660,00 compresi oneri per la sicurezza (€ 396,60) - IVA esclusa). Il valore dell'affidamento è puramente indicativo ed è stato calcolato moltiplicando il numero previsto dei pasti e delle merende per il **prezzo unitario posto a base d'asta, pari ad € 4,65** (€4,18 per il pranzo, €0,47 per la merenda, come indicato nell'apposito paragrafo del Disciplinare di Gara), oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, previsti nella misura del 1% (€0,042 per ogni pranzo erogato ed €0.005 per ogni merenda erogata), ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

#### **ART.6 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La ditta aggiudicataria deve effettuare il Servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto. E' inoltre responsabile del buon andamento del Servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati



in conseguenza all'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta aggiudicataria o al personale da essa dipendente.

La preparazione dei pasti avverrà presso il Centro di produzione annesso alla struttura scolastica, messo a disposizione dal Comune a titolo gratuito e precario (esclusivamente per lo scopo e le finalità del presente capitolato), opportunamente attrezzato e che dovrà essere mantenuto in stato di massima cura e igiene.

All'atto della presa in possesso dei locali e delle attrezzature, sarà redatto un verbale sottoscritto dalle parti, per l'inventario delle attrezzature esistenti e la descrizione dello stato dei locali, a far fede fra le parti. La ditta aggiudicataria, accertata la funzionalità degli impianti, attrezzature ecc., ne assume l'onere della conservazione nonché della manutenzione ordinaria, rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture per la parte eccedente il normale degrado. Alla scadenza del contratto la ditta aggiudicataria dovrà procedere entro n. 15 giorni alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, procedendo a tal fine alla redazione di apposito verbale.

Qualora la ditta aggiudicataria reputi necessaria l'integrazione delle attrezzature, sarà suo onere provvedere all'acquisto e posa in opera.

La ditta aggiudicataria redige le necessarie certificazioni (NIA) idonee a garantire lo svolgimento del servizio con la produzione del numero dei pasti previsto in ciascuna struttura.

Ai sensi della L.R. n.28/1999 è fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie monouso ad eccezione di quelle in materia biodegradabile avviabile al compostaggio.

Il Centro di produzione pasti dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovrà inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il D.Lgs. n.155/97 e successive modifiche e integrazioni.

La ditta è obbligata, con la fornitura del materiale occorrente, alla pulizia dei locali delle cucine, nonché alla pulizia dei tavoli e delle sedie dei refettori. Il materiale di pulizia utilizzato deve avere la certificazione Ecolabel o equivalente.

Lo smaltimento dei rifiuti sarà effettuato secondo le regole della raccolta differenziata.

#### **ART.7 - ONERI A CARICO DEL COMUNE**

E' a carico del Comune di Santa Maria Nuova il pagamento dei pasti effettivamente erogati agli utenti ed al personale scolastico autorizzato, come previsto dal successivo art. 12.

Il Comune metterà a disposizione della ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, il centro di produzione annesso alla struttura scolastica. Sono a carico del Comune le spese di provvista dell'energia elettrica, acqua e metano.

Sono altresì a carico del Comune le spese per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e la manutenzione straordinaria e/o sostituzione degli impianti, macchinari e attrezzature di cucina, in caso di normale usura e/o deperimento.

#### **ART.8 – NORME GENERALI RIGUARDANTI IL PERSONALE**

La ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di personale munito di idonea qualifica professionale e



# COMUNE DI SANTA MARIA NUOVA

## PROVINCIA DI ANCONA

### *Settore Servizi al Cittadino*

comunque di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione scolastica, comunicandone i nominativi e la qualifica al Comune. La produzione e la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da un numero di persone tali da garantire un servizio veloce ed in modi e tempi tale da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche degli stessi.

La ditta aggiudicataria deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio e in caso di sciopero del personale, deve darne comunicazione al Comune in un termine non inferiore a due giorni dalla data dello sciopero, comunicando altresì le eventuali modalità operative alternative per assicurare il servizio.

La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare ed applicare integralmente, nei confronti del suddetto personale, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto, in particolare, dovrà essere assicurato il pagamento dei contributi senza la applicazione del salario medio convenzionale. In caso di inottemperanza accertata dal Comune di Santa Maria Nuova o segnalata dai competenti uffici, si procederà alla sospensione dei pagamenti delle fatture, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti degli obblighi di cui sopra (attivando la procedura di intervento sostitutivo degli Enti previdenziali). La ditta aggiudicataria, per le sospensioni di cui sopra, non può opporre eccezioni al Comune di Santa Maria Nuova, né il titolo al risarcimento danni.

Tutti gli obblighi assicurativi ed antinfortunistici del personale sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Amministrazione committente, con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione medesima e di ogni indennizzo. La ditta aggiudicataria si impegna a costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dai successivi articoli del presente capitolato speciale per l'affidamento del servizio. In ogni caso la ditta aggiudicataria riterrà il Comune di Santa Maria Nuova indenne da ogni responsabilità nei confronti di terzi per i suddetti danni.

Il personale deve indossare una divisa da lavoro, munita di cartellino di riconoscimento della Ditta aggiudicataria idonee calzature; la fornitura, il lavaggio e la sostituzione di tali divise e relative calzature è a carico della ditta aggiudicataria.

Il personale della ditta aggiudicataria è tenuto a rispettare il codice di comportamento dei dipendenti comunali di Santa Maria Nuova.

E' fatto d'obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia della salute e della sicurezza dei lavoratori (D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i.).

La ditta aggiudicataria è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del servizio, che sarà la figura di riferimento per il Comune in ordine al regolare svolgimento del servizio.

### **ART.9 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**



L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria, pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto, costituita da fidejussione bancaria o polizza assicurativa, come meglio specificato nel Disciplinare di gara, in sede di descrizione della documentazione richiesta, in particolare per quanto concerne il contenuto della "Busta A".

Alla Ditta aggiudicataria è fatto obbligo, al momento della stipulazione del contratto, di prestare una cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, che potrà essere costituita anche mediante presentazione di apposita fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate.

Anche in questo caso la fidejussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro giorni 15 a semplice richiesta della stazione. La suddetta documentazione dovrà contenere una dichiarazione resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m. e i., dalla quale si dovrà evincere il potere di firma del fidejussore e la firma dovrà essere autenticata nelle forme di legge.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto e dovrà essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

#### **ART.10 – OBBLIGHI ASSICURATIVI**

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

La ditta é obbligata a tenere sollevato il Comune da ogni danno, diretto ed indiretto, causato ai suoi dipendenti od ai suoi beni, mobili, immobili ed attrezzature, derivanti da comportamenti di chiunque compresi terzi estranei all'organico scolastico, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e dagli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici ed inorganici.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi. La ditta dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T., con un massimale non inferiore ad € 1.550.000,00 per sinistro e con un minimo di € 200.000,00 a persona a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i rischi derivanti al Comune in conseguenza dell'appalto.

E' fatta salva la facoltà degli utenti destinatari dei pasti di richiedere direttamente il risarcimento dei danni per eventuali anomalie del servizio, inadempimenti e rischi derivanti dal medesimo, alla ditta aggiudicataria la quale dovrà espressamente inserire nella suddetta polizza, fra i beneficiari unitamente al Comune di Santa Maria Nuova, anche il personale scolastico e gli alunni destinatari dei pasti, questi ultimi in persona di chi esercita la loro potestà.



La polizza assicurativa deve essere a prima richiesta e deve riportare la formale rinuncia del beneficiario della preventiva escussione (articolo 1944 del Codice Civile) e senza le limitazioni di cui all'art. 1957 c.c., nei riguardi della ditta obbligata e prevedere il formale impegno dell'assicuratore a pagare la somma garantita, a prima e semplice richiesta, entro 15 giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

#### **ART.11 – INADEMPIENZE E PENALITÀ**

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario. Nel caso in cui si verificassero inadempienze verrà applicato alla ditta aggiudicataria una penale corrispondente al doppio dell'intera quota dovuta nel giorno in cui si è verificato il disservizio.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte del Comune alla ditta aggiudicataria, sono concessi 5 giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte del Comune comporterà l'applicazione delle penali stabilite, a prima e semplice richiesta.

Qualora la ditta aggiudicataria incorra nell'applicazione di più penalità nell'arco di 12 mesi, è facoltà dell'Amministrazione committente richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra ditta. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, il Comune di Santa Maria Nuova potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La ditta aggiudicataria deve comunque effettuare il Servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto. E' inoltre responsabile del buon andamento del Servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza all'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta aggiudicataria o al personale da essa dipendente.

#### **ART.12 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO**

La ditta aggiudicataria, compilerà giornalmente l'apposito registro delle presenze le cui risultanze numeriche dovranno esattamente corrispondere al numero dei pasti e delle merende erogate. Mensilmente il registro dovrà essere inoltrato all'ufficio comunale competente unitamente alla relativa fattura, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

Il numero dei pasti e delle merende in relazione ai quali il Comune liquiderà il corrispettivo contrattuale saranno quelli effettivamente prenotati e consegnati.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà previa ricezione delle relative fatture; la ditta aggiudicataria dovrà fatturare, all'inizio di ogni mese, i pasti consegnati nel mese precedente. I pagamenti avverranno entro i termini legge e come previsto dalle disposizioni regolamentari interne del Comune, con applicazione:

- ✓ dell'art. 44 del D.D.L. Stabilità 2015, che ha inserito nel D.P.R. n. 633/1972 l'art. 17-ter per il pagamento dell'IVA ("split system");
- ✓ dell'art. 30 c. 5° del D.L.gs. 50/2016, in base al quale in sede di fatturazione dovrà essere dedotta la ritenuta pari allo 0,5% sul corrispettivo, pertanto in fattura si dovrà indicare l'importo dovuto, la detrazione dello 0,5% e la somma netta da liquidare.



### **ART.13 – DIVIETO DI SUB-APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO**

La ditta aggiudicataria non può sub-appaltare il servizio, né cedere il contratto in tutto o in parte, né farlo eseguire da persone che non risultino alle dipendenze della Ditta.

La ditta aggiudicataria non può altresì cedere il credito maturato nei confronti del Comune di Santa Maria Nuova.

### **ART.14 - VIGILANZA SULL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO**

Il Comune è tenuto all’esercizio della vigilanza sull’andamento del servizio oggetto del presente capitolato e al controllo dei risultati.

In qualunque momento l’Amministrazione può, con proprio personale autorizzato e riconoscibile dalla ditta aggiudicataria, effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti e all’igiene della cucina.

La ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

La ditta dovrà comunque effettuare tutti i controlli su alimenti in entrata e in uscita e sulle attrezzature di cucina secondo le modalità previste da norme di legge o regolamenti.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere, avvalendosi anche del competente servizio dell’ASUR, eventuali analisi merceologiche e microbiologiche, con costi a carico della ditta aggiudicataria. Nel caso in cui vengano riscontrate irregolarità o sia rilevata la presenza di prodotti non conformi a leggi e regolamenti, nonché al capitolato, o sia verificato lo scorretto comportamento igienico del personale, il Comune farà pervenire per iscritto alla ditta aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo. Se entro 5 gg. dalla data della comunicazione la ditta non fornirà una risposta ritenuta adeguata dal Comune, quest’ultimo applicherà le penali, da corrispondersi a prima e semplice richiesta, indicate al precedente art.11.

La ditta aggiudicataria libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Il Comitato Mensa può procedere:

- ✓ a rilevare la pulizia del locale di refettorio;
- ✓ a verificare il rispetto del menù giornaliero e delle eventuali diete speciali (previste per motivi sanitari o etnico-religiosi);
- ✓ ad assaggiare il pasto (previa predisposizione di una porzione assaggio);
- ✓ a rilevare l’eventuale mancato rispetto delle norme di igiene cui sono tenuti gli addetti alla refezione (date di scadenza, grammature, stoccaggio materiali, verifica corrispondenza derrate a indicazioni contrattuali, ecc.);
- ✓ ad assicurarsi che il cibo non venga preparato e cucinato il giorno precedente;
- ✓ all’osservazione dei comportamenti dei commensali ed ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento del servizio.

### **ART.15– INTEGRAZIONE O RIDUZIONE DEL SERVIZIO**

Nei casi previsti per legge sono ammesse varianti in aumento o diminuzione in corso d’opera, secondo le esigenze dell’Amministrazione comunale.



E' facoltà del Comune recedere dal contratto in caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria mediante lettera raccomandata A.R. e con preavviso di un mese. In tale caso, in deroga all'art.1671 del c.c. sarà attribuito alla ditta aggiudicataria, a tacitazione di ogni pretesa in ordine al recesso, 1/10 dell'importo complessivo d'affidamento al netto del ribasso offerto.

#### **ART.16 - STIPULA DEL CONTRATTO**

La stipula del contratto con la ditta aggiudicataria è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

Le spese di predisposizione e redazione del contratto e delle relative imposte sono a carico della ditta aggiudicataria.

Ai sensi dell'art. 216, comma 11 del D.L.gs. 50/2016, le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale del bando di gara saranno rimborsate al Comune dalla ditta aggiudicataria entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'Amministrazione si riserva, in relazione a casi di straordinaria necessità, determinati da situazione contingibili ed urgenti, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposita comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto.

#### **ART.17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Comune effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta dovesse rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

Il Comune, in caso di irregolarità di qualsiasi natura, potrà procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento, con aggiudicazione ad altra ditta e l'incameramento della cauzione a titolo di penalità, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori.

In particolare il Comune promuoverà la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di Legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni, nei seguenti casi:

- per arbitrario abbandono del servizio;
- per il ripetersi delle infrazioni per le quali sono state formulate contestazioni;
- in caso di fallimento e/o frode;
- nel caso in cui la ditta aggiudicataria ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, i diritti e gli obblighi derivanti dal contratto.
- per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile.

#### **ART.18 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI**

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra il Comune di Santa Maria Nuova e la ditta aggiudicataria in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto, è competente a decidere il Tribunale di Ancona, con esclusione della competenza arbitrale.

#### **ART.19 - RINVIO AD ALTRE NORME**



COMUNE DI SANTA MARIA NUOVA  
PROVINCIA DI ANCONA

*Settore Servizi al Cittadino*

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si applicano le disposizioni in materia contenute nella normativa vigente per l'Amministrazione dello Stato.

Si applicheranno inoltre le leggi ed i regolamenti che venissero emanati nel corso del contratto, comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto.