



**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI  
FUNZIONI AUSILIARIE CONNESSE AL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO  
AMBIENTALE E RISPETTOSO DEI DIRITTI UMANI  
FONDAMENTALI PER I COMUNI DI CITTÀ' DI CASTELLO, SAN  
GIUSTINO E CITERNA**

**CIG 7192137335**

**CAPITOLATO TECNICO-PRESTAZIONALE**

**Art. 1. OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento di funzioni ausiliarie connesse alla ristorazione scolastica, per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado dei Comuni di Città di Castello, San Giustino e Citerna.

**Art. 2. DURATA DEL CONTRATTO**

I contratti, che saranno stipulati separatamente dai Comuni di Città di Castello, San Giustino e Citerna, avranno durata dall'a.s. 2017/2018 al termine dell'a.s. 2019/2020, con eventuale ripetizione del servizio per ulteriori n° 3 anni scolastici, ai sensi art. 63 comma 5 del D.Lgs. n° 50/2016 e quindi fino al 31/08/2023, nonché opzione di proroga, di cui all'art.106, co.11 del D.Lgs.50/2016 e ss.mm. ed ii., per ulteriori sei mesi.

**Art. 3. IMPORTO DELL'APPALTO E DIMENSIONE DEL SERVIZIO**

L'importo dei servizi posto a base di gara per 3 anni scolastici, calcolato sul prezzo base di € 1,42/pasto è di € 1.205.491,84 escluso I.V.A. di cui € 5.305,00 per oneri relativi alla sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale (DUVRI), quale importo non soggetto a ribasso; il costo individuato per la manodopera è pari ad € 1.122.174,70.

Il valore complessivo dell'appalto è pari ad € 2.678.870,76 escluso I.V.A., così composto: € 1.205.491,84 quale importo posto a base di gara; € 1.205.491,84 quale importo relativo all'opzione di cui all'art.63, co.5, del D.Lgs.50/2016 e ss.mm. ed ii., per ulteriori 3 anni scolastici ed € 267.887,08

quale importo relativo all'opzione di proroga, di cui all'art.106, co.11 del D.Lgs.50/2016 e ss.mm. ed ii., per ulteriori sei mesi.

La dimensione dell'appalto è stata determinata in base al numero di pasti/bambini erogati nell'a.s. 2015/16: n° 281.734 di cui:

n° 204.711 pasti/bambini annui per le scuole del territorio del comune di Città di Castello,

n° 12.500 pasti/bambini annui per le scuole del territorio del comune di Citerna,

n° 64.523 pasti/bambini annui per i servizi forniti dal comune di San Giustino.

#### Art. 4. MODALITA' GENERALI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria è tenuta ad attuare la politica e le procedure di lotta allo spreco alimentare stabilite dalle Amministrazioni Comunali e sintetizzate nel documento Allegato C al presente capitolato tecnico prestazionale.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni feriali del calendario scolastico, escluso il sabato, nei giorni di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati dai Dirigenti Scolastici in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

Il servizio deve essere svolto nei locali mensa dei plessi scolastici indicativamente nell'arco di tempo tra le ore 11 e le ore 14.

I servizi in oggetto dovranno essere comprensivi delle seguenti attività come di seguito specificate:

- predisposizione delle procedure di autocontrollo e tenuta delle relative registrazioni, con riferimento al controllo delle temperature dei pasti all'arrivo, della corrispondenza tra i pasti prenotati e quelli ricevuti e delle caratteristiche organolettiche degli stessi,
- predisposizione, sanificazione ed apparecchiatura dei tavoli negli spazi destinati al consumo dei pasti in ciascuna sede di distribuzione;
- predisposizione e riempimento delle caraffe con acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico;
- allestimento finale dei pasti (es. miscelazione dei cibi e dei condimenti, ecc);
- scodellamento e distribuzione dei pasti, sulla base del modello organizzativo adottato in conformità alle scelte educative attuate nei singoli plessi scolastici;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- lavaggio e riordino delle stoviglie;
- pulizia della cucina;
- gestione dei rifiuti (raccolta differenziata e gestione compostatori ove presenti).

Tali servizi dovranno essere erogati nei plessi, negli orari e secondo le modalità indicati dai Dirigenti scolastici con riferimento all'a.s. 2016/2017, per il numero indicativo di pasti così come rappresentato negli Allegati A1), A2, A3), corrispondenti rispettivamente ai Comuni di Città di Castello, San Giustino e Citerna.

La cifra degli utenti giornalieri è del tutto esemplificativa; essa potrà subire oscillazioni in ragione del numero di scuole, di iscritti ogni anno e della loro presenza al servizio.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la ditta sarà avvisata con 20 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta medesima.

Il personale addetto al servizio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

Saranno inoltre a carico dell'operatore economico aggiudicatario:

- a) L'integrazione e/o fornitura di utensili in acciaio inox per la distribuzione dei pasti (cucchiaioni, ramaiole, forchettoni, pinze ecc.); integrazione e/o fornitura ex novo di stoviglie e materiale per l'apparecchiatura dei tavoli (caraffe, cestini per pane), di utensili taglia frutta, contenitori;
- b) Le attrezzature ed il materiale necessari alla pulizia dei tavoli, della cucina e per il lavaggio di stoviglie, posate e quant'altro utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- c) La fornitura o sostituzione di lavastoviglie, frigoriferi, armadi e carrelli portavivande, laddove necessari;
- d) La fornitura di bilance e termometri e relativa calibrazione periodica.
- e) Sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
- f) Grembiuli, camici, guanti, cuffie per il personale addetto al servizio;
- g) L'esecuzione della SCIA Sanitaria delle strutture ai sensi del reg CE 852:2004 ed interventi ivi connessi;
- h) la manutenzione ordinaria delle parti edili dei locali in tutti i terminali di ristorazione scolastica (locali lavaggio, locali sporzionamento, locali mensa, servizi igienici e locali spogliatoi dedicati al personale addetto alla distribuzione) nonché quella ordinaria, programmata e straordinaria di tutti gli impianti tecnologici (elettrico in generale ed idrico) e degli impianti di scarico dei reflui prodotti dalle attività dei terminali di ristorazione stessi, di tutte le attrezzature e relativi impianti, arredi ed utensili di vario genere resi disponibili e/o impiegati per le attività di distribuzione dei pasti;
- i) il periodico espurgo dei pozzetti e delle fosse settiche (biologiche e/o imhoff) facenti parte degli impianti di scarico dei reflui;
- j) la riparazione, assistenza, pronto intervento per tutte le attrezzature utilizzate (lavastoviglie ecc.);
- k) le attività programmate di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione (come da programma presentato) nonché quelle straordinarie che si possano venire a manifestare e per le quali si renda urgente intervenire al fine di garantire le adeguate condizioni igienico-sanitarie di tutti gli ambienti in cui viene svolto il servizio;
- l) la fornitura di qualunque altro bene o servizio che non siano stati specificati nei punti precedenti e che siano necessari al regolare svolgimento del servizio nella sua completezza;
- m) il raggiungimento degli standards qualitativi e quantitativi stabiliti dalle Amministrazioni Comunali e la partecipazione alla redazione del Piano per la verifica ed eventuale miglioramento degli standards, da realizzare annualmente anche con l'intervento dei rappresentanti degli utenti;
- n) la costituzione di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo del contratto, a titolo di garanzia della corretta esecuzione degli obblighi previsti.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

La Ditta deve mantenere presso i singoli plessi scolastici fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detersivi, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni o nelle schede tecniche, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta o accompagnati da scheda tecnica. Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari da distribuire.

## Art 5. CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato.

In caso di sospensione o abbandono anche parziale del servizio e in genere per ogni inosservanza degli obblighi e condizioni del presente capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, il Comune potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione del servizio, anche attraverso l'affidamento ad altra ditta, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore, salva l'applicazione di eventuali sanzioni ed il risarcimento del maggior danno.

Il suddetto servizio è da considerarsi altresì servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della L. 12/06/1990 n° 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto la ditta appaltatrice dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

## ART. 6. PIANO DI AUTOCONTROLLO E PERSONALE

La ditta deve predisporre un piano di autocontrollo per le operazioni di distribuzione dei pasti così come previsto dal Reg. CE 852/2004. Tale piano deve prendere in esame i punti critici del processo produttivo de quo, nel rispetto delle vigenti norme di legge ed il relativo programma di autocontrollo che indichi i tempi, metodi e classe di prodotti utilizzati per gli interventi di sanificazione. Copia del documento HACCP dovrà essere inviato ai Comuni ed in ogni scuola interessata al servizio. La ditta é responsabile della formazione del proprio personale, il quale dovrà, in generale, essere adeguatamente reso edotto delle responsabilità specifiche derivanti dalla gestione del servizio, quali il rispetto delle norme sulla privacy e sulla custodia dei beni .

Ogni servizio inerente al presente appalto dovrà essere svolto da personale dipendente dalla ditta appaltatrice, idoneo sotto tutti gli aspetti, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

Immediatamente prima della distribuzione dei cibi sono da effettuare le seguenti operazioni:

- lavarsi le mani;
- indossare il camice, cuffia per contenere la capigliatura e guanti;
- togliersi anelli e bracciali;
- procedere alla taratura consistente nel valutare la quantità di cibo da distribuire, espressa in volume o in peso, da porzionare ad ogni singolo alunno;
- verificare, in rapporto con l'insegnante di riferimento, la corretta fornitura da parte del centro cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menu specifico. In caso di mancata fornitura il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina, in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna, nonché al Servizio di riferimento del Comune;
- mantenere i pasti nei contenitori termici fino al momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento o l'innalzamento della temperatura, ovvero trasferirli negli appositi carrelli /armadi caldi ove disponibili.
- condire le pietanze direttamente nel contenitore di arrivo;
- utilizzare utensili adeguati e calibrati.

Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, fossero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura, segnalando l'accaduto al Servizio di riferimento del Comune interessato, così come è necessario

segnalare al medesimo servizio eventuali altre non conformità rilevate nell'espletamento delle funzioni.

Tutto il personale adibito alla distribuzione deve essere in possesso dell'attestato di partecipazione a corsi di formazione in materia di igiene degli alimenti previsto dal Reg. CE 852/2004 (così come regolamentato da D.G.R. 93/2008 e N. 1849/2008) dei requisiti formativi previsti dalle vigenti leggi in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e ricevere addestramento di durata sufficiente per la corretta realizzazione del servizio.

Il personale addetto alla distribuzione essendo a diretto contatto con i bambini dovrà tenere un comportamento cortese, corretto e irreprensibile, in collaborazione con il personale della scuola.

La ditta appaltatrice dovrà munire il personale di indumenti di colore sporchevole (pantaloni + maglia/casacca + eventuale grembiule/camicia) e calzature da lavoro che dovranno essere del tipo DPI (se previsto dal DVR aziendale). Gli indumenti dovranno essere forniti in quantità sufficiente per il necessario cambio. I vestiti dovranno essere in perfette condizioni igienico – sanitarie e dovrà in generale provvedere all'osservanza di tutte le norme e prescrizioni vigenti in materia igienico sanitaria in conformità al Reg. CE 852/2004.

Ogni operatore dovrà essere munito di tesserino di riconoscimento, conforme ai requisiti D. Lgs. n° 81/2008, da tenere bene in vista. All'inizio del servizio dovrà essere depositato, sia presso la scuola interessata sia presso il Settore di riferimento di ciascun Comune, l'elenco degli operatori titolari e dei sostituti, per i quali la Ditta dovrà garantire continuità di servizio nella specifica struttura assegnata e senso di responsabilità adeguato alla natura delle attività da espletare che si rivolgono a minori. In relazione all'obbligo di cui sopra le sostituzioni del personale addetto dovranno essere limitate ai casi di effettiva e comprovata necessità. Nel caso in cui le prestazioni non fossero adeguate a quanto richiesto o nel caso di interruzione di singole prestazioni di lavoro – per causa imputabile al lavoratore o all'impresa fornitrice – la Ditta appaltatrice sarà tenuta con ogni onere a suo carico a procedere alla sostituzione degli stessi.

La Ditta appaltatrice è titolare del potere disciplinare: le circostanze disciplinarmente rilevanti verranno comunicate tempestivamente alla Ditta, la quale provvederà a contestarle al lavoratore sulla base delle leggi vigenti. Quanto previsto dal presente comma non esime l'appaltatore dalle proprie responsabilità in quanto lo stesso risponde comunque direttamente del comportamento di detto personale, delle inosservanze al presente Capitolato e dei danni derivanti all'Ente ed a terzi imputabili al personale stesso.

L'Impresa appaltatrice si impegna al rispetto di tutte le norme legislative e regolamentari, nazionali e locali, vigenti, o emanate nel corso della vigenza contrattuale, in ordine alla tutela del personale addetto.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni dettate dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, infortunistici, assistenziali o previdenziali, sono a carico dell'impresa, la quale ne è la sola responsabile, con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione e di indennizzo da parte della medesima.

L'impresa ha, nei confronti dei lavoratori impiegati nel servizio, l'obbligo assoluto:

di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per la specifica categoria di dipendenti e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si esegue il servizio, con particolare riguardo ai minimi retributivi e agli strumenti di tutela dell'occupazione; di applicare, ancorché non aderente alle associazioni firmatarie, nei confronti dei lavoratori dipendenti, e se cooperativa, nei confronti dei soci-lavoratori, tutte le disposizioni legislative e regolamentari concernenti le contribuzioni e le assicurazioni sociali, nonché di corrispondere regolarmente le retribuzioni mensili maturate previste da leggi, regolamenti, contratti nazionali,

territoriali e/o regionali ed aziendali stipulati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative su base nazionale nel settore a cui l'appalto fa riferimento.

L'impresa deve certificare, prima dell'inizio del servizio e, periodicamente, a richiesta delle Amministrazioni, l'organico addetto al servizio, distinto per qualifica, corredando la comunicazione degli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate agli enti previdenziali ed assicurativi, deve produrre una dichiarazione relativa al contratto collettivo stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative, applicato ai lavoratori dipendenti. Le Amministrazioni si riservano inoltre la facoltà di richiedere in qualsiasi momento alla ditta appaltatrice di esibire la documentazione relativa ai versamenti previdenziali e assicurativi effettuati per i singoli dipendenti.

Al fine di garantire la stabilità occupazionale di tutto il personale impiegato (Allegato B), è richiesta, ai sensi art. 50 del D.Lgs. n° 50/2016 (clausole sociali), l'applicazione, da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'impresa dovrà individuare un coordinatore con sede operativa nel territorio comunale al quale l'Amministrazione comunale si rivolgerà per tutte le necessità relative all'espletamento del servizio. In caso di assenza o impedimento l'impresa appaltatrice dovrà individuare un sostituto e comunicarne tempestivamente il nominativo all'Amministrazione Comunale; la sede operativa ed il coordinatore dovranno essere muniti di recapito telefonico e fax e dovrà essere assicurata una reperibilità almeno nella fascia oraria 9-16.

#### Art. 7. STRUTTURE IMMOBILIARI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Le amministrazioni comunali daranno in comodato d'uso gratuito temporaneo spazi interni alle scuole per la realizzazione degli office di servizio, spogliatoi e servizi igienici del personale alimentarista operante nei centri, attrezzature, arredi ivi presenti.

Restano esterni agli spazi dati in comodato d'uso i refettori e gli spazi dedicati al consumo dei pasti, che hanno natura multifunzionale (attività didattica/ludo ricreativo/ristorazione) in base allo specifico progetto educativo della scuola.

In particolare sarà onere dell'Appaltatore:

- l'installazione nelle sedi di lavoro operative di lavamani con comando non manuale alimentati con acqua fredda e calda
- risistemazione degli ambienti di servizio con rifacimento ove opportuno dei rivestimenti (pavimenti e pareti in materiale lavabile)
- il rifacimento ove opportuno degli infissi delle finestre e installazione di retine antinsetto lavabili e rimovibili
- installazione di frigoriferi, ove necessario, per la conservazione degli yogurt, dotati di termometro
- Termometri a sonda per il controllo della temperatura dei cibi in ingresso
- Termometri delle lavastoviglie
- Termometri per scaldare vivande/armadi/carrelli caldi (se presenti)
- Bilancia per diete e pasto campione
- sostituzione degli arredi in materiale non lavabile con arredi in acciaio
- riorganizzazione degli spazi di lavoro con idonei arredi ed attrezzature per il ricevimento pasti, la lavorazione e il porzionamento.

Tutto il materiale, dovrà, per la buona tenuta del patrimonio, essere ricoverato all'interno degli armadi, cassetti, pensili senza che nulla venga mantenuto all'esterno degli stessi. Tutto il materiale deve essere ricoverato in perfetto ordine.

La ditta aggiudicataria dovrà organizzare le proprie procedure lavorative in modo tale che le strutture, gli impianti e gli arredi non abbiano a risentirne nel loro uso e conservazione.

Le eventuali attrezzature, arredi ed impianti offerti in sostituzione di quelli esistenti, scelti in accordo con l'ente, dovranno avere caratteristiche qualitative ed operative medesime o migliorative di quelle sostituite ed essere rispondenti alle caratteristiche costruttive disposte dalla normativa vigente all'atto della sostituzione. Alla scadenza del contratto essi entreranno nella proprietà dell'ente appaltante.

E' a carico della ditta appaltatrice ogni tipo di intervento riguardante le strutture, gli impianti, le attrezzature e gli arredi dei terminali di ristorazione scolastica per tutto il periodo di vigenza dell'appalto, rispetto ai seguenti ordini di manutenzione:

1. Manutenzione ordinaria;
2. Manutenzione programmata.

La ditta appaltatrice dovrà apportare le modifiche ritenute necessarie per poter applicare il sistema HACCP come da normativa vigente, per ottemperare alle normative sulla sicurezza, l'igiene alimentare ed ogni altra norma pertinente relativa al Servizio, all'incolumità del personale dipendente e non, nonché dell'utenza finale.

La manutenzione presso i terminali di ristorazione scolastica dovrà in ogni caso contemplare i seguenti requisiti minimi:

| Manutenzioni minime  | Periodo minimo di intervento |
|--|------------------------------|
| Verifica periodica di ogni singola attrezzatura ed arredo  | 2 Mesi                       |
| Tinteggiatura dei locali ove avvenga il consumo dei pasti  | 1 volta l'anno               |
| Tinteggiatura periodica dei locali lavaggio, deposito, spogliatoio, corridoi   | 1 volta l'anno               |
| Verifica di ogni singola parte impiantistica   | 1 volta al mese              |
| Pulizia delle linee di scarico dei reflui prodotti per l'espletamento del servizio fino all'innesto della fognatura principale | ogni 6 mesi                  |

Il numero di interventi sopra indicati sono da ritenersi minimi. Nel caso in cui, per evenienze straordinarie, si rendesse necessario intervenire immediatamente anche oltre le tempistiche programmate sarà onere e cura della ditta aggiudicataria eseguire le opere nei tempi adeguati alle necessità.

Tali interventi non prolungano i tempi di manutenzione e/o conduzione.

Inoltre, di tali interventi dovrà essere conservata la relativa documentazione, da allegare al piano di autocontrollo, ai fini delle verifiche da parte della Stazione Appaltante.

#### Art. 8. CONTROLLI IGIENICO - SANITARI E DI QUALITA'

Controlli sulla prestazione del servizio, in ogni sua fase ed in ogni momento, nonché sul personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto, volti ad accertare il possesso di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge nonché le procedure di autocontrollo, fino alla vigenza del contratto, potranno essere operati, oltre che dagli organi di vigilanza, dai dipendenti comunali responsabili del servizio e/o incaricati dai Comuni, dai referenti della scuola nonché, nelle forme e modalità stabilite dalle Amministrazioni Comunali, dai rappresentanti dei genitori.

## Art. 9. RICHIAMI E DIFFIDE IN CORSO DI ESECUZIONE

L'impresa che durante l'esecuzione del servizio dia motivo a più rilievi per negligenze ed inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali, può essere soggetta a diffida e/o a richiami senza pregiudizio per l'applicazione delle penali.

## Art. 10. PENALITA' – MODALITA' DI APPLICAZIONE

In caso di inadempienza agli obblighi di cui al presente atto e/o mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi, fatte salve le ulteriori responsabilità, saranno applicate le seguenti penali:

- per ogni inadempienza dell'impresa: € 250,00 per ogni richiamo o diffida.
- Nel caso in cui la Ditta non provveda all'espletamento, anche parziale, dei servizi, si applicherà una penale giornaliera fissa di Euro 600,00.

L'ammontare delle penalità è addebitato sul credito dell'impresa dipendente dal contratto cui esse si riferiscono, ovvero, non bastando, sulla cauzione definitiva.

Le penalità sono notificate all'impresa a mezzo di PEC, indirizzata al domicilio legale indicato in contratto.

L'ammontare delle penalità è addebitato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura.

## Art. 11. DECADENZA E RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Il gestore è tenuto a mantenere la gestione del servizio fino alla scadenza del contratto.

Nei casi di decadenza o risoluzione anticipata del contratto il Gestore perde l'intera cauzione versata, fermo restando il diritto dei Comuni a richiedere il risarcimento per eventuali danni subiti.

Oltre alle penalità succitate, le Amministrazioni Comunali si riservano in qualsiasi momento la possibilità di rescindere il contratto, qualora il gestore incorresse in più penalità previste dal contratto e quando per altre gravi cause non fosse possibile continuare la fornitura medesima.

## Art. 12. RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esse connesse, derivasse all'Amministrazione Comunale o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

Resta quindi a carico esclusivo della ditta l'onere della copertura di tutti i rischi e della stipulazione, con primaria Compagnia di Assicurazione, di apposita polizza assicurativa R.C. contro i rischi derivanti dall'esercizio delle funzioni affidate.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'appaltatore, restandone sollevata l'Amministrazione Comunale nonché il personale preposto alla sorveglianza.



Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo l'appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio, dei propri dipendenti, o di altri.

#### Art. 13. OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero essere emanati durante la vigenza del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene degli alimenti e la sicurezza sul lavoro e tutte le altre leggi e/o norme, attuali e future, comunque attinenti i servizi oggetto dell'appalto.

#### Art. 14. FATTURAZIONE, PAGAMENTI

La fatturazione deve pervenire, ogni mese, rispettivamente ai Comuni di Città di Castello, Citerna e S.Giustino. Contestualmente la ditta dovrà far pervenire, al servizio di riferimento del Comune, le bolle di consegna giornaliere controfirmate per ricevuta al ricevimento dei pasti.

La fatturazione sarà rimessa in formato elettronico conformemente alla normativa vigente, dovrà indicare il Codice Identificativo Gara (CIG) e il Codice Univoco P.A. per la fatturazione elettronica.

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal d.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, come modificato ed integrato dal d.lgs. 9 novembre 2012, n. 192.

#### Art. 15. ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto. Si ricorda in particolare che la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008. A tale fine dovrà fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza (alla luce anche delle eventuali modifiche o migliorie organizzative proposte) ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale scolastico e di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente, di concerto con le singole istituzioni scolastiche.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

La gestione deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei terminali di ristorazione.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale dell'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

#### Art. 16. CONTROVERSIE

Per eventuali controversie giudiziarie il Foro competente è quello di Perugia.

#### Art. 17. SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, di bollo, registro, accessorie e conseguenti, saranno a totale carico della ditta aggiudicataria.

#### Art. 18. DOMICILIO DEL GESTORE

Il Gestore deve eleggere domicilio in Città di Castello o San Giustino o Citerna, dandone comunicazione formale all'atto dell'avvio del servizio.

#### Art. 19. NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente contratto si rinvia, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore. Le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di legge in materia.

#### Art. 20. ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale:

All. A1), A2), A3): Elenco dei plessi scolastici rispettivamente dei Comuni di Città di Castello, San Giustino e Citerna, contenente dettaglio inerente la media dei pasti giornaliera (con riferimento all'a.s. 2015/2016), gli orari di fornitura del servizio e le modalità di somministrazione;

All. B): organico in servizio al maggio 2017

All. C): Documento inerente "Politica e procedure di lotta allo spreco alimentare"