



# COMUNE DI ROCCAROMANA

Provincia di Caserta

**ALLEGATO "B" alla determina n. 58 del 23.11.2009**

**CAPITOLATO**

## ARTICOLO 1 – OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (con alimenti tipici e biologici come da normativa vigente) delle scuole primaria, secondaria di primo e secondo grado del Comune di Roccaromana.

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti:

Scuola materna o primaria: via Castello

Scuola elementare o secondaria di primo grado: Largo Ponte.

Scuola media o secondaria di secondo grado: Largo Ponte.

Il servizio mensa comprende le seguenti prestazioni:

- preparare e servire i pasti caldi;
- preparazione ed apparecchiatura tavoli per la mensa;
- fornitura di stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli;
- acquistare i generi alimentari necessari;
- sparcchiatura, pulitura e riordino tavoli, sedie e locali mensa dei suddetti plessi scolastici;
- acquistare detersivi e attrezzature per la pulizia delle stoviglie e dei locali;
- lavaggio di piatti e stoviglie;
- pulitura e riordino piani di lavoro ed attrezzature predisposte per la mensa;
- pulizia locali contenenti dette attrezzature;
- pulitura frigoriferi.

## ARTICOLO 2 – PASTI

Il numero effettivo degli alunni iscritti per plesso scolastico e dei relativi assistenti sarà comunicato alla ditta aggiudicataria all'inizio del servizio stesso. Il numero dei pasti presunti annui è di circa 11.500 che è un dato medio da considerarsi indicativo e potrà variare in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero di presenze giornaliere degli utenti.

I pasti saranno somministrati solamente agli alunni muniti di apposito "buono mensa" rilasciato dal Comune ed al personale scolastico incaricato della vigilanza. Il servizio dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì con esclusione del sabato.

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta.

I pasti proposti giornalmente dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel citato menù.

È vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti ed è comunque vietata ogni forma di riciclo.

In occasione delle uscite esterne degli alunni, durante l'anno scolastico, la ditta, a richiesta, dovrà confezionare dei pasti a sacco.

Sarà compito del personale scolastico, appositamente incaricato, comunicare alla ditta ed al Comune, quotidianamente, le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa.

La ditta, invece, per ogni plesso di distribuzione emetterà bolla di consegna recante l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati ed all'ora di consegna.

La ditta, inoltre, dovrà indicare tramite apposita etichetta adesiva, su ogni contenitore, il pasto contenuto oltre che la data e l'ora di confezionamento.

L'apposizione di tale etichetta dovrà avvenire non oltre il momento della partenza dal centro di cottura.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la ditta dovrà essere preavvisata possibilmente ventiquattro ore prima.

Per scioperi non programmati, la ditta dovrà essere avvertita dalle scuole entro le ore 9.30 dello stesso giorno della fornitura. Per scioperi del personale dipendente della ditta, la stessa dovrà darne comunicazione alle scuole ed al Comune di Roccaromana con un preavviso congruo di almeno ventiquattro ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili che non consentano la preparazione di piatti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, (calamità naturali ...) che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

### ARTICOLO 3 – COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto giornaliero è così composto:

- Primo piatto;
- Secondo piatto;
- Contorno con verdure di stagione;
- Pane comune o integrale, fresco;
- Frutta fresca di stagione o gelato o altro in monoporzione;
- Acqua.

Lo stesso deve essere preparato nella mattina della giornata stessa in cui viene somministrato.

### ARTICOLO 4 – DIETE SPECIALI – DIETE IN BIANCO

La ditta appaltatrice si impegna a fornire le diete con particolari regimi dietetici che saranno comprovate da certificati medici; per i casi di appartenenza a minoranze religiose è invece sufficiente una auto-certificazione di un responsabile del minore, con l'indicazione degli alimenti non permessi.

Inoltre in caso di indisposizione temporanea dell'alunno si potrà richiedere un menù dietetico generale così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio crudo extravergine di oliva)
- Secondo piatto: carne magra cotta a vapore, ai ferri o lessata;
- Contorno: verdura di stagione cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo extravergine di oliva ed eventualmente limone;
- Pane fresco;
- Frutta fresca: mela;
- Acqua.

### ARTICOLO 5 – COMPOSIZIONE DEL MENU'

Il pasto sarà composto secondo le prescrizioni approvate dalla A.S.L. di competenza. I menù sono articolati su quattro settimane.

Possono essere previsti, inoltre, due menù stagionali, invernale ed estivo, da attuare per gli alunni delle scuole, per il personale docente nonché per l'ulteriore personale adulto autorizzato a fruire del servizio di mensa come meglio individuato nel presente capitolato.

La ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi al menù, alle grammature ed ai requisiti qualitativi dei prodotti alimentari per la preparazione dei pasti descritti e che saranno prescritti. Pertanto i pasti devono essere preparati nel più rigoroso rispetto del menù, delle grammature, delle ricette e delle

norme igieniche riportate. Si precisa che le grammature da fornire dovranno intendersi al netto degli scarti e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

#### ARTICOLO 6 – VARIAZIONE DEL MENU'

Il menù è unico per tutti e non potrà essere modificato da parte della ditta appaltatrice.

E' consentita tuttavia una variazione da parte della ditta appaltatrice, previo avviso al Comune, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto (il tipo di guasto dovrà essere successivamente documentato);
- interruzione temporanea della produzione per cause varie ( sciopero, incidenti, black-out).

Innovazioni e modifiche al menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni derivanti dalla Commissione Mensa.

All'inizio di ogni anno scolastico l'Amministrazione Comunale si riserva di modificare le preparazioni previste con altre di uguale valore nutrizionale ed economico sulla base di indicazioni fornite dall'ASL di competenza, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per la stessa. Per ogni nuovo piatto inserito e sostituito l'Impresa aggiudicataria è tenuta a fornire il relativo prodotto senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

#### ARTICOLO 7 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI E TRASPORTO

Il servizio di refezione viene organizzato tenendo conto del calendario e degli orari scolastici, i quali variano a seconda del tipo di scuola, della programmazione didattica nonché delle iniziative didattiche di anno in anno messe in atto dal competente istituto comprensivo statale. A mero titolo indicativo, di seguito si riporta sommaria indicazione delle modalità organizzative del servizio mensa necessarie in rapporto all'attuale strutturazione delle attività didattiche e suscettibili di variazioni:

Scuola Primaria: ore 11,45/12,00

Scuola Secondaria di primo grado: ore 12,30

Scuola Secondaria di secondo grado: ore 13,15

Si evidenzia che gli orari sono puramente indicativi e suscettibili di variazioni e non sono vincolanti per l'Amministrazione comunale.

I pasti dovranno essere serviti al tavolo dal personale della ditta direttamente nei contenitori che rispettano i requisiti igienici-sanitari.

Nel trasporto dei pasti dovrà farsi uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente.

I contenitori dovranno essere opportunamente identificati e dovrà essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica e, relativamente alla consegna all'utenza, dovrà categoricamente essere costituito da panini monoporzione ognuno imbustato singolarmente, mentre la frutta dovrà essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole con relativa identificazione.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi.

Il numero degli automezzi da adibire per i plessi deve essere non inferiore a 1.

L'automezzo ed attrezzature addetti al trasporto per la consegna dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alla Legge n°283 del 30.04.1962 – regolamento attuativo DPR 26.03.1980 n°327 – D.L. n°155/1997 (HACCP).

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzato secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

#### ARTICOLO 8 – PERSONALE

L'appaltatore destinerà stabilmente al servizio il personale avente adeguata qualificazione (1 cuoco e 1 refezionista part-time minimo) e dovrà impegnarsi a garantire la continuità occupazionale e il trattamento economico e giuridico maturato dei soggetti già operanti nella struttura in virtù della precedente procedura di affidamento, come previsto dalla normativa contrattuale di settore.

Il personale dovrà essere regolarmente assunto ed in regola con le leggi ed i regolamenti sanitari. Detto personale sarà dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo – giacche – tute) e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare, le relative qualifiche e ad esibire il libretto sanitario degli stessi.

Dovrà essere assicurata la puntualità e continuità del servizio e garantita la sostituzione tempestiva del personale assente a qualsiasi titolo.

#### ARTICOLO 9 – ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE

Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore un locale mensa situato presso l'edificio scolastico in Via Castello, dotato di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti.

I pasti saranno distribuiti, a cura dell'appaltatore, agli alunni della scuola primaria ed agli assistenti, nell'apposito locale di refezione ivi ubicati.

I pasti, in appositi contenitori termici a norma, tramite automezzo della ditta, saranno inviati al plesso scolastico ubicato in Largo Ponte dove è ubicato l'altro plesso scolastico interessato.

L'Amministrazione comunale consegna all'appaltatore le attrezzature in buono stato di conservazione. L'appaltatore deve mantenerle in stato da servire all'uso convenuto.

In ogni caso l'appaltatore si impegna ad assicurare l'efficienza delle attrezzature così da non intralciare le prestazioni del servizio.

Dei locali, degli impianti e delle attrezzature eventualmente esistenti, la ditta dovrà prendere visione prima della formulazione dell'offerta e dichiarare espressamente nella medesima di aver preso visione degli stessi.

#### ARTICOLO 10 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del comune l'illuminazione, il riscaldamento dei locali per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, il gas la fornitura di acqua, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature di sua proprietà.

#### ARTICOLO 11 – RESPONSABILITÀ

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina sia infine in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere prodotto all'amministrazione Comunale copia del piano di autocontrollo igienico-sanitario previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 (HACCP).

#### ARTICOLO 12 – LIQUIDAZIONE COMPETENZE

La liquidazione di quanto dovuto sarà effettuata dal responsabile del servizio dietro presentazione di regolare fattura, sulla base dei pasti effettivamente somministrati, suddivisi tra le singole scuole nel mese precedente. Le fatture emesse, debbono pervenire all'Amministrazione Comunale - ufficio protocollo entro il mese successivo a quello a cui si riferiscono; dalla data di effettiva presentazione

della fattura, decorrono i 60 giorni entro cui l'Amministrazione Comunale, procederà alla liquidazione ed emissione del relativo mandato.

Il pagamento del canone avverrà a rate mensili posticipate.

#### ARTICOLO 13 – COMMISSIONE MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato anche dalla Commissione Mensa formata dal Sindaco o suo delegato (assessore o consigliere comunale), dal Responsabile del servizio o suo delegato, un insegnante per ognuna delle scuole coinvolte, nominati dal Consiglio d'Istituto, un rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico nominato dal Consiglio d'Istituto, dal Sanitario A.S.L.

Le funzioni di segretario verranno svolte da un componente la commissione nominato volta per volta dalla stessa, tra i presenti.

I componenti della Commissione Mensa possono effettuare, anche individualmente, il controllo sul funzionamento del servizio, al fine di rilevare la corretta erogazione dello stesso: quantità, qualità e temperatura del cibo, idonee modalità di stoccaggio e distribuzione, mancato rispetto del menù, controllo delle grammature, pulizia delle cucine e dei refettori. Durante la verifica, i componenti della Commissione che eseguono in una giornata di propria scelta senza preavvisare la scuola, hanno il compito di valutare sulle apposite schede di rilevazione la gradibilità dei pasti, la loro conformità ai menù stabiliti, l'accettazione da parte degli allievi ed il confort ambientale, le quali vanno restituite, dopo averle sottoscritte, al Servizio Amministrativo del Comune, che le raccoglie e ne elabora i dati, i quali verranno presentati durante gli incontri collegiali della Commissione Mensa.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica.

La Commissione Mensa sarà convocata dal Sindaco, almeno una volta l'anno scolastico, che potrà invitare, in ragione delle problematiche previste di volta in volta nell'ordine del giorno, il rappresentante della ditta appaltatrice del servizio, per verificare il funzionamento delle mense scolastiche ed esprimere mediante verbale scritto pareri, suggerimenti ed osservazioni sul servizio, da trasmettere all'Amministrazione Comunale.

#### ARTICOLO 14 – NORME IGIENICO SANITARIE E CONTROLLI

Per quanto concerne le norme legislative igienico - sanitarie si fa riferimento a: Legge n°283 del 30.04.1962, Regolamento attuativo DPR 26.03.1980 n°327 e D.L. n°155/1997 (HACCP).

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed i punti di somministrazione saranno di competenza dell'A.S.L. CE territorialmente competente.

L'ASL potrà disporre in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio e/o su indicazione dell'amministrazione, l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini, e a quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

L'impresa appaltatrice sarà tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

#### ARTICOLO 15 – CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa appaltatrice dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni di grammi 100 di ogni prodotto somministrato, confezionati in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (Comune di Roccaromana – data di prelievo- nomi dei cuochi ecc...) e riposti rispettivamente uno

in una celle frigorifera a + 4 gradi centigradi per 48 ore e l'altro in un congelatore a temperatura di - 18 gradi centigradi per 72 ore. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare o per controlli a campione su iniziativa dell'amministrazione.

#### ARTICOLO 16 – MAGAZZINI, FRIGORIFERI E PENTOLAME

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia ne i magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

I sacchetti, le scatole ed i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° C e + 4 ° C.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

Le uova potranno essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con alimenti o con altro materiale conforme equivalente a norma di legge.

Nella lavorazione presso il centro di cottura e all'atto dello scodellamento, dovranno essere utilizzati idonei recipienti come previsto dalla normativa vigente in materia. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti e le stesse dovranno riportare l'etichettatura completa.

Tutti i condimenti, gli aromi, le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente. Ogni qualvolta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa dovrà essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato. I prodotti semilavorati dovranno essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

La temperatura del magazzino non deve superare i 25° C. il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

#### ARTICOLO 17 – RICICLO CIBI PREPARATI. DIVIETO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche.

#### ARTICOLO 18 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale dell'appaltatore dovrà, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione, alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

#### ARTICOLO 19 – PREPARAZIONE PIETANZE

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi ed i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati dovranno essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

#### ARTICOLO 20 – OPERAZIONI PRECEDENTI LA COTTURA

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

Legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua.

Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0° C e +4° C il giorno precedente il consumo.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata.

La carne trita dovrà essere macinata in giornata. Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.

Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre,) il lavaggio ed il taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura.

Per verdure da consumarsi crude sarà tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo.

Le operazioni di panatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

Sono vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione.

È assolutamente vietato utilizzare il dado di brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne che per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

#### ARTICOLO 21 – DEROGA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 1° c e +6° c.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo – e successivo abbattimento – sono: arrostiti, brasati, bolliti, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

È tassativamente vietato raffreddare a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua, i prodotti cotti.

#### ARTICOLO 22 – PENTOLE PER LA COTTURA

Per la cottura dovranno essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non potranno essere utilizzate pentole in alluminio.

#### ARTICOLO 23 – PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed il centro di cottura saranno a carico dell'appaltatore e dovranno essere oggetto di specifica procedura.

L'appaltatore sarà tenuto a trasmettere all'amministrazione la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista, dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

#### ARTICOLO 24 – PRODOTTI PER LA PULIZIA

I prodotti detergenti, sanificanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il personale, quando effettua pulizia o lavaggio dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati nella preparazione di alimenti.

#### ARTICOLO 25 – CONSERVAZIONE DETERSIVI

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole.

#### ARTICOLO 26 – CONTROLLI SPECIFICI

È facoltà dell'amministrazione effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso al centro di cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle descrizioni contrattuali del Capitolato.

In particolare l'amministrazione potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche e merceologiche, nonché la preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e, in generale, l'applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.

L'amministrazione farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando eventuali prescrizioni alle quali l'appaltatore dovrà uniformarsi.

L'appaltatore sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell'amministrazione.

Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'amministrazione si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

i competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;

gli impiegati comunali di competenza del servizio incaricati dall'amministrazione;

altri soggetti e/o organismi all'uopo costituiti e incaricati dall'amministrazione quali la commissione mensa.

#### ARTICOLO 27 – CONSEGUENZE DEI CONTROLLI

I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I tecnici incaricati dall'amministrazione provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera. L'amministrazione provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione, confezionamento e distribuzione pasti.

#### ARTICOLO 28 – CONTRATTO

La Ditta dovrà presentarsi per la stipula del contratto entro 30 giorni dalla aggiudicazione definitiva. L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche della documentazione prodotta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione.

#### ARTICOLO 29 - DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto viene stabilita in anni 5 come da indicazione riportata nel bando di gara e potrà attuarsi anche in via d'urgenza nelle more della stipula del contratto.

L'Amministrazione Comunale prima, della scadenza del contratto, si riserva la possibilità di proroga del contratto e/o affidamento diretto se compatibile con le norme vigenti al momento, previa accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse e accettazione da parte dell'appaltatore.

La ditta è comunque tenuta a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto e comunque non oltre sei mesi dalla scadenza. La ditta aggiudicataria si impegna a dare attuazione al presente contratto a prescindere dalla stipulazione del formale contratto.

#### ARTICOLO 30 – VALORE DELL'APPALTO.

Il valore dell'affidamento è fissato in € 132.250/00, oltre l'IVA salvo il ribasso d'asta. Con tale corrispettivo l'appaltatore s'intende compensato di qualsiasi suo pretendere o avere dal Comune per il Servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatto dal Comune con il pagamento del canone.

Tale prezzo si intende formato dalla ditta concorrente in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio.

#### ARTICOLO 31 – INFRAZIONI E PENALITÀ

Per la mancata o ritardata esecuzione di obblighi contrattuali, di ordini di servizio, di disposizioni legislative e/o regolamentari, di ordinanze sindacali sono stabilite a carico dell'Appaltatore le seguenti sanzioni che saranno recuperate con addebito degli importi a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'appaltatore.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie, l'amministrazione si riserva di risolvere il contratto.

Le infrazioni saranno accertate dagli Uffici comunali competenti e trasmesse mediante rapporto al Responsabile del Servizio; quest'ultimo ne farà dare comunicazione al concessionario, il quale dovrà, entro dieci giorni, produrre le eventuali memorie giustificative o difensive dell'inadempienza riscontrata.

Esaminate queste, o trascorso inutilmente il termine anzidetto, sarà applicata dal Responsabile del servizio, a sua insindacabile giudizio, la penalità come sopra determinata.

L'applicazione della penalità e della trattenuta come sopra descritto non estingue l'obbligo di adempiere, né il diritto di rivalsa – dell'Amministrazione e/o di terzi – nei confronti dell'Appaltatore per eventuali danni patiti.

Non ottemperando l'Appaltatore entro il termine fissato alle intimazioni che le venissero fatte dal Responsabile del Servizio per l'esecuzione del servizio, provviste o rinnovo di materiali ed altro, potrà provvedere d'ufficio il Comune, a spese dell'appaltatore stesso, senza bisogno di costituzione in mora, né di alcun altro provvedimento, ferma restando l'applicazione della penalità e l'eventuale immediata risoluzione del contratto a insindacabile giudizio dell'Amministrazione.

Gli importi dovuti dall'Appaltatore a titolo di sanzione o di rimborso delle spese per lavori o forniture eventualmente eseguite d'ufficio dovranno essere versati all'Amministrazione entro 15 giorni dalla richiesta, salvo essere, in caso di mancato pagamento, trattenute dal Comune

sull'importo cauzionale, che dovrà essere ricostituito nella sua integrità nel termine di quindici giorni, sotto pena di decadenza dell'appalto.

In caso di mancata osservanza da parte dell'appaltatore delle prestazioni contrattuali, l'amministrazione avrà la facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela di quanto esplicitato nel presente capitolato.

Di seguito è riportata a titolo di esempio, una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione:

mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;  
grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;  
ritardo nella consegna dei pasti;  
inosservanza del menù senza preventiva comunicazione;  
qualità del cibo non rispondente perfettamente agli aspetti organolettici ed alle altre caratteristiche merceologiche definite nel presente capitolato;  
mancata consegna o errata preparazione dei pasti e/o diete in bianco o speciali;  
presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;  
distribuzione in numero inferiore a quello occorrente di stoviglie, monouso, panini, frutta ecc.;  
personale inferiore rispetto ai parametri stabiliti;  
pulizia dei locali di competenza dell'appaltatore eseguita in modo insoddisfacente;  
carenti condizioni igieniche del mezzo di trasporto;  
inosservanza di norme igieniche, sanitarie e tecniche nella preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti.

In tali casi e in tutte le ulteriori differenti inadempienze relative al dettato del presente capitolato d'appalto, potranno essere applicate sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 2.000,00 rapportate alla gravità delle inadempienze e ad insindacabile giudizio del Responsabile del Servizio.

#### ARTICOLO 32 – SPESE

Le spese di contratto (bolli registrazioni, diritti ecc.) saranno a carico della ditta aggiudicataria.

#### ARTICOLO 33 – DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 193/2003 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio di cui trattasi.

#### ARTICOLO 34 – OSSERVANZA DI LEGGI, REGOLAMENTI E DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO.

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

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

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

- a) delle leggi, regolamenti e disposizioni vigenti, e che fossero emanate durante l'esecuzione del contratto relative alle assicurazioni degli operai contro gli infortuni sul lavoro, l'invalidità e vecchiaia ecc.;
- b) di tutte le leggi e norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni;
- c) di tutte le norme di qualsiasi genere applicabili all'appalto in oggetto, emanate ed emanande ai sensi di legge dalle competenti autorità statali, regionali, provinciali, comunali, dalle amministrazioni che hanno giurisdizione sui luoghi in cui deve eseguirsi il servizio, restando

contrattualmente convenuto che - anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri e limitazioni - egli non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'amministrazione appaltante, essendosi di ciò tenuto conto nello stabilire i patti ed i prezzi del rapporto;

d) delle leggi in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

#### ARTICOLO 35 – SUBAPPALTO, CESSIONE, VICENDE SOGGETTIVE

Ai sensi dell'art. 118, comma 1, del codice dei contratti, l'impresa aggiudicataria è tenuta ad eseguire in proprio il servizio. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Trova applicazione l'art. 116 dello stesso codice dei contratti.

E' vietata la cessione del servizio, se non autorizzata, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione.

#### ARTICOLO 36 – RECESSO

La stazione appaltante, ex art. 21-sexies della L. 241/1990, ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto previo il pagamento dei servizi eseguiti e del valore dei beni utili esistenti, oltre al pagamento, a titolo di indennizzo, del decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

#### ARTICOLO 37 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del c. c. per i casi di inadempimento contrattuale, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c. c. le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività dell'appaltatore;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'appaltatore;
- fallimento dell'appaltatore;
- quando l'appaltatore si renda colpevole di frode o grave negligenza nell'espletamento del servizio;
- grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- casi di intossicazione alimentare con addebito di responsabilità;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- interruzione immotivata del servizio,

E' comunque facoltà dell'appaltatore dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice o altra formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno (con possibile anticipazione a mezzo fax), nel caso in cui pervenga informativa antimafia negativa da parte della Prefettura di Caserta.

Nella citata ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'appaltatore in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'appaltatore intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'appaltatore, a titolo di risarcimento danni subiti per tale causa, con incameramento della cauzione salvo recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

#### ARTICOLO 38 – CONTROVERSIE

Per ogni controversia che potesse insorgere tra il Comune di Roccaromana e l'Impresa viene esclusa la competenza arbitrale. Le controversie derivanti dall'esecuzione del presente contratto

sono devolute alla Autorità Giudiziaria competente secondo le disposizioni vigenti. In caso di controversie le parti eleggono domicilio legale in Roccaromana e per ogni eventuale giudizio s'intende riconosciuto il Foro unico di Santa Maria Capua Vetere.

#### ARTICOLO 39 – DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA

In caso di disdetta del contratto da parte dell'Impresa prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, sarà addebitata all'impresa appaltatrice l'eventuale maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

#### ARTICOLO 40 – PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL'ESECUTORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE INADEMPIMENTO DELL'ESECUTORE.

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato.

#### ARTICOLO 41 – ACCESSO AGLI ATTI E DIVIETO DI DIVULGAZIONE.

L'accesso agli atti ed il divieto di divulgazione sono disciplinati dall'art. 13 del codice dei contratti. Ai sensi dell'articolo 24 della legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni, sono comunque sottratte all'accesso le relazioni riservate del responsabile unico del procedimento.

#### ARTICOLO 42 – ADEGUAMENTO DEI PREZZI

In relazione al disposto dell'art. 115 del codice dei contratti, la revisione periodica dei prezzi potrà essere richiesta a partire dal 2° anno scolastico su istanza motivata. La revisione sarà calcolata sulla base degli indici ISTAT relativi al costo della vita.

#### ARTICOLO 43 – DOCUMENTI ALLEGATI AL CONTRATTO

Il presente Capitolato costituirà parte integrante dal contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario dell'appalto.

#### ARTICOLO 44 – VERBALE DI SOPRALLUOGO

L'appaltatore darà atto, senza riserva di sorta:

di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovranno svolgersi i servizi; di aver sottoscritto il relativo verbale di presa d'atto in presenza di un dipendente abilitato e di aver conseguentemente verificato e valutato, mediante la conoscenza diretta, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario e utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio o, in ogni caso, entro il primo mese di attivazione del servizio.

#### ARTICOLO 45 – OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

La ditta è tenuta all'esatta osservanza dei contratti di lavoro e di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, comprese quelle emanate nel corso dell'appalto.

In caso di inottemperanza agli obblighi suddetti, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune segnalerà l'inadempienza alla Ditta e, se del caso, all'Ispettorato stesso, il Comune procederà ad una ritenuta del 20% sui pagamenti, destinando le somme accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta della somma accantonata non sarà effettuata fino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le ritenute dei pagamenti di cui sopra la Ditta non può opporre eccezione all'Ente Appaltante, né ha titolo al risarcimento dei danni.

La Ditta ha l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti le disposizioni di legge ed i regolamenti in vigore o emanati nel corso del contratto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali, con particolare riferimento a quelle riguardanti l'igiene e la salute pubblica e il decoro, aventi rapporto diretto con il servizio.

La ditta è tenuta ad osservare le disposizioni emanate dalla A.S.L. e da ogni altra autorità competente, in ordine alla dotazione di mezzi di protezione sanitaria ed igienica degli operatori e del personale in genere, alle modalità di esercizio dell'attività ed ai necessari controlli sanitari.

Ai sensi della normativa vigente, si precisa che le autorità competenti per le informazioni circa gli obblighi in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro sono le ULSS, i Vigili del Fuoco e l'Ispettorato del Lavoro competenti per territorio, la Ditta dichiara che ha tenuto conto nella formulazione dell'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro.

#### ARTICOLO 46 – ASSICURAZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi, a proprie spese, di contratto assicurativo per responsabilità civile per copertura danni a persone e terzi ed in ogni caso per tutti i rischi derivanti dalle esecuzioni delle prestazioni oggetto del presente appalto, compreso furto, incendio, scoppio, intossicazione alimentare.

La polizza d'assicurazione deve essere presentata all'ente all'atto della stipula del contratto.

#### ARTICOLO 47 – SICUREZZA E PIANI DI SICUREZZA

Il Comune considera la sicurezza sul lavoro un valore irrinunciabile e prioritario e ciò per ragioni di ordine morale, sociale, giuridico e di immagine e pone quindi la tutela dell'integrità fisica e della salute dei lavoratori come obiettivo prioritario.

Il presente documento stabilisce quindi come prima regola per la Ditta quella che le lavorazioni che sono oggetto del servizio dovranno essere svolte nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene del lavoro nonché di tutela ambientale. Quanto indicato (incluse tutte le dichiarazioni richieste) dovrà comunque essere garantito anche in caso di subappalto o cottimo.

Determinazione del corrispettivo

Le parti si danno reciprocamente atto che la determinazione del corrispettivo e lo studio delle sue componenti (con particolare riferimento alle misure e agli apprestamenti di sicurezza da prevedere per l'esecuzione del servizio) sono stati eseguiti dalla Ditta sulla scorta di un attento ed approfondito esame dei servizi da eseguire e, nei casi in cui ciò sia stato ritenuto necessario, di tutta la documentazione di cui essa ha avuto la materiale disponibilità nonché dell'esito della diretta e congiunta ricognizione dei luoghi ove il servizio dovrà avvenire.

Oneri della Ditta

La Ditta dovrà porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza e igiene del lavoro e dirette alla prevenzione dei rischi.

Nell'esecuzione del servizio appaltato la Ditta curerà che le materie inquinanti di qualsiasi genere non vengano scaricate nella rete fognaria e che ogni eventuale rifiuto che possa in qualche modo rientrare nel novero dei prodotti soggetti a regolamentazione particolare venga trattato nel rispetto delle norme in materia.

La Ditta si impegna ad eseguire un attento ed approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio al fine di verificare, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio stesso, onde preordinare ogni necessario o utile presidio o protezione e renderne edotti i propri lavoratori.

Personale della Ditta

I servizi dovranno essere effettuati con personale di provata capacità che, qualitativamente e numericamente, consenta alla Ditta di rispettare le prescrizioni vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro e gli impegni che si è assunto all'atto della stipula del contratto. È fatto obbligo alla ditta affidataria di procedere al continuo aggiornamento professionale del personale impiegato.

Il personale utilizzato dovrà avere padronanza della lingua italiana e conoscenza della segnaletica in uso.

La Ditta dovrà dotare il proprio personale, oltre che dei dispositivi di protezione individuale, necessari per l'esecuzione del servizio di cui al contratto, anche di quelli che potranno essere prescritti dal Comune in relazione a condizioni di rischio specifiche; di tale ulteriore obbligo verrà, se del caso, data comunicazione scritta di volta in volta.

La Ditta imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza, ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

E' fatto obbligo ai dipendenti di indossare un capo di vestiario o altro segno distintivo che identifichi la Ditta.

Il Comune si riserva di pretendere l'allontanamento del personale della Ditta incapace o inadempiente ai propri doveri.

Stato delle macchine

Le macchine, le attrezzature e i mezzi d'opera che la Ditta intenderà usare nell'esecuzione dei servizi cui al contratto, dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni di legge e trovarsi nelle necessarie condizioni di efficienza ai fini della sicurezza. I mezzi soggetti a collaudo o a verifica periodica da parte di enti pubblici dovranno risultare in regola con tali controlli.

Custodia ed identificabilità delle attrezzature

Le macchine, le attrezzature ed i mezzi d'opera necessari per l'esecuzione dei servizi di cui al contratto saranno custoditi a cura della Ditta e dovranno essere contrassegnati con targhette che ne identifichino la proprietà.

Infortuni o incidenti

In caso di infortunio o incidente ovvero di accertamento da parte della Ditta di situazioni di pericolo, quest'ultima, oltre a dare immediata esecuzione a quanto eventualmente previsto dalle norme che regolano la materia, dovrà senza indugio informare il Comune per metterlo eventualmente in grado di verificare le cause che li hanno determinati.

Sanzioni

il Comune potrà adottare nei confronti della Ditta le seguenti sanzioni:

- Contestazione;
- Richiamo scritto;
- Allontanamento del Responsabile tecnico, dei suoi assistenti, dei preposti, degli operatori o subappaltatori o personale alle dipendenze sotto qualsiasi titolo;
- Sospensione dei lavori;
- Rescissione del contratto,

ritenute necessarie considerate la gravità delle violazioni ed il numero delle stesse oltre le sanzioni di tipo economico indicate all'art. 7.

Segnaletica di cantiere

Le norme che regolamentano i servizi svolti sulle strade e vie di percorrenza, sono contenute e previste dal nuovo codice della strada e dal regolamento di attuazione dello stesso.

Prima dell'inizio del servizio appaltato, la ditta appaltatrice dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo Piano di Sicurezza Operativo (POS), D.lg 81/2008.

Con la firma del contratto la Ditta assume l'onere completo a proprio carico di adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi, i procedimenti e le cautele necessarie per garantire la vita e la incolumità degli operai, delle persone addette ai servizi stessi e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati, con particolare riguardo a quanto previsto dal Dlgs 81/2008.

Ogni più ampia responsabilità, in caso di infortuni, ricadrà pertanto all'Impresa, restandone sollevata l'Amministrazione indipendentemente dalla ragione a cui debba imputarsi l'incidente.

La Ditta rimane obbligata ad osservare e a fare osservare a tutto il personale e ad eventuali subappaltatori autorizzati, tutte le norme in materia antinfortunistica, con particolare richiamo alle disposizioni previste dalla normativa vigente.

La Ditta è inoltre obbligata al rispetto del D.Lgs. 81/2008 e delle successive modifiche ed integrazioni.

In ossequio a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni l'Amministrazione avverte che nell'esecuzione del servizio potrà rendersi necessario mettere a disposizione attrezzature di protezione individuale indicativamente per le seguenti tipologie di attività (elenco non esaustivo):

- movimentazioni e stoccaggi;
- manipolazione di prodotti acidi e alcalini, disinfettanti, detergenti corrosivi ed emulsioni;
- manipolazione di oggetti con spigoli vivi; - lavori in cui è necessario percepire in tempo la presenza dei lavoratori.

Quanto previsto nel presente articolo va esteso senza riserva alcuna ed è a completo carico della Ditta per tutti i prestatori d'opera, nessuno escluso, siano essi artigiani, professionisti, ditte in subappalto od esecutore di opere a qualsiasi titolo e merito entro lo stesso luogo di lavoro.

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

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.

L'appaltatore deve, inoltre, comunicare il nominativo del proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

In caso di mancate controdeduzioni o di giustificazioni ritenute insufficienti e nel caso di continue violazioni degli obblighi contrattuali non regolarizzate da parte della società aggiudicataria, l'Amministrazione Comunale, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di risolvere il contratto per la parte riguardante tale servizio.

In tal caso l'Amministrazione Comunale, a seguito della rescissione del contratto, incamererà il deposito cauzionale pro quota ed addebiterà alla ditta appaltatrice il risarcimento di ogni danno e/o spese conseguenti, comprese quelle derivanti al Comune dal proseguimento del servizio fino alla scadenza contrattuale.

#### ARTICOLO 48 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere od influire, in maniera sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o Appaltatrice dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

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

#### ARTICOLO 49 – PRESTAZIONE AGGIUNTIVA STRAORDINARIA DI PULIZIA CASA COMUNALE

La ditta aggiudicataria sarà obbligata a garantire altresì la pulizia dell'immobile comunale sito in via Municipio.

A tale fine la ditta si impegna a garantire che nella giornata del sabato l'addetto alla refezione scolastica refezionista part-time al 50%, con mezzi a carico del comune di Roccaromana, garantirà 2 ore di servizio di pulizia provvedendo, in particolare alla pulizia di pavimenti e bagni.

#### ARTICOLO 50 – NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto disciplinato nel presente Capitolato si fa rinvio, altresì, alle norme contenute nel Bando di Gara nonché nel Codice dei Contratti D.Lgs. 163/2006.

In caso di lacuna, nella disciplina di uno dei servizi oggetto di appalto, si farà riferimento in primo luogo a norme che disciplinano casi analoghi del presente capitolato.