

# COMUNE DI ROCCA SANTA MARIA

Provincia di Teramo

ALL. 1 alla richiesta di preventivo prot. n. 2851 del 14-10-2019

## AREA AFFARI GENERALI

### CAPITOLATO D'ONERI

#### **AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE STRUTTURE DEL RISTORANTE "IMPOSTE" di ROCCA SANTA MARIA PERIODO OTTOBRE 2019 - 30 GIUGNO 2020**

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

L'appalto ha per oggetto la preparazione, la confezione e la somministrazione e distribuzione di pasti caldi, nel rispetto di quanto previsto nelle "Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica" predisposti dal Servizio di Prevenzione della ASL di Teramo, in favore degli alunni frequentanti la scuola primaria del Comune di Rocca Santa Maria e da svolgersi interamente con mezzi, attrezzature, personale e strutture di codesto ristorante, per l'Anno Scolastico 2019/2020.

Al fine della quantificazione del numero ipotetico complessivo dei pasti, in considerazione delle presenze storiche, sono stimati circa 225 pasti per l'intero periodo, in base ai dati storici, agli iscritti ed ai docenti.

L'Amministrazione Comunale si impegna pertanto a corrispondere il numero di pasti effettivamente erogati relativi alla scuola per l'infanzia.

Nel servizio oggetto di appalto rientrano le seguenti prestazioni:

- fornitura di tutte le derrate necessarie alla preparazione e cottura dei pasti, con piena assunzione dei rischi di conservazione e custodia;
- preparazione dei pasti e somministrazione degli stessi agli alunni/utenti;
- preparazione, pulizia e rigoverno dei locali, degli arredi e delle suppellettili fornendosi del materiale necessario;
- pulizia e sanificazione del centro cottura e dei locali accessori, gestione dei rifiuti;
- nella fornitura del materiale accessorio (utensili, materiale monouso, coperti) necessario alla preparazione, distribuzione e consumo dei pasti;
- ritiro giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio;

L'appalto viene concesso subordinatamente alle condizioni tutte qui contenute e nell'osservanza dei menù, grammature, tabelle dietetiche, avvertenze e condizioni riportate nelle "Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica" predisposti dalla Azienda Sanitaria Locale di Teramo – Dipartimento di Prevenzione e che si ritengono riportati e trascritti integralmente.

L'importo a base di appalto per singolo pasto € 9,00 oltre IVA. Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri, espressi e non, dal capitolato. Non sono ammesse offerte al rialzo.

Importo complessivo presunto: € 2.250,00 soggetto a ribasso, oltre IVA come per legge determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto per un numero massimo ipotetico di 225 pasti per l'intero anno scolastico.

Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze ed a circostanze ed eventualità non prevedibili; il numero dei pasti potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune, in base al calendario scolastico o per motivi indipendenti dall'Amministrazione Comunale.

##### **2. SCIOPERO, INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMA D'EMERGENZA**

Il servizio di refezione scolastica e di preparazione e distribuzione di pasti si considera di pubblica utilità -ad ogni conseguente effetto- e per nessuna ragione potrà essere soppresso o eseguito parzialmente.

Verificandosi scioperi, la ditta affidataria garantirà sempre un servizio di emergenza previo accordo con le organizzazioni sindacali – che dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale – , trattandosi di servizi essenziali.

La ditta dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata temporanea per cause di forza maggiore imprevedibili (ad esempio per interruzione del ciclo produttivo per assenza di corrente elettrica, gas, acqua o per guasti o rotture ad impianti e/o attrezzature della cucina), producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente documento, utilizzando attrezzature di emergenza.

Considerata la particolare natura delle prestazioni, l'Ente si riserva la facoltà di affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dalla ditta, con addebito dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni

### **3. DESTINATARI DEL SERVIZIO E LUOGO DI SVOLGIMENTO**

Il servizio di refezione scolastica si svolge direttamente presso i locali di codesto ristorante sito in fraz. Imposte, nelle immediate vicinanze dell'attuale sede del plesso scolastico (sala consiliare) ed è destinato agli alunni ed insegnanti della scuola primaria di Rocca S. Maria.

### **4. LUOGO DI PREPARAZIONE DEI PASTI e MENU**

La Ditta appaltatrice dovrà approntare i pasti giornalieri presso la cucina a servizio del proprio ristorante in Fraz. Imposte e dovranno essere serviti caldi direttamente presso i tavoli posti nel locale ristorante stesso , secondo il calendario scolastico, modificabile in relazione a nuove e diverse esigenze dell'Amministrazione Comunale e/o dell'Autorità Scolastica.

**I pasti oggetto della presente fornitura dovranno essere composti rispettando i menù, grammature, tabelle merceologiche, modalità, condizioni ed avvertenze previste nelle "Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica" predisposti dal Servizio di Prevenzione della ASL di Teramo e per il giorno settimanale corrispondente (GIOVEDÌ). Per quanto non allegato alla presente, relativamente alla composizione dei pasti, alle attività da porre in essere, ai menù ed alle tabelle merceologiche, si rimanda direttamente al sito della ASL di Teramo [www.aslteramo.it](http://www.aslteramo.it)**

[http://www.aslteramo.it/Documenti%20Dipartimento%20Prevenzione%202016/LINEE\\_GUIDA%20RIST.\\_SCOLASTICA\\_REGIONE\\_ABRUZZO\\_OK.pdf](http://www.aslteramo.it/Documenti%20Dipartimento%20Prevenzione%202016/LINEE_GUIDA%20RIST._SCOLASTICA_REGIONE_ABRUZZO_OK.pdf)

Nel corso dell'appalto l'Amministrazione Comunale potrà esigere variazioni ai menù non comportanti significativi aumenti di costo.

I pasti cotti dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo.

### **5. PREPARAZIONE DEI PASTI - QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

I prodotti utilizzati devono presentare le caratteristiche merceologiche indicate nelle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica di cui sopra. La relativa preparazione dovrà essere eseguita secondo quanto previsto nelle citate linee di indirizzo.

I prodotti alimentari dovranno possedere i seguenti requisiti (per l'accertamento del rispetto di tali caratteristiche, potranno essere disposte analisi di laboratorio su tutta la merce acquistata per la preparazione dei pasti; analoghi accertamenti potranno essere effettuati anche a cottura ultimata o ad avvenuta preparazione dei cibi per controllarne le qualità organolettiche, ecc.):

a) precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;

b) genuinità e freschezza;

c) fornitura di carni bovine preferibilmente italiane con certificazione della rintracciabilità ai sensi del D.M. Politiche Agricole e Forestali del 25/02/2005;

d) integrità ed igienicità delle confezioni con termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone.

Per la fornitura di altri alimenti non dettagliatamente previsti dalle tabelle merceologiche si fa riferimento a quanto previsto dalle stesse per quanto concerne il confezionamento e l'etichetta dei prodotti.

I pasti dovranno essere forniti in base al numero dei pasti giornalmente occorrenti, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù

previsti per le tipologie di utenti.

Le tabelle dietetiche possono essere variate con l'accordo delle parti; i menù e le relative grammature vengono riviste stagionalmente o in corso d'opera sentito il parere ed in accordo con l'ASL di Teramo – Dipartimento di Prevenzione, dal Committente, fermo restando il costo pasto pattuito.

La ditta affidataria del servizio è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste, seguendo gli schemi dietetici previsti/forniti dall'ASL per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla ditta, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

## **6. LOCALI DI CUCINA E REFETTORI**

La Ditta appaltatrice effettuerà il servizio nei propri locali all'uopo destinati a cucina e locale ristorante, sotto la propria direzione, sorveglianza e disponibilità.

I consumi per acqua, energia elettrica, riscaldamento e gas sono a carico della ditta stessa.

In caso di impedimenti o di guasti alle apparecchiature usate, il servizio sarà comunque assicurato a propria cura e spese dalla Ditta appaltatrice.

## **7. PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

I pasti saranno preparati e cotti dalla Ditta appaltatrice con sistema tradizionale, con esclusione di cibi precotti e precucinati.

L'orario del consumo del pranzo orientativamente va dalle ore 13:20 alle ore 14:00.

Giorni di funzionamento refezione scolastica: normalmente solo il giovedì.

Eventuali cambiamenti negli orari del consumo dei pasti saranno tempestivamente comunicati dall'Ufficio Affari Generali dell'Ente su indicazione delle autorità scolastiche.

I pasti saranno distribuiti da personale della ditta nel locale ristorante con piatti, bicchieri e posate messi a disposizione dalla ditta appaltatrice, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di ristorazione.

L'impresa aggiudicataria deve garantire l'attuazione di una scrupolosa osservanza del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione, ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo dei punti critici atti ad evitare che si possa incorrere in qualunque inconveniente di sorta, sia in relazione alla qualità, alla conservazione, confezione e somministrazione dei cibi ed ingredienti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili ed attrezzature e comunque atta ad evitare ogni pericolo di contaminazione del cibo, in ottemperanza al D.Lgs. n. 155/97.

Restano in capo alla ditta aggiudicataria le spese per la redazione, aggiornamento e tenuta del manuale di autocontrollo HACCP.

Tutte le procedure legate al servizio di refezione scolastica di cui in oggetto dovranno essere eseguite nel rispetto delle "linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica" vigenti predisposti dalla ASL di Teramo per "scuola primaria".

Elenco e descrizione delle attività poste a carico della Ditta appaltatrice:

### **a) preparazione dei pasti:**

- deve essere effettuata secondo quanto riportato nelle tabelle merceologiche e nei menù con grammature delle quantità per ogni tipologia di utenti di cui alle linee di indirizzo per la refezione scolastica predisposti dalla ASL di Teramo e vigenti e con il rispetto delle quantità ivi contemplate per gli alunni della scuola primaria; il menù, su indicazione dell'Amministrazione Comunale ed in accordo con il citato Servizio di Prevenzione della ASL di Teramo, potrà subire variazioni;

Per gli insegnanti e per gli assistenti dovrà essere confezionato lo stesso menù previsto per gli studenti con la grammatura dei pasti per gli adulti.

- salvo contrarie disposizioni motivate dell'Amministrazione Comunale, deve essere effettuata in base al calendario scolastico, agli alunni frequentanti ed al personale autorizzato alla fruizione dei pasti;

- è vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso di prodotti fuori stagione sempre richiesti dai menù; è comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati premanipolati salvo che non sia espressamente previsto nelle citate linee di indirizzo.

**In particolare è vietato:**

- l'uso di prodotti ed alimenti geneticamente modificati ai sensi del DPR 128/99;
- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, dovendo essere effettuate nel frigorifero;
- utilizzare prodotti in scatola, tranne nei casi espressamente previsti dai menù;
- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate, etc. (dovranno essere cotti in forno), tranne nei casi previsti dai menù;
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre; se necessario, utilizzare estratti vegetali a base di verdure senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
- usare ortaggi a bulbo germogliati;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- utilizzare come basi per la preparazione dei pasti, "fondi" di cottura ottenuti da prolungata soffrittura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dai menù;

**Nell'acquisto delle materie prime, si devono seguire i seguenti criteri:**

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;
- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore.

**Si devono adoperare:**

- nel limite del possibile, prodotti recanti marchi di qualità e/o certificazione della rintracciabilità;
  - conserve di pomodoro o di pelati e di passata senza additivi chimici;
  - formaggi grattugiati di primaria qualità;
  - olio extra vergine di oliva di primaria qualità;
  - pane a ridotto contenuto di sale;
  - l'acqua proveniente dal pubblico acquedotto, la cui potabilità è garantita da controlli periodici da parte dell'ASL, in brocche di vetro.
- b)** la cottura o trasformazione delle derrate alimentari, dovrà effettuarsi esclusivamente presso i locali di cucina, con perizia gastronomica, utilizzando i sistemi della cucina tradizionale;
- c)** scodellamento, porzionamento e distribuzione dei pasti ai tavoli del locale adibito a ristorante;
- d)** i tavoli devono essere preliminarmente preparati dalla Ditta appaltatrice con tovaglie, piatti, bicchieri e posate;
- e)** pulizia di tutto il pentolame, stoviglie, ecc. utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, nonché delle attrezzature e di tutti i locali allo scopo utilizzati e dei locali accessori;
- f)** acquisto di tutti i detersivi ed i materiali occorrenti alla pulizia delle cucine, dei locali annessi, delle stoviglie, etc.
- g)** fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- h)** fornitura a richiesta di pasti speciali per coloro che seguono diete speciali, supportate da certificati medici;
- i)** al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare due campioni da gr. 150 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, muniti di apposita identificazione e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. I campioni prelevati il venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta intossicazione alimentare.

**Nella somministrazione dei pasti, il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:**

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli, bracciali, orologi e ori in genere;
- indossare camice e copricapo in grado di raccogliere tutta la capigliatura, che devono essere sempre puliti e decorosi, devono essere indossate anche le apposite calzature;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri, piatti e brocche in vetro;
- procedere alla distribuzione dei primi piatti solo dopo che tutti gli alunni presenti per il turno abbiano preso posto a tavola e con il rispetto delle quantità previste dalle tabelle dietetiche;
- servire il pane in appositi contenitori, solo dopo che gli utenti hanno terminato il consumo del primo piatto;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli e procedere al condimento delle pietanze poco prima della distribuzione agli utenti;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli sui quali vengono unicamente posti i contenitori gastronomici e gli utensili di servizio;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili di servizio che verranno lavati e riposti in un contenitore pulito dotato di chiusura;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto ed è stato ritirato il piatto sporco;
- distribuire la frutta, già lavata, dopo la consumazione del secondo piatto, salvo diversa organizzazione;
- gli addetti alla distribuzione dei pasti si dovranno attenere scrupolosamente alle grammature indicate nel menù predisposto dall'ASL evitando la distribuzione di bis soprattutto del primo piatto. Tutto il personale addetto, dovrà quindi ricevere specifica formazione sulla corretta porzionatura del pasto in quanto l'attenzione alle porzioni sta acquisendo un'importanza sempre crescente per la possibile correlazione del peso corporeo con la dimensione della porzione.
- non sono ammesse alternative al pasto (eccetto diete in bianco e speciali).

#### **8. EVENTUALE AMPLIAMENTO DEL SERVIZIO**

La ditta appaltatrice, con la formulazione dell'offerta, garantisce l'applicazione delle medesime condizioni per l'eventuale ampliamento del servizio che potrebbe verificarsi nel corso di validità del presente contratto.

#### **9. ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'amministrazione non avrà oneri a proprio carico. L'importo del singolo pasto, come da affidamento, sarà onnicomprensivo.

#### **10. CONTROLLO MENSA**

L'Amministrazione comunale potrà provvedere sia direttamente che indirettamente al controllo.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- *controllo tecnico-ispettivo* svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, teso ad accertare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti serviti rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio e il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna dei pasti.
- *controllo igienico-sanitario*, svolto dalla competente Azienda Sanitaria Locale, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta;
- *controllo sull'andamento complessivo del servizio*, svolto da dipendenti comunali o da terzi collaboratori, all'uopo incaricati. Essi potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, etc., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese n. 2 campionature sul prodotto fornito e n. 2 tamponi sulle attrezzature e sui tavoli.

Inoltre l'Amministrazione Comunale, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, la Ditta appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dai singoli Comuni per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) personale del Comune;
- b) personale all'uopo incaricato dal Comune
- c) organi di vigilanza e ispezione dell'ASL PER QUANTO DI COMPETENZA
- d) organi di vigilanza ispezione dei NAS

La Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso per l'accesso al centro di cottura.

Qualora dalle ispezioni che saltuariamente verranno effettuate dovessero risultare irregolarità nella composizione quantitativa e qualitativa dei pasti e tale circostanza venisse confermata dalle Autorità preposte al controllo, la Ditta appaltatrice incorrerebbe nelle seguenti penalità, indipendentemente dalle ipotesi di risoluzione del contratto previste nell'art. 16:

- Euro 100,00 per ogni violazione per quanto stabilito dai menù;
- Euro 100,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche;
- Euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- Euro 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, dei semilavorati e delle pietanze;
- Euro 300,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente capitolato;
- Euro 300,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel corso dello stesso anno scolastico, la penalità prevista sarà raddoppiata ed alla terza contestazione della stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Amministrazione Comunale.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione Comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme sulla risoluzione contrattuale anche prima della scadenza.

L'Amministrazione Comunale può procedere nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

## **11. PERSONALE**

La Ditta appaltatrice, a sue spese, è obbligata ad osservare e far osservare le norme in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro contenute nel D.lgs. 81/2008 e s.m.i. Si impegna, nel rispetto della vigente normativa contrattuale in vigore, a mantenere in servizio il personale indispensabile al funzionamento degli impianti e già assunto dal precedente gestore.

La ditta affidataria impiegherà personale dipendente in numero ed ore sufficienti a garantire un perfetto svolgimento del servizio, assicurando il rispetto delle modalità e tempistiche previste nel presente capitolato e nelle linee di indirizzo regionali per i servizi di ristorazione scolastica.

L'Amministrazione potrà impartire alla Ditta appaltatrice ordini di servizio e, a suo insindacabile giudizio, chiedere alla stessa l'allontanamento di coloro che, per cattivo contegno, per incapacità o per inidoneità, non compissero il loro dovere.

La Ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco dei propri dipendenti, ed in particolare di quelli autorizzati a prestare le loro mansioni nei locali delle cucine e dei refettori e provvederà affinché essi

prestino servizio indossando il vestiario previsto dalla normativa vigente, garantendo la loro qualificazione professionale e la loro idoneità sotto il profilo igienico-sanitario in ottemperanza alle norme vigenti; l'accesso alla cucina è interdetto a tutte le persone che non abbiano i suddetti requisiti.

La Ditta appaltatrice si impegna ad osservare integralmente e ad applicare, in favore del proprio personale, tutte le norme del CCNL dei dipendenti delle imprese di ristorazione e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del CCNL e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, della struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'inosservanza ai suddetti obblighi comporta la sospensione del pagamento del corrispettivo.

## **12. OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo del Comune o in solido con il Comune, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

## **13. RESPONSABILITA'**

La Ditta appaltatrice risponde direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore della Ditta appaltatrice da parte delle società assicuratrici.

In particolare la Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali dei cibi somministrati.

## **14. PAGAMENTI**

Il corrispettivo per il servizio oggetto del presente capitolato sarà pagato alla Ditta appaltatrice per il servizio svolto, previo accertamento e controllo della regolarità dei versamenti dei contributi previdenziali ed assistenziali previsti per legge, dietro presentazione di regolare fattura entro e non oltre il termine di giorni 60 (sessanta) dalla data della fattura.

Nel caso in cui venisse riscontrata la irregolarità dei versamenti dei contributi previdenziali ed assistenziali, il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo solo dietro presentazione di una attestazione di correttezza contributiva rilasciata dagli Istituti previdenziali competenti per territorio.

La Ditta appaltatrice dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 2 della L. 136/2010 e s.m.i.

## **15 – EFFETTI DELL’AFFIDAMENTO**

L'affidamento è immediatamente impegnativo per la ditta dal momento dell'approvazione dell'offerta e dei relativi atti a cura del Responsabile di Area, salvo successivo accertamento di veridicità su eventuali dichiarazioni rese. L'avvio del servizio dovrà avvenire entro 5 giorni dalla ricezione della comunicazione di avvenuto affidamento.

## **16. INADEMPIENZE RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Fatto salvo quanto previsto a riguardo dal precedente art. 10 "Controllo Mensa", il rapporto contrattuale è risolto, nei seguenti casi:

- a) concessione in subappalto senza consenso del Comune;
- b) rinuncia della Ditta, da notificarsi con anticipo di giorni 90 (novanta);
- c) in caso di inadempimento da parte della Ditta appaltatrice, allorquando la medesima, ricevuto dall'Amministrazione l'addebito con nota raccomandata, non provveda a rimuovere le inadempienze nei termini previsti dalla lettera di contestazione: il rapporto si riterrà risolto alla quinta inadempienza della Ditta contestata nei modi previsti.

Con la risoluzione del contratto, sorgerà nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno dell'Impresa.

L'affidamento a terzi viene notificato alla Ditta appaltatrice inadempiente nelle forme prescritte, con

indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato, degli importi relativi.

Alla Ditta appaltatrice inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

In caso di risoluzione, alla Ditta appaltatrice verrà corrisposto il prezzo contrattuale dei pasti forniti fino al giorno della risoluzione, deducendo le penalità e le spese sopra richiamate. La risoluzione darà diritto all'Amministrazione di rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa nonché sulla cauzione prestata.

#### **17. SPESE**

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese di contratto, registro, bolli, diritti e quanto altro attinente.

#### **18. DURATA**

L'appalto ha validità dal mese di ottobre 2019 (dalla data di comunicazione di affidamento del servizio) al mese di giugno 2020, salva la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il contratto nei casi previsti dal presente Capitolato.

#### **19. RISPETTO DEL D.LGS. 196 DEL 30.06.2003 e s.m.i.**

L'impresa è tenuta all'osservanza del decreto legislativo 196/03 e s.m.i. indicando il responsabile della privacy. Gli operatori dell'impresa aggiudicataria addetti al servizio sono considerati incaricati al trattamento dei dati personali in possesso del Comune e trasmessi nei limiti in cui ciò sia necessario ai fini della corretta esecuzione del servizio.

L'impresa aggiudicataria assume l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato di effettuare le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.

L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio o che siano già in possesso dell'impresa aggiudicataria, nonché i concetti, le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che l'impresa sviluppa o realizza in esecuzione alle prestazioni contrattuali.

#### **20- RIFUSIONE DANNI E SPESE**

Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso delle spese e il pagamento delle penalità, l'Amministrazione Comunale può rivalersi (mediante ritenuta) sui crediti della ditta aggiudicataria per i servizi già eseguiti.

#### **21. SPESE CONTRATTUALI**

Eventuali spese occorrenti, preliminari e consequenziali legati al rapporto contrattuale (bolli, tasse, ecc.) , nessuna esclusa, sono a carico dell'Impresa concessionaria.

Se l'impresa è una Cooperativa sociale, si applicano le esenzioni previste dal Dlgs. N. 460/97 in quanto ONLUS di diritto (esenzione dall'imposta di bollo)

#### **22. TRATTAMENTO DATI**

In ossequio a quanto previsto dal DLgs 196 del 30.06.2003 e successive integrazioni e modifiche, si informa che i dati forniti dai concorrenti verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento delle procedure di gara e per le finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione dei rapporti, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo.

Il conferimento di dati ha natura obbligatoria connessa all'inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dalla legge.

#### **23. RINVIO AD ALTRE NORME**

Al presente Capitolato, per quanto non specificamente previsto o contemplato, si applicano le disposizioni normative contenute nel codice civile e nelle normative di settore, oltre a quanto previsto nelle citate linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

#### **24. CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra il Comune e la Ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione dei patti stipulati per il presente appalto il Foro competente è quello di Teramo. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

Rocca Santa Maria, 14-10-2019

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**  
**Fabrizio SACCHETTI**