

# COMUNE DI ROSETO DEGLI ABRUZZI

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

### SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI ROSETO DEGLI ABRUZZI

#### Art. 1 – FINALITA' E PRINCIPI GENERALI

Il servizio di REFEZIONE scolastica è finalizzato a soddisfare esigenze sociali e didattiche, sostenendo l'educazione e la sicurezza alimentare, nel rispetto delle "Linee di indirizzo nazionale per la REFEZIONE scolastica".

La fornitura del servizio richiesto dovrà essere rivolto alla sostenibilità ambientale ed al riconoscimento delle biodiversità, nel rispetto dei criteri minimi ambientali e delle scelte in materia di green economy, in coerenza con il "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione – PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Inoltre, in conformità alle Linee Guida della Regione Abruzzo per la REFEZIONE Scolastica, l'alimentazione, mantenendo saldi i principi della sicurezza alimentare, dovrà garantire, mediante l'elevato livello qualitativo dei pasti, il rispetto del gusto, la validità nutrizionale, l'apprezzamento della cultura alimentare locale, il rispetto dell'ambiente in tutte le fasi della REFEZIONE, la gratificazione nel consumo e la consapevolezza di comportamenti alimentari corretti anche ai fini della riduzione degli sprechi alimentari.

La fornitura dei pasti dovrà comunque rispettare le indicazioni delle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo-Asl 2016 agg. 2018 e successivi eventuali aggiornamenti oltre che alla conformità dei protocolli di sicurezza vigenti per il contenimento dell'epidemia da Covid-19, da intendersi quale parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

#### Art. 2 – DEFINIZIONI E OGGETTO DELL'APPALTO

Per "Committente" o "Ente" si intende il Comune di ROSETO DEGLI ABRUZZI che affida quanto previsto nel presente Capitolato e relativi allegati.

Per "Impresa" o "aggiudicatario" si intende il soggetto d'impresa aggiudicatario al quale viene aggiudicata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

L'appalto ha per oggetto l'"affidamento del servizio e delle attività per la REFEZIONE scolastica" nelle scuole del territorio comunale di seguito indicate (**Tabella A in allegato**) e come meglio specificati ed illustrati negli articoli del presente Capitolato e relativi allegati.

#### PRODUZIONE DI PASTI COTTI

- preparazione di pasti quotidiani nelle cucine (punti di cottura) presenti presso le scuole e i centri aggregativi del territorio mediante l'impiego di personale dell'impresa. Il Comune di Roseto degli Abruzzi cede in comodato d'uso gratuito e consegna alla ditta aggiudicataria, con decorrenza dalla data di inizio del servizio, le cucine, i magazzini, i refettori, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, ubicati nei vari plessi scolastici e si fa carico delle spese inerenti l'erogazione dell'energia elettrica e dell'acqua potabile, nonché di quelle inerenti l'illuminazione dei locali e il riscaldamento dei medesimi
- distribuzione, anche per più turni di utenza ove previsti, dei pasti;
- apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli e fornitura di ogni tovagliamento e materiale (piatti, bicchieri, posate, etc...) per il consumo dei pasti;

- pulizia e sanificazione dei locali
- fornitura di materiale igienico sanitario (asciugamani di carta, detersivi e quant'altro idoneo alla pulizia );
- fornitura, manutenzione, integrazione e/o sostituzione di attrezzature, utensilerie, tavoli e comunque dotazioni necessarie ed idonee alla preparazione e somministrazione dei pasti.
- fornitura di arredi, tavoli e sedie per il consumo dei pasti nei locali refettori;
- manutenzione ordinaria dei locali e degli infissi dei refettori;
- fornitura del materiale monouso per le emergenze.

Stima pasti per il periodo dell'appalto:

N. 124432 pasti per n.16 mesi di appalto + 46.662 pasti per il periodo di proroga – Il calcolo è stato effettuato su una media di 70.000 pasti per intero anno scolastico, e di circa 7777 pasti max al mese.

**Il quantitativo dei pasti riportati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Ente, in quanto lo stesso sarà stabilito in base alle presenze effettive.** Il numero dei pasti e dei plessi da servire dipende dall'organizzazione degli orari scolastici stabiliti dalle istituzioni scolastiche che, determinano, inoltre, d'intesa con il Servizio IAN della locale Asl, gli orari di consumo dei pasti. Nei plessi in cui la capienza dei refettori non consente il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni l'impresa è tenuta alla preparazione e somministrazione in più turni senza costi aggiuntivi per l'ente.

L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione. La sospensione o la mancata attivazione parziale o totale dei servizi per motivi derivanti dall'Ente, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Nel corso del contratto l'Amministrazione si riserva di aumentare il numero dei pasti da fornire e/o preparare e distribuire.

L'erogazione dei pasti avverrà, tenuto conto del calendario scolastico, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, con data di inizio stabilita dal Comune.

Il presente appalto deve essere espletato dall'impresa a proprio rischio e secondo quanto definito dal presente capitolato.

### **Art. 3 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEI SERVIZI**

Il servizio comprende la produzione di pasti cotti, senza ulteriori oneri aggiuntivi per l'ente, presso i centri di cottura presenti nelle scuole.

L'Impresa dovrà assicurare, inoltre, il servizio di apparecchiatura tavoli presso i refettori, somministrazione dei pasti a bambini ed adulti aventi diritto, sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli, lavaggio e sanificazione di stoviglie e spazi riservati a tale servizio.

I pasti dovranno essere somministrati in ogni singolo plesso entro la fascia oraria stabilita per il consumo dei pasti, tenuto conto anche dell'eventuale articolazione in turni.

L'impresa deve mettere a disposizione un centro di cottura per ovviare a disfunzioni dei centri di cottura presenti nelle scuole. Il Centro di cottura deve essere regolarmente autorizzato per la produzione di pasti da asporto nonché avere una capacità produttiva atta a garantire la produzione di almeno 400 pasti giornalieri. A tale proposito l'impresa dovrà precisare la capacità produttiva del centro di cottura, oltre i pasti eventualmente già prodotti nello stesso per altre utenze, in modo che se ne possa risultare la capacità produttiva potenziale residua per la fornitura oggetto di questo appalto.

Nel caso si presenti la necessità di far ricorso al centro di cottura della ditta, il trasporto e la distribuzione, anche per più turni di utenza ove previsti, dei pasti a legume fresco-caldo differito in multi razione e, quando richiesto, in monoporzione nei refettori, dovrà avvenire senza costi

aggiuntivi per l'ente.

Il servizio di norma funzionerà secondo il calendario scolastico dal lunedì al venerdì.

#### **Art. 4 PREPARAZIONE DEI PASTI E STRUTTURAZIONE DEI MENU'**

I pasti cotti devono essere preparati attenendosi scrupolosamente ai menù, alle caratteristiche merceologiche, alle tabelle delle grammature e a tutto il materiale, allegati al presente capitolato.

Il Servizio IAN della Asl Teramo fornisce indicazioni anche per le operazioni di preparazione dei pasti, a cui l'impresa deve attenersi.

I menù potranno essere integrati ed adeguati per esigenze del servizio, derivanti anche dalla funzionalità di spazi e dotazioni, dallo stesso SIAN d'intesa con il Comune.

Altre variazioni del menu potranno avvenire nei seguenti casi:

- Costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza ed i prodotti con i quali si intende effettuare le sostituzioni dovranno essere di pari valore economico e nutrizionale;
- Qualora gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'Impresa deve proporre all'Ente i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale;
- Guasti di uno, o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, altri inconvenienti);
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive effettuate dall'Amministrazione Comunale o dagli Organi ASL competenti.

L'impresa deve essere in grado di garantire, in sostituzione dei normali menù e senza alcun onere aggiuntivo, la fornitura di pasti alternativi delle seguenti tipologie:

- diete in bianco per indisposizione temporanea;
- diete speciali su precisa e giustificata indicazione sanitaria (ad esempio diete per utenti celiaci, ecc), disposte espressamente dal servizio IAN Teramo;
- diete per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- diete per i soggetti diabetici; diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che prevedano, a scopo terapeutico, l'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);

Per i bambini e gli utenti ai quali sia stata diagnosticata con certificazione medica una patologia di tipo allergico o una temporanea intolleranza a determinati alimenti, dovranno essere assicurati i prodotti alternativi previsti nella dieta personalizzata, allegato al presente capitolato.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine deve essere utilizzato il Prontuario vigente dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate per tutte le fasi del processo produttivo.

Il Comune si riserva, in particolari occasioni, di richiedere per tutte o per una parte delle scuole menu alternativi preparati con ricette tipiche locali, regionali, menu etnici o altro.

Detti menu sostituiranno il menu del giorno e nessun onere aggiuntivo sarà riconosciuto dall'Ente. Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili all'Impresa, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutritivo rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso del Comune.

## Art. 5 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

I prodotti alimentari da fornire per la preparazione dei pasti per tutte le scuole devono possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche, di cui all'allegato al presente capitolato. *E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati (OGM).*

In ogni caso i generi alimentari dovranno essere sempre di "qualità superiore". Per qualità si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. I parametri generali cui fare riferimento per la fornitura della merce sono quelli indicati negli allegati e nei contenuti del presente capitolato. Le grammature dei prodotti costituenti il pasto sono indicati nella tabella Dietetica.

Per quanto attiene tutti i prodotti impiegati nella preparazione del pasto, qualora uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate ed indipendenti dalla volontà dell'impresa saranno sostituiti con prodotti alternativi. In tal caso l'impresa ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

E' ammesso l'uso del pesce surgelato come indicato nelle specifiche e secondo le modalità indicate negli allegati al capitolato.

L'Impresa, inoltre, è obbligata al rispetto delle seguenti indicazioni:

- Le quantità di alimenti dovranno essere sempre sufficienti a garantire l'espletamento di controlli analitici da parte dei competenti servizi ASL. Qualora il totale della grammatura da fornire ai singoli centri di cottura richieda un'aggiunta di prodotto sfuso è consentita, per alcune tipologie di alimenti quali frutta – verdura, ortaggi freschi, carne e pesce la consegna delle grammature residui purché preincartate ai sensi della normative vigente. *Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche allegate.*
- L'Impresa aggiudicataria deve eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal Reg. CE 852/2004 e successive regolamentazioni. Si precisa inoltre che deve essere garantito - anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali - il rispetto delle prescrizioni di cui al Reg. CE 852/2004 e successive regolamentazioni e/o disposizioni normative nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato e forniti alle scuole.
- Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Infine le derrate alimentari dovranno pervenire chiuse in apposito involucro secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore", in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore. L'Impresa dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili), i prodotti di provenienza nazionale e regionale, chilometro zero/filiera corta, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionali garantite) (provenienti da fornitori operanti all'interno del regime di controllo previsto dai Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14.12.2006 di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del 20.03.2006), i prodotti provenienti da agricoltura biologica che dovranno essere conformi al Regolamento CE 834/2007, Regolamento CE n. 889/2008, Regolamento CE n. 1235/2008, D.M. 27.11.2009 n. 18354 ed i prodotti non derivanti da O.G.M. o che non contengano O.G.M.

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato dall'acquisto all'utilizzazione.

Dovranno altresì rispettare i criteri di sostenibilità ambientale :

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;  
- etichettatura secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica.
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o la data di scadenza;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
- per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE 2073 del 15.11.2005 e Determinazione Conferenza Permanente Stato Regioni 10.05.2007, circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento;
- riconoscimento e comprovata serietà professionale del fornitore;
- provenienza da filiere produttive, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 che prevede la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- utilizzare nella preparazione dei piatti contenenti carne bovina, secondo quanto previsto nella specifica voce delle caratteristiche merceologiche allegate e in conformità all'art. 13 del Regolamento CE n. 1760/2000 con dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione che ne renda controllabile la filiera.

### FORMATO ALIMENTI

Tutte le linee guida sono concordi nell'affermare che la fascia di età in cui i bambini sono esposti a un maggior rischio di soffocamento da cibo è quella tra gli 0 e i 4 anni.

Pertanto, per quanto riguarda le sole scuole dell'infanzia, fermo restando quanto sopra e nel rispetto dei menù stagionali valevoli per le scuole di ogni ordine e grado, la somministrazione dei seguenti alimenti deve avvenire necessariamente e perentoriamente secondo i formati di fianco a ciascuno di essi specificati, al fine di minimizzare il più possibile il rischio di soffocamento, conformemente alle linee di indirizzo del Ministero della Salute " per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (All. n. 2 del presente capitolato):

ALIMENTO	FORMATO /TIPOLOGIA CONSENTITO	FORMATO/TIPOLOGIA NON AMMESSO
POMODORI	TAGLIATI A PEZZETTI	FORMATO CILIEGINO, PACHINO O DATTERINO A MENO CHE CIASCUN POMODORO NON SIA TAGLIATO IN QUATTRO PEZZI
MOZZARELLA	BOCCONICI-TRECCIA-FIORDILATTE	CILIEGINE

CARNE	BOCCONICI- STRACCETTI	COSCE DI POLLO- FETTINE INTERE- POLPETTINE
PESCE	BOCCONCINI- HAMBURGER- PESCE SPINATO	PESCE NON SPINATO
PROSCIUTTO	PROSCIUTTO COTTO	PROSCIUTTO CRUDO
FRUTTA	A PEZZETTI- MACEDONIA - BANANE	CILIEGIE- ALBICOCCHE (NON DENOCCIOLATE)- UVA
CAROTE	TAGLIATE A JULIENNE O GRATTUGGIATE	TAGLIATE A RONDELLE

#### **Art. 6 GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le eccedenze alimentari (derrate non consumate), così come consentito dalla normativa vigente, potranno essere destinate a fini di solidarietà (es. organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari) ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, sarà cura dell'Ente informare l'Impresa su eventuali iniziative al riguardo.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche. E' obbligatoria la raccolta differenziata ed il compostaggio dell'organico nell'apposita compostiera ove presente in prossimità delle mense scolastiche.

#### **Art. 7 ADEMPIMENTI E OBBLIGHI DELL'IMPRESA PER LA GESTIONE DEI SERVIZI AFFIDATI**

L'Impresa deve essere in possesso e deve munirsi di tutte le autorizzazioni, i titoli d'assenso e degli atti comunque denominati, sanitari e commerciali, legittimanti e necessari per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato; è tenuta inoltre ad osservare tutte le normative sui protocolli di sicurezza vigenti per il contenimento dell'epidemia da Covid-19.

Tali titoli dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

#### **Art. 8 PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto ai sensi della normativa vigente e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed effettuate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato lo schema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che è denominato HACCP.

La ditta dovrà garantire in particolare quanto segue:

il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile, in ogni plesso scolastico, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza. La ditta ha l'obbligo di adeguare il piano di autocontrollo e le metodologie adottate in conseguenza di eventuali rilievi espressi dagli organi preposti al controllo (ASL, Nas ecc) o dal Comune;

L'Ente potrà effettuare, a mezzo di laboratorio accreditato ai fini dell'autocontrollo, indagini analitiche sui pasti cotti da somministrarsi all'utenza, con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché

controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati a tal scopo, la ditta dovrà rendere accessibile agli addetti tutti i locali dei singoli plessi ove vengono prodotti i pasti consentendo il prelievo dei campioni del caso.

Nel caso di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dal Comune ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

L'aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Ente o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza pretendere alcun rimborso. All'interno del Piano di Autocontrollo la ditta deve garantire i campionamenti di matrici alimentari e di prodotto finito, predisponendo un calendario che preveda, per ogni singolo centro di cottura del presente capitolato, almeno due (2) campioni mensili sia di "pasto cotto" che di "materie prime".

#### **Art.9 UTENZA**

L'utenza è composta dagli alunni e dal personale scolastico delle scuole **dell'infanzia e primaria**.  
Eventuali altre persone che saranno autorizzate dall'Ente.

L'Ente potrà richiedere all'impresa lo svolgimento di servizi per feste ed altre iniziative e la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni, in sostituzione del pasto quotidiano.

L'Impresa si impegna altresì, su richiesta del Comune, a fornire pasti e alimenti in situazioni di emergenza o particolare gravità che coinvolgano zone cittadine, secondo modalità da concordare con il Comune.

#### **Art. 10 IMPIANTI, ATTREZZATURE E LOCALI DI PROPRIETA' COMUNALE**

L'Ente mette a disposizione dell'impresa in comodato gratuito i locali all'interno delle scuole per la preparazione, la somministrazione e lo smistamento dei pasti, nonché dei terminali di consumo (refettori), con gli impianti, le attrezzature e le dotazioni esistenti nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, per tutta la durata dell'appalto.

L'impresa dovrà provvedere alla:

- Fornitura delle attrezzature, apparecchiature, stoviglie, utensilerie e dotazioni mancanti e necessarie all'espletamento dei servizi.
- Predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D. lgs 81/08 e successive modificazioni;
- Attuazione delle direttive della Comunità Europea in materia di igiene dei prodotti alimentari di cui alla normativa vigente in tutti i centri ove si forniscono pasti cotti .

Il Comune provvederà alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali messi a disposizione, nonché agli oneri per i consumi dell'energia elettrica, acqua e gas.

Alla scadenza del contratto, l'Impresa si impegna a riconsegnare all'Ente i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, salvo il naturale deterioramento dovuto all'usura. Le attrezzature, gli arredi e quant'altro fornito dall'impresa resteranno di proprietà comunale.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione questi verranno stimati ed addebitati all'impresa. A tal fine, successivamente all'aggiudicazione, la ditta aggiudicataria potrà procedere ad un sopralluogo, all'esito del quale verrà redatto un verbale di consegna delle attrezzature e degli arredi di proprietà comunale. La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico dell'appaltatore. La manutenzione straordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali compete al Comune.

## Art.11 ULTERIORI DISPOSIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DELLE ATTIVITA'

Oltre a quanto contenuto in altri articoli del presente capitolato si stabiliscono, anche in termini riepilogativi, integrativi o specificativi, le seguenti ulteriori disposizioni.

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

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'Impresa appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e provenienti dal commercio equo e solidale, come indicato nel presente capitolato;
- preparazione e somministrazione dei pasti con attrezzature e personale adeguati; fornitura di attrezzature per carenza o ad integrazione/ sostituzione di quelle esistenti, di proprietà del Comune, se non sufficienti, carenti o non più funzionanti o idonee;
- realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nel progetto tecnico presentato in sede di offerta, concordando con il Comune modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato;
- gestione e organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", un contorno composto in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle contenute in allegato al presente Capitolato.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, **non dovrà mai superare i sessanta minuti** e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

In relazione al numero di utenti interessati ed alla capienza dei refettori, potrebbero rendersi necessaria la realizzazione di più turni di refezione in alcuni plessi scolastici.

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato, dovranno essere:

- a. di "prima scelta" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- b. conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- c. conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.
- d. l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato da fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- e. le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- f. è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- g. è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento

della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;

- h. l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- i. la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- j. le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso;

L'Impresa non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

E' fatto assoluto divieto di fornire alimenti con OGM e le carni devono essere esenti da rischio BSE, come da normativa vigente.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

## **Art.12 ISPEZIONI E CONTROLLI**

I controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Asl di competenza.

Il Comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento, che il servizio si svolga sempre secondo gli standard e le modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di Autocontrollo a cui l'impresa è tenuta. In particolare per quanto riguarda i controlli di conformità della produzione e del servizio si precisa che i soggetti e gli organismi preposti al controllo oltre al Comune sono i competenti servizi ASL e tutti gli altri organi di controllo preposti, eventuali altri soggetti incaricati dall'Ente, la "commissione mensa" o altro organismo analogo costituito dal Comune e composto con la rappresentanza dei genitori degli utenti per quanto di competenza e secondo i limiti e le condizioni dettati dalla disciplina comunale.

La "commissione mensa", tramite i propri componenti, può effettuare controlli sull'andamento complessivo del servizio presso ogni singola struttura scolastica servita. I rappresentanti della commissione mensa potranno effettuare controlli, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, sulla conformità al menù dei pasti/derrate consegnati e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio ecc., sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio.

E' facoltà dell'Ente disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso le cucine e i refettori di propri incaricati con compiti di verifica sulla corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

L'Impresa è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria e fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

### **ART.13 COORDINAMENTO E DIREZIONE DEL SERVIZIO**

L'Impresa dovrà affidare il coordinamento e la direzione del servizio, in modo continuativo, a specifico personale in possesso della sufficiente esperienza e della necessaria professionalità idonea a svolgere tale funzione e che dovrà garantire un rapporto costante con gli uffici competenti del Comune per ogni necessità ed agevolare il controllo dell'andamento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al rappresentante o ai rappresentanti designati dall'aggiudicataria vanno intese come presentate alla stessa. In caso di assenza o impedimento della/e persona/e incaricata/e, l'impresa deve provvedere alla tempestiva sostituzione con altra/e di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

L'Impresa inoltre dovrà nominare, un responsabile degli standard qualitativi dei servizi richiesti e dovrà mettere a disposizione dell'utenza un contatto telefonico, fax e posta elettronica per ogni esigenza.

E' fatto obbligo all'Impresa, di partecipare alle riunioni convocate dal Comune per discutere sull'andamento dei servizi di cui trattasi.

Prima dell'avvio del servizio l'Impresa è tenuta a comunicare al comune i nominativi di cui al presente articolo, l'elenco del personale addetto ai servizi e di tutti i soggetti che a qualunque titolo hanno un ruolo o svolgono un'attività che determina un rapporto con l'ente, le scuole o l'utenza.

### **Art. 14 ANDAMENTO E QUALITA' DEL SERVIZIO**

L'aggiudicataria dovrà prevedere, al termine di ogni anno contrattuale di gestione del servizio, un sistema di monitoraggio dell'andamento dei servizi affidati e della soddisfazione dell'utenza che sarà inviato al Comune. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia degli utenti.

L'impresa è tenuta ad affiggere negli spazi messi a disposizione e nei refettori delle singole scuole ben visibile, il relativo menù .

### **Art. 15 VALORE E DURATA DELL'APPALTO**

#### **Prezzo unitario a base di gara**

L'importo a base d'asta per singoli pasti, **IVA esclusa** è il seguente:

Costo "pasto"(comprensivo di preparazione, somministrazione, e comunque di ogni servizio indicato nel capitolato)	€ 4,23 a pasto (escluso oneri della sicurezza pari a € 4.500,00 compreso proroga, non soggetti a ribasso)
---	--

Il valore contrattuale presunto del presente appalto, è stato calcolato sul seguente periodo di durata:

ANNO 2021 – 7 mesi ( da marzo a giugno e da ottobre a dicembre) € 230.276,97 iva 4% esclusa

ANNO 2022 9 mesi (da gennaio a giugno e da ottobre a dicembre) € 296.070.39 iva 4% esclusa

PROROGA 2023 6 mesi (da gennaio a giugno) € 197.380,26 iva 4% esclusa

L'importo totale sarà comunque rideterminato a decorrere dalla data del verbale di consegna.

ONERI DI SICUREZZA non soggetti a ribasso € 3.688,52 IVA 22% esclusa (per intero periodo

### **compreso proroga)**

Il suddetto importo contrattuale è stato calcolato in base al prodotto derivante dal numero dei pasti giornalieri previsti per i prezzi unitari a base di gara e i giorni di erogazione dei servizi. Il valore dei pasti a base d'asta che determina l'importo contrattuale tiene conto della stima dei costi per la fornitura di tutto quanto richiesto e necessario per i processi lavorativi di erogazione del servizio appaltato. Il valore contrattuale stimato non vincola l'Ente e sarà in ogni caso determinato in relazione al prezzo unitario del pasto offerto sugli importi a base di gara base unitaria.

Resta ferma la facoltà per la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione del contratto dovesse rendersi necessario, di richiedere un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 106, comma 12, d.lgs. n. 50/2016 e ss.ii.mm.

### **Art. 16 PREZZI DEL PASTO E FATTURAZIONE**

I prezzi unitari del pasto sono quelli risultanti dalla gara e dovranno essere specificati nel contratto che sarà sottoscritto a seguito dell'aggiudicazione.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti giornalmente alle scuole, in base al prodotto del prezzo unitario per il numero dei pasti cotti erogati pro-die in conformità agli accordi presi.

L'Impresa fatturerà mensilmente le prestazioni rese.

Le fatture dovranno essere corredate della seguente documentazione:

- ✓ il numero dei fruitori, suddiviso tra le varie sedi scolastiche interessate;
- ✓ il numero dei pasti cotti distribuito ai bambini in ciascuna struttura;
- ✓ il numero dei pasti cotti distribuito agli adulti in ciascuna struttura;

In caso di mancata presentazione della documentazione elencata non si procederà alla liquidazione delle spettanze.

La liquidazione sarà fatta in base ai prezzi di aggiudicazione dell'appalto, previa verifica da parte degli uffici comunali competenti dell'effettiva e regolare fornitura.

### **Art. 17 GARANZIA DI IGIENE**

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione e somministrazione dei pasti. Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Reg. CE n. 2073 / 2005, Reg.CE 178/2002, Reg.CE n. 2076/2005 e D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema H.A.C.C.P. l'Impresa aggiudicataria dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di REFEZIONE scolastica anche attraverso controlli preparativi.

La ditta dovrà curare che tutto il proprio personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti segua scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

1. dovrà aver effettuato un corso ed essere abilitato in base alla legge regionale Abruzzo;
2. non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
3. non indossare anelli o bracciali;
4. in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo, divise pulite e ordinate, appositi calzari, dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i, nonché dispositivi anticovid secondo i protocolli.

L'Impresa giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori deve provvedere, secondo quanto specificato nel presente Capitolato alle quotidiane accurate operazione di pulizia:

- ✓ lavaggio, stivaggio e sanificazione delle stoviglie;
- ✓ riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori; pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione.

L'Impresa dovrà provvedere a periodiche pulizie dei refettori, degli arredi, delle attrezzature e dei locali cucina a cadenza settimanale e comprendendo anche l'igiene e sanificazione di pavimenti, muri ed infissi.

Dovrà garantire interventi di pulizia straordinaria "a fondo" da concordare con l'ente appaltante. Periodicamente, inoltre, l'Appaltatore dovrà provvedere alla disinfestazione, derattizzazione dei locali e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio secondo un piano preventivo adottato e trasmesso alla Stazione appaltante.

L'impresa, fino al perdurare dello stato di emergenza epidemiologica, dovrà garantire la sanificazione e la pulizia secondo quanto previsto dai diversi protocolli ministeriali emanati in materia.

#### **Art. 18 ALTRI ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

La ditta appaltatrice onde permettere al Comune l'applicazione del Regolamento CE 2707/00 e successive modificazioni relativo al recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari, distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna su cui sia indicata la destinazione della merce alle mense scolastiche. Tali documenti devono includere solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la fornitura di pasti cotti e merende distribuiti nelle mense scolastiche del Comune, con la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono altresì essere quietanzati o accompagnati dalla prova di pagamento. La ditta appaltatrice deve fornire, inoltre, al Comune tutta la documentazione relativa a tutti i prodotti alimentari per i quali possono essere richiesti contributi previsti da normativa comunitaria, nazionale o regionale (quali ad esempio la legge regionale 27 maggio 2002, n. 18 "Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e programmi di educazione alimentare".)

#### **Art. 19 PERSONALE**

L'Impresa Appaltatrice subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'operatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelto dall'imprenditore subentrante, cosiddetta "clausola sociale".

L'Impresa Appaltatrice è tenuta all'esatta osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene dei lavoratori e prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali sul lavoro nonché in materia di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi dovuti ad INPS ed INAIL posti a carico del datore di lavoro sulla base della normativa di riferimento. A tale proposito l'ente appaltante in occasione dei pagamenti provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa alla regolarità e correttezza contributiva.

L'Impresa Appaltatrice si impegna all'osservanza di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, nonché delle vigenti disposizioni di legge in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

E' obbligatorio al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008.

L'Impresa Appaltatrice deve fornire al personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Art. 42 DPR 327/1980) da indossare tutte le ore di servizio, dispositivi

di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 nonché apposita tessera di riconoscimento contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del Datore di lavoro.

L'Impresa Appaltatrice, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

In particolare tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della REFEZIONE scolastica ed in particolare sulle seguenti materie:

- ✓ Igiene degli alimenti;
- ✓ Merceologia degli alimenti;
- ✓ Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- ✓ Controllo di qualità;
- ✓ Aspetti nutrizionali e dietetica della REFEZIONE collettiva;
- ✓ Pulizia e sanificazione;
- ✓ Sicurezza ed antinfortunistica all'interno delle strutture di produzione e somministrazione;
- ✓ Primo Soccorso e prevenzione incendi.



Il personale deve essere costantemente presente nel numero necessario la regolarità e funzionamento del servizio presso ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate con altro personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità ed esperienza. La stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa Appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tale caso l'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere alla sostituzione con urgenza.

L'Impresa Appaltatrice è in ogni caso obbligata a presentare prima dell'attivazione del servizio l'elenco nominativo del personale impiegato compresi i soci - lavoratori se trattasi di società cooperativa,

Dovrà in particolare comunicare il nominativo o i nominativi del Responsabile a cui sono affidati il coordinamento, la direzione del Servizio ed i rapporti con l'ente, secondo quanto previsto dal presente capitolato.

Tale elenco con la relativa documentazione dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità, etc...

#### **Art. 20 RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI ASSICURATIVI**

L'Appaltatore si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto. E' inoltre a carico dell'impresa aggiudicataria l'adozione, nell'esecuzione del servizio, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

E' sempre responsabile sia verso la stazione appaltante che verso i terzi, rimanendo a suo esclusivo carico ogni risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della medesima, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi nei confronti dell'ente, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di Società Assicuratrici per:

- ✓ infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'impresa e a terzi;
- ✓ danni a persone subiti dai propri dipendenti, dagli utenti del servizio, dai non dipendenti che partecipano alle attività ed in ogni caso verso terzi, compresi eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dai cibi contaminati, avariati o inadatti distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato;

- ✓ danni a cose derivanti da fatto o comportamento doloso dei propri dipendenti e degli utenti del servizio.

L'Appaltatore provvederà a sottoscrivere per tutta la durata del contratto una polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT), per danni arrecati a persone e cose a chiunque appartenenti.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali per ciascun sinistro:

300.000,00 (trecentomila) euro per danni a cose

5.000.000,00 (cinquemilioni) euro per danni a persone.

Copia della polizza dovrà essere trasmessa all'Ente prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del formale contratto. La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione.

La ditta garantisce altresì per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico - sanitarie e alle specifiche merceologiche richieste dal presente Capitolato.

#### **Art. 21 AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO IN PENDENZA DEL CONTRATTO**

Essendo il servizio di REFEZIONE scolastica un servizio essenziale, di interesse pubblico, l'Amministrazione procedente si riserva la facoltà di procedere all'affidamento del servizio in pendenza della stipula del relativo contratto.

#### **Art. 22 DECADENZA E REVOCA DEL CONTRATTO**

Il Comune si riserva, salvo e in pregiudizio l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- ✓ Abbandono dell'appalto;
- ✓ Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- ✓ Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune; Fallimento e/o frode;
- ✓ Inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi, non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- ✓ Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi sopra descritti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno sorgere tra l'Amministrazione Comunale e la ditta dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza presentare ricorso all'arbitrato.

#### **Art. 23 PENALITA'**

L'impresa aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato d'appalto, il Comune si riserva la facoltà di applicare le seguenti sanzioni:

- ✓ € 200,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- ✓ € 200,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- ✓ € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- ✓ € 100,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate alimentari, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- ✓ € 100,00 per ogni mancato rispetto delle operazioni di sanificazione, di pulizia e del controllo della qualità;

- ✓ € 100,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- ✓ € 100,00 per ripetuti ritardi di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione dei pasti;
- ✓ Inoltre da € 100,00 ad € 200,00 per ogni altra ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato a seconda della gravità e ad insindacabile giudizio dell'Ente.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nell'intera durata dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata ed alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata e così via.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata dal competente ufficio comunale.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Ente tramite il Settore competente attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo mensile nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione del contratto, anche prima della scadenza anzi rappresenta espressa causa di risoluzione di diritto del contratto.

L'Amministrazione comunale può procedere poi, nei confronti dell'impresa aggiudicataria, alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, qualora ciò non fosse sufficiente a coprire i danni, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

#### **Art. 24 FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Tribunale di Teramo.

**CIG: 8633129B6A**

Il Dirigente  
Dott. Ing. Marco Scorrano

