



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI " GESTIONE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA "** - PERIODO SCOLASTICO : DAL MESE DI APRILE 2020 ALLA CONCLUSIONE DELL'ANNO SCOLASTICO 2021/2022 -

**Numero Gara 7643047**

**CIG 815689852B**

**CUI 00243570694202000001**

Il Capitolato d'appalto è lo strumento fondamentale per effettuare il controllo della qualità del servizio di refezione scolastica, regola i rapporti con i fornitori obbligandoli a rispettare regole, parametri e caratteristiche oggettive fissate dall'Ente in base alle esigenze degli utenti, al fine di migliorare il servizio.

Gli obiettivi che questo Ente si prefigge è garantire la sicurezza alimentare ed offrire un'elevata qualità nutrizionale.

### **TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI**

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

Il presente capitolato ha per oggetto:

- il servizio di approvvigionamento, di fornitura e di trasporto delle derrate alimentari fino allo stoccaggio nella dispensa scolastica, rispettando le norme in materia di conservazione delle stesse;
- la preparazione, somministrazione, porzionamento e distribuzione con scodellamento dei pasti giornalieri agli alunni, al personale docente e non docente addetto alla sorveglianza nonché a quelle che collaborano all'assistenza degli alunni durante la mensa, agli obiettori di coscienza e in servizio civile, a persone e/o famiglie bisognose secondo modalità da concordare con i Servizi Sociali dell'Ente;
- la raccolta presso le scuole entro le ore 9,30 del mattino della prenotazione degli alunni che usufruiranno del servizio previa consegna del buono pasto debitamente compilato o previa strisciata del buono pasto elettronico;
- le attività connesse consistenti nella pulizia e predisposizione quotidiana del refettorio, preparazione dei tavoli per i pasti con tovagliati e tovaglioli di carta propri, pulizia e riordino quotidiano dei tavoli e del refettorio dopo i pasti, pulizia quotidiana della cucina – centrocottura e della dispensa, lavaggio quotidiano dei suppellettili, dei tovagliati, delle attrezzature ed impianti in uso, utilizzando materiale ed attrezzature di pulizia Ecolabel proprie, smaltimento dei rifiuti e degli imballaggi e quant'altro necessario per il servizio di refezione scolastica nel rispetto delle procedure dal piano di autocontrollo Haccp;
- la manutenzione ordinaria dei locali, degli ambienti e delle attrezzature da cucina.

#### **ART. 2 – CENTRO-COTTURA COMUNALE**

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto presso la cucina-centrocottura della Scuola dell'Infanzia – Viale Sant'Angelo di Torino di Sangro, che viene concessa per un importo forfettario di € 100,00 (euro cento/00) mensili (per utenze di acqua, gas, luce....) alla ditta appaltatrice, e tale centro-cottura



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

servirà a preparazione di tutti i pasti a favore dell'intero plesso scolastico. Tale somma dovrà essere corrisposta anticipatamente e mensilmente dalla Ditta per il servizio svolto.

Le attrezzature saranno messe a disposizione dal Comune in comodato d'uso, ed eventuali integrazioni, necessarie o ritenute utili dall'appaltatore, saranno a carico della Ditta e dovranno rispondere alle relative norme di legge.

I concorrenti sono tenuti ad effettuare un SOPRALLUOGO TECNICO nel luogo nel quale sarà realizzato l'appalto, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta.

La dichiarazione di avvenuto sopralluogo e di verifica dello stato del luogo è obbligatoria in sede di presentazione di documentazione di gara, pena l'esclusione dalla gara.

I concorrenti devono avere in possesso o in disponibilità un centro cottura d'emergenza distante entro e non oltre 30 minuti dal centro cottura comunale per la consegna dei pasti al refettorio, da utilizzare in caso di impossibile utilizzo di quello comunale con mezzo proprio idoneo al trasporto ed a proprie spese.

## ART. 3 – UTENTI DEL SERVIZIO

Gli utenti del servizio sono :

- gli alunni della Scuola dell'Infanzia – Viale Sant'Angelo: servizio di refezione scolastica su cinque giorni settimanali;
- gli alunni della Scuola Primaria – Viale Sant'Angelo: servizio di refezione scolastica su cinque giorni settimanali;
- il personale docente e non docente addetto alla sorveglianza nonché a quelle che collaborano all'assistenza degli alunni durante la mensa;
- eventuali obiettori di coscienza e/o in servizio civile, persone e/o famiglie bisognose secondo modalità da concordare con i Servizi Sociali dell'Ente.

Le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi di ristorazione pubblica.

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuna delle suddette scuole del servizio di mensa, per diversa programmazione didattica o per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non darà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta aggiudicatrice e l'Amministrazione non è in alcun modo vincolata nei confronti della ditta appaltatrice.

Il Comune si riserva la facoltà, in relazione al variare dell'organizzazione delle attività scolastiche, di includere nuovi servizi o di ampliare il servizio esistente e tutto ciò darà diritto solamente al pagamento del corrispettivo unitario stabilito dal presente capitolato per il numero dei pasti effettivamente somministrati.

La preparazione dei pasti avverrà a cura ed a spese della ditta aggiudicatrice nei locali – cucina che possono essere costituiti da una sola sede oppure a seconda delle esigenze in più sedi e con le attrezzature all'uopo predisposte dall'Amministrazione appaltante. Nella preparazione dei pasti, la ditta aggiudicatrice del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato in particolare a quanto indicato nel documento di gara "F" e nella qualità e quantità previste dai menù predisposti dall'A.S.L. e rispondenti, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa ed a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1ª qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992).

La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). In ogni caso sono obbligatori prodotti privi di qualsiasi additivo.

E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati.



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

---

## ART. 4 – CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio – eccettuati i casi di forza maggiore – l'Amministrazione potrà senz'altro sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità (art. 44) ed a procedere alla risoluzione del contratto (art. 46).

## ART. 5 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice e di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, guasti agli impianti, ecc.), la stessa deve tempestivamente avvisare il Comune e dovrà comunque ricercare soluzioni alternative, quali ad esempio piatti freddi.

Qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla ditta appaltatrice.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali, ecc., che dovessero comportare la chiusura provvisoria e immediata delle scuole, nessuna responsabilità sarà imputabile al Comune.

In caso di interruzioni del servizio di erogazione dell'energia elettrica, il Comune non è responsabile degli eventuali danni arrecati alla ditta (es. materie prime presenti nel frigorifero).

In caso di mancanza di acqua, la ditta appaltatrice dovrà reperire quanto necessario per la cottura dei pasti e per la pulizia delle stoviglie e dei locali e nessuna responsabilità sarà imputabile al Comune.

## ART. 6 – INIZIO SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto dovrà iniziare entro 10 ( dieci ) giorni dall'aggiudicazione definitiva e secondo il calendario scolastico stabilito, per gli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022 ed a seguito di comunicazione del Responsabile del Servizio Amministrativo competente, anche nelle more della stipulazione del contratto formale. In caso di mancato inizio del servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento dei danni per mancato inizio.

Il periodo di sei mesi di effettivo servizio, immediatamente successivo alla data di inizio del servizio stesso, è da considerarsi di prova, e durante tale periodo l'Amministrazione Comunale potrà recedere dal contratto in ogni momento, qualora non ritenga adeguata la prestazione della ditta appaltatrice.

## ART. 7 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto riguarda il seguente periodo: dal mese di aprile 2020 alla conclusione dell'anno scolastico 2021/2022, esclusi i periodi di vacanza e di chiusura stabiliti dalle autorità scolastiche.

Alla fine dell'a.s. 2021/2022, l'appalto scadrà di diritto senza disdetta, preavviso, diffida. L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 63, comma 5 del D. Lgs. 50/2016 di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di lavori o servizi analoghi, già affidati all'operatore economico aggiudicatario dell'appalto iniziale dalle medesime amministrazioni aggiudicatrici, a condizione che tali lavori o servizi siano conformi al progetto a base di gara e che tale progetto sia stato oggetto di un primo appalto aggiudicato secondo una procedura di cui all'articolo 59, comma 1 del D. Lgs. 50/2016.

La nuova aggiudicazione di servizi è effettuata in base a quanto previsto dal precedente comma può avvenire mediante il ricorso alla procedura negoziata senza bando, solo nei tre anni successivi alla stipulazione del contratto iniziale relativo al presente appalto.



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

## ART. 8 – AGGIORNAMENTO PREZZO DI AGGIUDICAZIONE

Il prezzo di aggiudicazione del singolo pasto verrà aggiornato al 1° settembre del secondo anno scolastico in misura pari all'aumento del tasso d'inflazione rilevato dall'ISTAT sull'andamento dei prezzi al consumo.

Parimenti in caso di rinnovo, disposto con esplicito provvedimento amministrativo, il prezzo del singolo pasto verrà aggiornato in relazione al solo aumento del tasso d'inflazione calcolato dall'ISTAT sui prezzi al consumo FOI.

## ART. 9 – SOPPRESSIONE MENSA SCOLASTICA

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuna delle suddette scuole del servizio di mensa, per diversa programmazione didattica o per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non darà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta appaltatrice e l'Amministrazione non è in alcun modo vincolata nei confronti della ditta appaltatrice.

## ART. 10 – AMPLIAMENTO SERVIZI

Il Comune si riserva la facoltà, in relazione al variare dell'organizzazione delle attività scolastiche, di includere nuovi servizi o di ampliare il servizio esistente e tutto ciò darà diritto solamente al pagamento del corrispettivo unitario stabilito dal presente capitolato per il numero dei pasti effettivamente somministrati.

La preparazione dei pasti avverrà a cura ed a spese della ditta appaltatrice nei locali – cucina che possono essere costituiti da una sola sede oppure a seconda delle esigenze in più sedi e con le attrezzature all'uopo predisposte dall'Amministrazione appaltante.

## ART. 11 – CESSIONE E SUBAPPALTO

Alla ditta appaltatrice è vietato cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte, anche temporaneamente, il servizio oggetto del presente capitolato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione e l'incameramento della cauzione di cui all'art. 31.

## TITOLO II DERRATE ALIMENTARI

### Art. 12 - CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

Nella preparazione dei pasti, la ditta appaltatrice del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato, in particolare a quanto indicato nel documento di gara "F" e nella qualità e quantità delle derrate alimentari previste dai menù predisposti dall'A.S.L. e rispondenti, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa ed a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

La Ditta deve inviare all'Ufficio Comunale Scuola l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la stesura di un nuovo elenco completo.



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

## **Art.13 -REQUISITI DI QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI**

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1<sup>a</sup> qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico ed essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992).

La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e locali, ovvero "prodotti a chilometri zero" - L.R. 20 ottobre 2010, n. 42, e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). In ogni caso sono obbligatori prodotti privi di qualsiasi additivo.

E' espressamente vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivanti da organismi geneticamente modificati.

## **Art. 14 – CONTROLLI DI QUALITA' SULLE DERRATE**

Fermo restando che le competenze sui controlli di legge spetta esclusivamente all'A.S.L. competente territorialmente, l'Amministrazione Comunale si riserva, in qualsiasi momento, di effettuare ispezioni al fine di verificare il buon andamento del servizio (artt. 26 e 27) e di richiedere alla ditta appaltatrice le caratteristiche merceologiche degli alimenti utilizzati e somministrati, nonché ogni ulteriore certificazione che si rendesse necessaria in sede di verifica della qualità del prodotto somministrato.

La ditta appaltatrice si impegna a presentare, su richiesta, al Comune le bolle di consegna o documento di trasporto rilasciate dalle ditte fornitrici.

### **TITOLO III PASTI E MENU'**

## **ART . 15 – GESTIONE CONTABILE – PRENOTAZIONI - PASTI**

### Gestione contabile

Per la gestione contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il Comune è proprietario delle licenze d'uso.

L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie. Si richiede infatti di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole. Ad esempio, si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare il modello 730 nonché i codici utilizzati per effettuare la disdetta dei pasti.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni al servizio con anche la possibilità di una gestione online delle stesse



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

---

- Rilevazione delle presenze a mensa tramite l'utilizzo di attrezzature informatiche messe a disposizione dalla ditta
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- Pagamento in modalità PRE-PAGATA tramite canali telematici
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- l'incasso delle rette
- il recupero del credito
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi
- la gestione dei pagamenti
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.

## Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- la prenotazione dei pasti dovrà avvenire con la collaborazione del personale scolastico; si sottolinea che l'imputazione informatica dei dati di prenotazione sul programma dovrà essere fatta da personale della ditta.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni ricevute
- La fornitura degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema

Si specifica che la licenza d'uso del programma, le informazioni e i dati acquisiti ed utilizzati all'interno del sistema resteranno **di piena ed esclusiva proprietà del Comune** al termine dell'appalto.

Si sottolinea che la ditta aggiudicataria prima dell'inizio della fornitura, dovrà mettersi in contatto con la società Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

## PRENOTAZIONI PASTI



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

Sarà compito del personale della Ditta appaltatrice, di raccogliere, presso la scuola, entro le ore 9,30 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio attraverso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l che consente al comune di conoscere in tempo reale l'elenco nominativo degli alunni, il numero del personale docente e non docente, il numero degli obiettori di coscienza e in servizio civile, il numero di persone bisognose che usufruiranno del pasto e il totale dei pasti giornalieri da erogare che dovrà corrispondere a quelli fatturati.

## PASTI

Il numero presunto dei pasti, a titolo meramente indicativo e non vincolante, per il periodo dell'appalto è presuntivamente di n. 46.700 per gli alunni delle scuole infanzia e primaria, per i docenti e non docenti che assistono durante le ore di mensa e che collaborano a tale vigilanza, per gli obiettori di coscienza e in servizio civile, per le famiglie bisognose. I dati sulle presenze sono stati determinati e riferiti in relazione a quelli riscontrati negli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019.

Si precisa che il numero degli utenti indicati è da considerarsi a titolo indicativo, in quanto la fornitura dei pasti avverrà di volta in volta in base alle effettive presenze degli alunni, delle eventuali famiglie bisognose, del personale docente e non docente ed in riferimento alla conferma delle iscrizioni degli alunni ad inizio anno scolastico. Conseguentemente il dato riferito al numero di pasti complessivi da erogare per anno scolastico, indicato in via presunta e suscettibile di variazione in positivo o in negativo, non determina alcun diritto per la ditta di chiedere ed ottenere variazione alle condizioni pattuite e/o del prezzo praticato.

## **ART. 16 – COMPOSIZIONE DEL PASTO**

Il pasto giornaliero è così composto:

- spuntino di metà mattina ( solo per la Scuola dell'Infanzia )
- Primo piatto;
- Secondo piatto;
- Contorno con verdure di stagione;
- Pane comune o integrale, fresco;
- Frutta fresca di stagione;
- Acqua ¼ minerale naturale

e deve essere preparato esclusivamente nella mattina della giornata stessa in cui viene somministrato, nel rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari e delle grammature previste dall'ASL competente, come da documento di gara "F".

Nel caso di viaggio di istruzione deve essere preparato il cestino da viaggio nella mattina della giornata stessa in cui viene somministrato secondo la composizione:

- n. 1 panino fresco al prosciutto cotto e n. 1 panino fresco al formaggio (scuola infanzia)
- n. 2 panini freschi al prosciutto crudo e n. 1 panino fresco al formaggio (scuola primaria)
- n. 1 frutto di stagione
- n. 1 dolce da forno
- n. 1 bottiglietta ¼ d'acqua minerale naturale
- n. 2 bicchieri monouso e tovaglioli di carta

## **ART. 17 – DIETE SPECIALI- DIETE IN BIANCO- ETICO-RELIGIOSE-VEGETARIANE**



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

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 e a regimi ideologici (es. vegetariani, vegani) 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 di durata massima di tre giorni, il genitore e di durata superiore a tre giorni, dietro certificato medico, 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 di pollo o di tacchino cotta a vapore, bollito o al forno
- Contorno: patate o carote lessate
- Pane fresco
- Frutta fresca: mela/banana
- Acqua ¼ minerale naturale

Per la preparazione di diete speciali (es. **celiachia L. 123/2005, diabete, favismo** o altre allergie/intolleranze) potranno essere richiesti anche alimenti non previsti nel capitolato senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. In questi casi di diete speciali la ditta appaltatrice dovrà utilizzare, a proprie spese e senza alcun diritto a rimborso spese, posate e stoviglie espressamente dedicate in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione incrociata allergizzante.

## ART. 18 – COMPOSIZIONE DEL MENU'

Il pasto sarà composto secondo gli allegati menù approvati dall'A.S.L. di competenza (documento di gara "F").

I menù sono articolati su quattro settimane.

Sono previsti due menù stagionali, invernale ed estivo, da attuare per gli alunni delle scuole infanzia e primaria, il personale docente e non docente e l'ulteriore personale adulto autorizzato a fruire del servizio di ristorazione come meglio individuato nel presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà adeguarsi al menù, alle grammature ed ai requisiti qualitativi dei prodotti alimentari per la preparazione dei pasti descritti e riportati nel documento di gara "F". Pertanto i pasti devono essere preparati nel più rigoroso rispetto del menù, delle grammature, delle ricette e delle norme igieniche riportate nel documento di gara "F". Si precisa che le grammature riportate nel suddetto allegato sono da intendersi al netto degli scarti e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

## ART. 19 - RICICLO E DIVIETI

E' vietato il riciclo di pasti e degli avanzi, la precottura e l'utilizzo di cibi parzialmente cotti e la preparazione dei pasti nei giorni precedenti a quello di consumo.

E' vietato introdurre nei locali mensa cibi portati personalmente dagli utenti del servizio.

## ART. 20 - 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 telefonico e scritto al Comune, nei seguenti casi:





# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

- 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 o dall'A.S.L. di competenza.

All'inizio di ogni anno scolastico l'Amministrazione Comunale si riserva di modificare le preparazioni previste nel documento di gara " F " 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.

Qualora venissero effettuate modifiche al menù per mancata consegna delle derrate alimentari da parte del fornitore incaricato dalla ditta appaltatrice senza previa comunicazione ed autorizzazione dell'Amministrazione sarà applicata la penalità prevista nel capitolato.

La ditta, inoltre, sarà tenuta a predisporre apposita comunicazione scritta riportante le motivazioni della variazione del menù da esporre per conoscenza degli utenti sulla porta del refettorio e da esporre per conoscenza dei genitori sulle porte d'ingresso delle scuole.

## ART. 21 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI

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:

### PASTI

Scuola Infanzia: ore 11,45/12,00

Scuola Primaria: ore 13,00

Obiettori di coscienza e in servizio civile: ore 13,00

Famiglie bisognose: ore 12,00

Cestini da viaggio: ore 8,00

Spuntino di metà mattina da somministrare agli alunni di scuola infanzia: ore 10,00

Eventuale merenda prevista nell'offerta di gara da somministrare agli alunni di scuola infanzia: ore 15,00.

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 dai contenitori che rispettano i requisiti igienici-sanitari.

## TITOLO IV LOCALI ED ATTREZZATURE

## ART. 22 – LOCALI ED ATTEZZATURE



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

Il Comune mette a disposizione della ditta nei locali dati in uso, l'attrezzatura (stoviglie, posate, frigo, lavastoviglie, tavoli, ecc.) esistente di sua proprietà. La ditta è obbligata, pena inammissibilità alla gara, la presa visione dei locali e delle attrezzature, previo appuntamento con gli incaricati del Comune.

La ditta appaltatrice e l'Amministrazione redigeranno verbale di consegna con la descrizione dello stato dei locali ed attrezzature all'inizio del servizio di mensa.

La ditta si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali di preparazione e di distribuzione i beni avuti in consegna, di farne buon uso e di riconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato ed in perfetta efficienza salvo il deterioramento d'uso.

Inoltre la ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, impianti e macchinari messe a disposizione dal Comune;
- alla pulizia e sanificazione quotidiana dei locali adibiti al servizio (cucine, dispense e locali mensa) con prodotti propri Ecolabel;
- alla disinfezione e disinfestazione ogni quindici giorni dei locali adibiti al servizio (cucine, dispense e locali mensa) con prodotti propri Ecolabel;
- alla pulizia ordinaria e straordinaria in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio e alla chiusura dell'anno scolastico dei locali delle cucine, delle dispense e dei locali mensa;
- a rispettare il Piano Interno di Autocontrollo secondo il sistema HACCP previsto dalla vigente normativa in materia d'igiene del servizio nonché i necessari aggiornamenti dello stesso.
- a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti, che dovrà essere munito di corso di formazione professionale.

Il Comune si impegna alla fornitura di acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti, dietro pagamento di un importo forfettario mensile di € 100,00.

In caso di inagibilità temporanea ovvero di mancato funzionamento temporaneo del sistema messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale per il servizio mensa, l'Impresa deve garantire in ogni caso la fornitura dei pasti agli alunni: a tal fine l'impresa deve presentare un piano di emergenza ed avere a disposizione di un centro-cottura per la fornitura dei pasti, da consegnare entro e non oltre 30 minuti al refettorio, nelle eventualità di temporanea inagibilità degli impianti e delle attrezzature della mensa.

I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia.

L'ingresso alle cucine, alle dispense ed ai locali mensa è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio.

## ART. 23 – PLASTIC FREE

L'amministrazione comunale intende aderire alla campagna “ Plastic free “ lanciata dal Ministero dell'Ambiente. Pertanto nell'ambito del servizio di refezione **è vietato l'utilizzo di stoviglie, posate e bicchieri in plastica .**

## ART. 24 – PULIZIA

La pulizia ordinaria dei locali, impianti, arredamenti, ivi inclusi i servizi igienici annessi, è a carico della ditta appaltatrice e comprende: apparecchio, sparcchio e pulizia dei tavoli, lavaggio delle stoviglie, contenitori, e in generale pulizia della cucina, delle dispense e dei locali mensa, con proprio materiale di pulizia Ecolabel.



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

## ART. 25 – MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria (controlli di routine) di tutti gli impianti nonché quella ordinaria (tinteggiatura..) degli immobili consegnati sarà a carico della Ditta, mentre la manutenzione straordinaria delle attrezzature necessarie al servizio sarà a carico del Comune (carrelli, bancone, frigo, lavastoviglie, ecc.).

Comunque ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria o dolo agli impianti mobili da parte della gestione, sarà addebitata totalmente alla ditta stessa.

## TITOLO V VIGILANZA COMUNALE

## ART. 26 – CONTROLLI DELL'ENTE APPALTANTE

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno con i poteri spettanti per legge e in base ai regolamenti in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà, conseguentemente, disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione delle attrezzature, locali ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, nonché al controllo della preparazione e somministrazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale che esegue il controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento l'accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Il personale che esegue il controllo dovrà rispettare le norme igienico-sanitarie.

Infine, il Comune si riserva di effettuare controlli sulla esecuzione del servizio mediante apposita Commissione, come ampiamente descritto nell'articolo successivo del presente capitolato.

## ART. 27 – COMMISSIONE MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato, oltre che dall'Amministrazione Comunale e dagli organi e soggetti preposti (ASL, ecc.), anche dalla "Commissione Mensa" formata dal Responsabile del Servizio Amministrativo con funzioni di Presidente, da un docente per ciascun plesso scolastico in cui viene erogato il servizio, designato all'inizio di ogni anno scolastico dal Dirigente scolastico competente, da due genitori per ciascun plesso scolastico nel quale viene erogato il servizio, designati, all'inizio di ogni anno scolastico dai rispettivi consiglio interclasse, e da un dirigente/funziionario del servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL Lanciano-Vasto; le funzioni di segretario verranno svolte da un dipendente comunale incaricato dal Presidente.

Le funzioni della Commissione Mensa sono di supporto all'Amministrazione comunale nello svolgimento dell'attività di controllo, preventivo e successivo, del servizio mensa. La Commissione, inoltre, fornisce suggerimenti al fine di ottimizzare il servizio medesimo e rilascia pareri per eventuali modifiche dello stesso, nei limiti consentiti dal contratto d'appalto del servizio.



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

I Componenti della Commissione Mensa, anche singolarmente, possono effettuare, accompagnati da un addetto, il controllo sul funzionamento del servizio al fine di rilevare la corretta erogazione dello stesso in termini di: quantità, qualità e temperatura del cibo, idonee modalità di cottura, stoccaggio e distribuzione, rispetto del menù, controllo delle grammature, pulizia delle cucine e dei locali mensa e delle dispense, pulizia delle stoviglie e delle attrezzature. Durante la verifica, i componenti della Commissione 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 comfort 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 Responsabile del Servizio Amministrativo, almeno due volte 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.

## TITOLO VI OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DITTA

### ART. 28 – OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per gli eventuali danni che in virtù del lavoro svolto possano verificarsi alle persone della ditta appaltatrice o alle persone di cui si avvale, né per incidenti che, comunque, possano derivare ai medesimi o per causa del servizio.

La ditta appaltatrice è responsabile per tutti i danni od inconvenienti eventuali arrecati a terzi ed all'Ente e dipendenti per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, sollevando, quindi, il Comune da ogni responsabilità diretta od indiretta dall'esercizio del servizio, sotto il profilo civile e penale, compresa l'intossicazione per indigestione di cibo per gli utilizzatori del servizio mensa.

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere per intraprendere l'azione di rivalsa nei confronti della ditta saranno dedotte dai crediti e dalla cauzione della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

### ART. 29 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IGIENE PRODOTTI ALIMENTARI

Nell'espletamento delle suddette attività la ditta appaltatrice è tenuta alla più rigorosa osservanza delle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione, il trasporto delle vivande, la somministrazione, l'igiene e la sanità delle materie prime da impiegare, degli ambienti, delle attrezzature, delle strutture, del personale, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità, in particolare, eventuali disposizioni o raccomandazioni della competente A.S.L.

Inoltre la ditta dovrà aver adempiuto agli obblighi previsti dal Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 – Attuazione delle direttive 93/44/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

La Ditta libera il Comune di Torino di Sangro da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, ove prevista, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. 155/1997 e relativi allegati.

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

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso di una struttura adeguatamente attrezzata di laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologico, condotta da un tecnico responsabile iscritto all'albo professionale oppure avere una convenzione con un laboratorio con le caratteristiche suindicate.

## **ART. 30 – CONTROLLI DI LABORATORIO A CARICO DELLA DITTA**

La ditta appaltatrice dovrà controllare che la somministrazione avvenga secondo quanto disposto dal D.Lgs. 155/97, inoltre dovrà dimostrare di aver provveduto, con un minimo di cadenza mensile, all'effettuazione di analisi di laboratorio (microbiologiche, tamponi ambiente e/o attrezzature, agronomiche, chimiche o fisiche, ecc.) sulle materie prime, sul prodotto finito o sui locali, presso le sedi scolastiche. Gli esiti dovranno essere portati a conoscenza dell'Amministrazione Comunale entro 5 giorni.

## **ART. 31 – VINCOLO GIURIDICO E CAUZIONE**

Ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs 50/2016 l'offerta e' corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2 percento del prezzo base dell'appalto a favore del Comune di Torino di Sangro.

La cauzione puo' essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta dell'appaltatore puo' essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilita' previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attivita' o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attivita' di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una societa' di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilita' richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonche' l'operativita' della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed e' svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, può essere ridotto nelle percentuali indicate dall'art. 93 comma 7 del D.lgs 50/2016 qualora il concorrente sia in possesso dei requisiti prescritti al comma 7.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalla norme vigenti.

A norma dell'art. 93 comma 8 DLgs 50/2016 l'offerta e' altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 105 del D.Lgs 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

## ART. 32 – ONERI/POLIZZA PER UTILIZZATORI DELLA MENSA

La ditta è tenuta a stipulare una polizza assicurativa, con massimale pari a €. 516.456,90, che garantisca tutti gli utilizzatori del servizio mensa, nel caso di intossicazione per ingestione di cibo o per altra causa dipendente dal servizio stesso e che preveda una garanzia per responsabilità civile verso terzi (art. 35).

La suddetta polizza deve essere depositata in Comune e deve prevedere come beneficiario il **COMUNE DI TORINO DI SANGRO**.

La ditta si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti e dalla cauzione della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

## TITOLO VII PREZZO

## ART. 33 – PREZZO

Con riferimento ed a integrazione di quanto stabilito nell'allegato menù convenuto, il prezzo a base d'asta del singolo pasto resta fissato in € **3,96 I.V.A. esclusa**, compreso di ogni voce relativa a derrate alimentari, al personale addetto al servizio (pulizia quotidiana dei locali cucine, dispense e locali mensa, preparazione quotidiana dei pasti e dei tavoli, porzionamento e distribuzione quotidiana dei pasti, pulizia quotidiana dei tavoli, stoviglie, tovagliati e pavimenti dei locali adibiti a cucina, dispensa e refettorio), al materiale di pulizia ed a ogni altra voce a carico della ditta appaltatrice.

Il prezzo di aggiudicazione finale è imperativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto, ed è soggetto unicamente ad aggiornamento dal 1° settembre del secondo anno scolastico in misura pari all'aumento del tasso d'inflazione rilevato dall'ISTAT sull'andamento dei prezzi al consumo da applicare al prezzo dell'ultimo anno di durata del contratto.

Parimenti in caso di rinnovo, disposto con esplicito provvedimento amministrativo, il prezzo del singolo pasto verrà aggiornato al solo aumento del tasso d'inflazione calcolato dall'ISTAT sui prezzi al consumo FOI da applicare al prezzo dell'ultimo anno di durata del contratto.

Con il corrispettivo scaturente dalla gara di appalto si intendono interamente compensati all'impresa appaltatrice tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

## ART. 34 – PAGAMENTI

La Ditta appaltatrice, a sue spese, produrrà l'elenco giornaliero degli alunni che hanno prenotato il pasto al Comune in modo elettronico, pena l'applicazione della penale prevista all'art. 44.

Mensilmente l'elenco dei pasti erogati giornalmente, distinti per scuola e per tipo di utente, dovrà essere inoltrata all'ufficio comunale competente unitamente alla relativa fattura, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

Il pagamento del corrispettivo avverrà, previa ricezione della relativa fattura elettronica; la Ditta appaltatrice dovrà fatturare, all'inizio di ogni mese, i pasti consegnati nel mese precedente.

I pagamenti avverranno nei termini di legge e come previsto dalle disposizioni regolamentari interne del Comune.

Le fatture dovranno essere intestate al Comune di Torino di Sangro.

Il numero dei pasti in relazione ai quali l'Amministrazione Comunale liquiderà il corrispettivo contrattuale saranno quelli effettivamente prenotati e consegnati.

## TITOLO VIII PERSONALE

## ART. 35 – PERSONALE

Al fine di garantire all'Amministrazione Comunale una elevata qualità del servizio, la ditta si impegna ad utilizzare personale scelto, capace, professionalmente qualificato, in regola con le prescrizioni sanitarie e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Per il presente appalto viene richiesto un rapporto utente/dipendente addetto al servizio mensa di n. 1 dipendente ogni 40 utenti (o frazioni superiori a 20 utenti).

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un responsabile, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti da lavoro, prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia in conformità al D.P.R. 327 del 26.3.1980.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione. Il personale deve indossare delle calzature adeguate all'ambiente di lavoro e il copricapo per contenere l'intera capigliatura.

Il personale addetto alla cucina della mensa scolastica dovrà frequentare corsi di aggiornamento qualora le autorità locali o l'Amministrazione Comunale ne ravvisasse la necessità.

La ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori, dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale addetto al servizio dovrà essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà, inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

L'uso di quanto messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale è regolato come segue:

- l'immobile avuto in consegna deve essere usato secondo lo scopo cui è stato designato;
- gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme antinfortunistica, ogni responsabilità per uso non corretto degli impianti è a carico della ditta appaltatrice;
- la ditta appaltatrice è tenuta ad osservare scrupolosamente le norme vigenti nei vari settori dell'antinfortunistica.
- la ditta appaltatrice è obbligata, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, ad attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori (decreto legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni).

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta - compresa la responsabilità civile verso terzi (R.C.) - il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

La Ditta si impegna a stipulare una apposita polizza assicurativa per una idonea copertura di eventuali danni che possono occorrere agli operatori della Ditta od essere provocati a terzi (R.C.) nello svolgimento delle attività previste dal presente capitolato.

Il massimale assicurato deve essere non inferiore a €. 2.500.000,00 per ogni sinistro, per R.C. Terzi e R.C. Dipendenti.

Si precisa che eventuali informazioni circa gli obblighi relativi alla protezione dell'impiego ed alla condizione di lavoro, potranno essere ottenute presso l'I.N.A.I.L.

I danni provocati per cattivo uso e per incuria o per dolo verranno contestati per iscritto alla ditta appaltatrice e, qualora egli non provveda entro 5 giorni dalla contestazione al ripristino di quanto danneggiato, l'Amministrazione Comunale provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitando un importo pari alla spesa sostenuta.

L'impiego di energia, gas, vapore e acqua potabile da parte del gestore dovrà essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica ogni responsabilità connessa è a carico della ditta appaltatrice.

Tutto il personale addetto al servizio mensa dovrà essere munito di attestato di idoneità sanitaria rilasciato ed aggiornato secondo la legge vigente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà della ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre il diritto di sottoporre in qualsiasi momento a visita medica il personale impiegato nel servizio.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.





# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

## ART. 36 - RESPONSABILE TECNICO

La Ditta appaltatrice è tenuta ad indicare al suo interno un Coordinatore-Responsabile Tecnico del servizio di comprovata capacità ed esperienza dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio, che sarà la figura di riferimento per l'Amministrazione Comunale in ordine al regolare svolgimento del servizio. Il Coordinatore-Responsabile Tecnico del servizio deve essere prontamente reperibile dall'Amministrazione Comunale durante la fascia oraria 9.00 – 15.00 (nell'ambito della quale si colloca l'orario di svolgimento delle attività di ristorazione scolastica presso le mense) dal lunedì al venerdì e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri comunque interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, Commissione mensa, rappresentanti dei genitori).

## TITOLO IX IGIENE DELLA PRODUZIONE

### ART. 37 – IGIENE DELLE PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dalla Ditta e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. La Ditta dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- l'organizzazione della Ditta appaltatrice è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il Responsabile Tecnico della Ditta avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'Amministrazione dopo l'aggiudicazione del servizio;
- il responsabile del pest control della Ditta dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne etc.;
- il Comune potrà richiedere all'Impresa sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

### ART. 38 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È tassativamente vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

È tassativamente vietato fumare all'interno del Centro comunale di Cottura.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, la Ditta deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Amministrazione Comunale.

## TITOLO X

### TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

#### ART. 39 – MANIPOLATURA E COTTURA

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

#### ART. 40 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità alle leggi vigenti.

#### ART. 41 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata della cottura;



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- l'olio per la frittura andrà cambiato giornalmente;
- le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne che per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

## ART. 42 – LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, brasati e bolliti. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni di impasti e farciture.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperature ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

## ART. 43 - CONDIMENTI

Il parmigiano grattugiato, se richiesto dai bambini dovrà essere aggiunto al primo piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dal Comune.

Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/60 e dal D.M. 509/87.

## TITOLO XI PENALI

### ART. 44 – PENALI

#### 1. Analisi delle qualità merceologiche

Qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita da contratti e dalle tabelle merceologiche si applica una penale di €. 258,23 per ogni infrazione salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

---

Qualora il confezionamento e/o l'etichettatura delle derrate alimentari non è conforme alla vigente normativa in materia si applica una penale di €. 258,23 per ogni infrazione salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.

## 2. Analisi di quantità

Se il peso valutato su una media di dieci porzioni non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di €. 258,23 per infrazione. salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.

## 3. Locale ed attrezzature della mensa

La mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali e delle attrezzature, utensili della mensa e la mancata manutenzione delle attrezzature comporta una penale di €. 309,87 per infrazione salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.

Il rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei locali della cucina/dispensa comporta una penale di €. 309,87 per infrazione salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.

## 4. Cibi e bevande

Evidenti carenze del rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la presentazione o la fornitura di cibi e stoviglie comportano una penale di €. 1.000,00 per ciascuna infrazione salvo quanto previsto al successivo art.45 in tema di risoluzione del contratto.

## 5. Temperatura dei cibi

Se il cibo caldo presenta una temperatura inferiore a 60° gradi all'atto della somministrazione del pasto e se il cibo freddo presenta una temperatura superiore a 15° gradi all'atto della somministrazione del pasto si applica una penale di €. 500,00 per ogni infrazione salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto

## 6. Ritardo orario nella distribuzione dei pasti

Se viene distribuito il pasto in ritardo rispetto all'orario previsto di inizio della refezione (ritardo superiore a 10 minuti) comporta una penale di €. 309,87 per ciascuna infrazione salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.

## 7. Arbitraria modifica menù

Se viene variato il menù di capitolato senza comunicazione ed autorizzazione del Comune comporta una penale di € 309,87 per ciascuna infrazione salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.

## 8. Mancata consegna dei pasti

Se non vengono consegnati i pasti ordinati comporta una penale di € 1.000,00 salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.

## 9. Mancata consegna di una portata del pasto

Se non viene consegnato una portata del pasto comporta una penale di € 1.000,00 salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.

## 10. Fornitura di cibi incommestibili per bruciature o per cottura non adeguata



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

La fornitura di cibi non commestibili per bruciature o per cottura non adeguata comporta una penale di € 1.000,00 salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.

## 11. Rinvenimento di prodotti scaduti nelle dispense/cucine

Il rinvenimento di prodotti scaduti nelle dispense e/o nelle cucine comporta una penale di € 1.500,00 per ogni prodotto scaduto rinvenuto, salvo quanto previsto al successivo art.46 in tema di risoluzione del contratto.

## 12. Abbandono arbitrario del servizio

In caso di abbandono arbitrario del servizio si applica una penale di € 1.500,00 per infrazione oltre alla risoluzione del contratto.

## 13. Mancato rispetto norme igienico-sanitarie del personale

In caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante nel centro-cottura pasti ed addetto alla distribuzione e scodellamento dei locali mensa comporta una penale di € 500,00 salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.

## 14. Mancata comunicazione dei pasti

In caso di mancata comunicazione al Comune dell'elenco nominativo degli alunni che hanno usufruito giornalmente del pasto e del numero dei docenti e non docenti o altri, da fornirsi mensilmente unitamente alla fattura, viene applicata una penale di € 200,00 salvo quanto previsto al successivo art. 46 in tema di risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penali di cui ai commi precedenti deve essere preceduta da regolare contestazione di inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice ha la facoltà di presentare le controdeduzioni entro 5 giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata la penale per ogni singola infrazione.

La riscossione dell'ammontare della penalità, da parte del Comune viene effettuata mediante ritenuta diretta sull'importo dovuto per il servizio del mese e dei mesi successivi nel quale è assunto il provvedimento definitivo di applicazione delle penali, oltre all'incameramento della cauzione. A fronte di tale decurtazione, la Ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito.

L'applicazione delle penalità di cui sopra non pregiudica i diritti del Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi ivi compresa la facoltà di esercitare l'azione per il risarcimento dei maggiori danni.

## TITOLO XII CONTROVERSIE

### **ART. 45 – CONTROVERSIE TRA COMUNE E DITTA APPALTATRICE**

Per ogni controversia inerente il presente atto è competente il Foro di Vasto.

### **ART. 46 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

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

In particolare, il Comune potrà procedere alla risoluzione di diritto del contratto con effetto immediato a seguito della comunicazione, in forma di lettera raccomandata, di avvalersi della clausola risolutiva, nei seguenti casi:

- gravi violazioni degli obblighi di legge e contrattuali non sanate dalla Ditta in seguito a diffida formale dell'Amministrazione;
- nel caso di seconda violazione nell'arco dello stesso anno scolastico di obblighi sanzionati a norma dell'art. 44 con pena pecuniaria;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati nei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio;
- mancata stipulazione del contratto assicurativo contro i rischi di responsabilità per danni a terzi, cose e persone;
- arbitrario abbandono del servizio da parte della ditta appaltatrice;
- quando il gestore viene dichiarato fallito od assoggettato a procedure concorsuali;
- quando senza il consenso dell'Amministrazione Comunale la ditta appaltatrice ceda ad altri gli obblighi relativi al contratto (subappalto, cessione del contratto a terzi);
- al verificarsi di ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Resta impugnata la facoltà del Comune di agire in giudizio per il risarcimento danni.

## ART. 47 - DOMICILIO

La ditta appaltatrice dovrà eleggere domicilio legale nel Comune di Torino di Sangro.

Ogni comunicazione sarà effettuata sia al domicilio legale che presso la sede amministrativa della Ditta.

## TITOLO XIII PRIVACY

### ART. 48 – TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003 l'impresa è informata che i dati richiesti risultano essenziali ai fini dell'ammissione alla gara e che il relativo trattamento - informatico e non - verrà effettuato dal Comune di Torino di Sangro, tramite il personale del servizio amministrativo nel rispetto della normativa vigente, unicamente ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto d'appalto.

Si evidenzia altresì che i dati di cui trattasi non saranno diffusi, fatto salvo il diritto di accesso dei "soggetti interessati" ex L. 241/90, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara, così come pure l'esigenza dell'Amministrazione Comunale di accertamento dei requisiti tecnici dichiarati in sede di gara o comunque previsti ex lege.

La Ditta, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo n. 196/2003, consente il trattamento dei propri dati personali per le finalità connesse con l'espletamento dei servizi affidati nonché ad osservare a sua volta gli



# COMUNE DI TORINO DI SANGRO

Provincia di Chieti

Centr. 0873.913121 Fax 0873.913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) P.I. 00243570694

P.zza Donato Iezzi 15- 66020 Torino di Sangro

PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)

[www.comune.torinodisangro.ch.it](http://www.comune.torinodisangro.ch.it)

obblighi previsti dallo stesso Decreto Legislativo n. 196/2003 per i dati di cui venga a conoscenza per effetto dell'esecuzione del contratto.

Inoltre dichiara di essere a conoscenza dei propri diritti in materia di trattamento dei dati personali previsti dal Decreto Legislativo n. 196/2003.

## TITOLO XIV ONERI INERENTI IL CONTRATTO

### ART.49 – SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, nessuna esclusa od ecceputa, sono a carico della Ditta appaltatrice.

### ART. 50 – ONERI AGGIUNTIVI

La Ditta appaltatrice onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CEE 3392/93 e succ. modificato riguardante il recupero dei contributi CEE su prodotti lattiero caseari distribuiti alle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce e i prodotti lattiero caseari acquistati per il confezionamento dei pasti con la relativa percentuale di grasso. Tali documentazioni dovranno essere consegnati al Comune.

## TITOLO XV DISPOSIZIONI FINALI

### ART. 51 – NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto non previsto nel presente contratto le parti fanno riferimento al Codice Civile ed alle norme di legge vigenti.

### ART. 52 – AUTORIZZAZIONI

La ditta appaltatrice dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

### ART. 53 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

RUP Maurizio Aquilano tel. 0873.913121 – fax 0873/913175

e-mail [dir\\_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it](mailto:dir_amministrativo@comune.torinodisangro.ch.it) PEC [protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it](mailto:protocollo@comunetorinodisangro.legalmail.it)



Il Responsabile del Settore Amministrativo  
Maurizio Aquilano

*Documento informatico firmato digitalmente  
ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs  
82/2005 il quale sostituisce il documento  
cartaceo e la firma autografa.*