



COMUNE DI SAN VITO CHIETINO
(Provincia di Chieti)
Largo Altobelli, 1 – 66038 – San Vito Chietino – CH
Tel. 0872 61911 – Fax 0872 619150
(C.F. 00094240694)



www.comune.sanvitochietino.ch.it – E - mail: info@comune.sanvitochietino.ch.it

SETTORE AFFARI GENERALI

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

- 1) Costituisce oggetto del presente appalto il servizio di refezione scolastica nella scuola dell'infanzia statale del Capoluogo e nella scuola dell'infanzia statale della Frazione Sant'Apollinare compresa la refezione per il personale che ne abbia diritto e pulizia delle cucine e dei refettori.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

- 1) Il servizio di refezione scolastica si riferisce agli anni scolastici 2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012.
- 2) La durata dell'appalto è fissata, quindi, in tre anni decorrenti dal primo giorno dell'anno scolastico 2009/2010 e fino al 30.06.2012.
- 3) Il Servizio Pubblica Istruzione del Comune, d'accordo con le Autorità Scolastiche, comunica annualmente all'appaltatore il calendario scolastico e, almeno sette giorni prima, la data di inizio del servizio di refezione e il numero esatto degli utenti ai quali dovrà essere garantito il servizio.

ART. 3 TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

- 1) L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia e dal personale operante presso i plessi scolastici aventi diritto. Per la individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali vigenti.
- 2) Il numero medio presunto dei pasti giornalieri è di 110 (centodieci). Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.
- 3) Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'appaltatore possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.
- 4) A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a

mezzo di trattativa privata eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

- 5) Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

ART. 4

IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

- 1) Il valore presunto dell'appalto è stimato in € **240.000,00** esclusa IVA (4%). L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando **n. 20.000** pasti annuali da erogare nelle scuole al prezzo unitario di € **4,00** (esclusa IVA).

ART. 5

IMPORTO CONTRATTUALE

- 1) L'importo del contratto è determinato nel valore ottenuto dalla percentuale di ribasso offerta sull'importo a base d'asta di cui all'art. 4 del disciplinare di gara moltiplicato per i pasti da erogare e per la durata del contratto.

ART. 6

LOCALI E ATTREZZATURE

- 1) Il servizio di refezione scolastica dovrà essere svolto utilizzando le cucine esistenti presso le scuole indicate nell'art. 1. Per tale utilità l'appaltatore corrisponderà al Comune, per la durata di mesi dieci di ciascun anno scolastico (settembre – giugno) la somma mensile posticipata di € 100,00 IVA inclusa, quale canone di affitto dei suddetti locali.
- 2) I locali sedi delle cucine e i refettori, le attrezzature, gli arredi e le stoviglie di cui **all'allegato n. 1, "elenco delle attrezzature di proprietà comunale"** vengono messi a disposizione dell'appaltatore, che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'inizio dell'appalto.
- 3) L'appaltatore si impegna ad integrare, se necessario per il corretto svolgimento del servizio, l'attrezzatura e la stoviglieria esistenti. Tutto il materiale acquistato dall'appaltatore dovrà essere ben riconoscibile mediante l'applicazione di una targhetta o di un contrassegno.
- 4) Al termine del contratto l'appaltatore dovrà: portare via gli arredi e le attrezzature di sua proprietà, imbiancare i locali delle cucine, redigere un inventario finale di tutte le attrezzature e gli arredi di proprietà comunale indicando lo stato di conservazione degli arredi e quello di funzionamento di ogni apparecchiatura, ripristinare le attrezzature, gli arredi e i complementi d'arredo eventualmente mancanti o danneggiati.
- 5) Il Comune si riserva la facoltà di comprare gli arredi e le attrezzature di proprietà dell'appaltatore ad un prezzo che sarà concordato tra le parti.

ART. 7

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

- 1) Sono a carico del Comune le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua, gas e riscaldamento nelle cucine e in tutti i locali destinati al servizio. L'appaltatore provvede a rimborsare forfetariamente al Comune l'importo mensile di € 50,00 soggetto ad IVA.

- 2) L'appaltatore si impegna a verificare la funzionalità delle attrezzature e dei locali affidati entro il primo mese di esecuzione del contratto e a segnalare eventuali anomalie riscontrate. Fino a quella data il Comune si riserva la facoltà di collaborare alle spese di manutenzione imputabili ad usura pregressa, dopo tale data l'appaltatore dovrà provvedere a riparare tutti i guasti e le rotture che dovessero verificarsi, comprese quelle imputabili a precedente usura.
- 3) La **manutenzione ordinaria e straordinaria** di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico dell'appaltatore, con esclusione degli interventi che attengano all'impiantistica, ad opere murarie ed edili che restano invece a carico del Comune.
- 4) A titolo esemplificativo si elencano gli interventi a carico dell'appaltatore:
 - a. sostituzione guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
 - b. pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe;
 - c. pulizia accurata di tutte le apparecchiature con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati;
 - d. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche quali scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli etc.;
 - e. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
 - f. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
 - g. interventi di manutenzione preventiva e programmata sia con personale proprio sia con personale specializzato;
 - h. interventi che richiedano la sostituzione e/o implementazione degli arredi e delle attrezzature dichiarate non idonee, insufficienti, non più riparabili o eccessivamente usurate da una ditta specializzata.
- 5) L'appaltatore deve segnalare tempestivamente al servizio Pubblica Istruzione del Comune qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento delle attrezzature e degli impianti e provvedere al più presto all'intervento di riparazione, servendosi dell'ausilio di ditte specializzate. Non dovranno trascorrere più di tre giorni di servizio tra il giorno di rilevazione del guasto e quello della riparazione, a meno che non si verifichino impedimenti dimostrabili che ritardino l'intervento. Qualora guasti o avarie di macchinari dovessero protrarsi per più di tre giorni, comportando il ricorso a variazioni di menù (indipendentemente dalla causa o dalle responsabilità dell'appaltatore e/o del Comune), il Comune concorderà con l'appaltatore e la ASL competente una soluzione alternativa che non penalizzi l'utenza.
- 6) Nel caso di inagibilità della lavastoviglie e per il tempo strettamente necessario alla sua riparazione e/o sostituzione, l'appaltatore dovrà far ricorso a stoviglie in materiale plastico a perdere ad alto tenore di biodegradabilità.
- 7) L'appaltatore non può apportare modifiche o trasformazione ai locali e agli impianti salvo quelli necessari per adeguamenti a norme di legge, che potranno essere eseguiti esclusivamente in accordo e con il preventivo assenso dei competenti uffici comunali.

ART. 8 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

- 1) L'appaltatore provvede a svolgere le seguenti attività:
 - a. acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
 - b. preparazione dei pasti presso le cucine;
 - c. distribuzione e somministrazione dei pasti;

- d. approntamento dei refettori e delle aule scolastiche adibite a sala mensa, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- e. ritiro dei contenitori, delle stoviglie e delle posate sporche dalle aule scolastiche adibite a mensa e loro lavaggio presso le cucine;
- f. raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
- g. effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso le cucine e, successivamente, con cadenza quadrimestrale o più spesso qualora si renda necessario;
- h. richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti;
- i. quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio.

ART. 9 MENU, VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

- 1) Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dal menu, riportato **nell'allegato 2 "tabelle dietetiche menu invernale e menu estivo"** e dall'impiego delle materie prime indicate **nell'allegato 3 "caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari"**.
- 2) Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.
- 3) L'appaltatore produce una percentuale aggiuntiva del 10% dei pasti giornalieri previsti per eventuali ripassi che non dovranno però essere fatturati.
- 4) La programmazione dei menu nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menu del giorno che della settimana cui questo appartiene.
- 5) Variazioni al menu potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e benestare del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della locale Asl, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro. L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione al servizio Pubblica Istruzione del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:
 - a) guasto di uno o più impianti;
 - b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
 - c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.
- 6) L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al Servizio Pubblica Istruzione del Comune. L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religioso.
- 7) L'appaltatore predispone diete di transizione o "diete in bianco" qualora, in caso di indisposizione temporanea, ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra-vergine d'oliva, da una porzione di verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino), oppure da filetto di platessa all'olio e limone o da una porzione di prosciutto crudo, pane, frutta e acqua (per la determinazione delle grammature, a seconda dell'età dell'utente, si

farà riferimento agli allegato 2 e 3. Le diete in bianco devono avere una durata massima di cinque giorni.

ART. 10 TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITA' DEL PRODOTTO

- 1) All'appaltatore compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.Lgs. n.155/97.
- 2) L'appaltatore individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.
- 3) Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.
- 4) L'appaltatore dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni di cui al capitolo X dell'allegato al citato D. L.gs 155/97.
- 5) L'appaltatore effettua presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati. I risultati dovranno essere consegnati all'Servizio Pubblica Istruzione del Comune.

ART.11 PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

- 1) Ogni attività inerente lo svolgimento del servizio dovrà essere compiuta da personale dipendente dall'appaltatore, salvo quanto previsto dal successivo art. 17. In via prioritaria, e salvo dimostrata inidoneità o altra impossibilità legale, l'appaltatore si impegna ad assumere, se consenzienti, i lavoratori impiegati nel servizio dal precedente appaltatore.
- 2) L'organico dovrà essere tale, sia per qualifica posseduta che per entità numerica, da garantire un servizio efficiente ed efficace. Per i refettori o le aule scolastiche adibite a mensa va garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di 1:30.
- 3) Il personale adibito al servizio deve possedere libretto di idoneità sanitaria ed adeguate professionalità nel rispetto delle normative vigenti nel settore della refezione scolastica.
- 4) L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio, presenta al Servizio Pubblica Istruzione del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione degli orari, delle mansioni espletate (cuoco, aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione ecc.) e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata al Servizio Pubblica Istruzione del comune.
- 5) Il Comune si riserva il diritto di chiedere:
 - a. di aumentare il numero degli addetti impiegati nelle diverse attività, nel caso si evidenzino disservizi correlati a un numero insufficiente di operatori;
 - b. di sostituire il personale ritenuto non idoneo per comprovati motivi.
- 6) In tali casi l'appaltatore provvederà di conseguenza senza maggiori oneri per l'Ente.

ART. 12 DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

- 1) Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore in possesso di un'esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di ristorazione.
- 2) Il Direttore coordina tutto il personale operante nelle cucine, sovrintende il funzionamento del servizio, mantiene i rapporti con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune, con l'ASL, e, all'occorrenza, anche con l'Istituto comprensivo e la commissione mensa.

ART. 13 COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

- 1) Tutto il personale dell'appaltatore deve mantenere un comportamento corretto ed un contegno adeguato all'età degli utenti.
- 2) L'appaltatore deve, inoltre, curare che il proprio personale:
 - a. sia munito di idoneo tesserino di riconoscimento;
 - b. sia dotato di un'adeguata uniforme da lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione scolastica e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti o che siano emanate nel corso dell'appalto;
 - c. abbia a propria disposizione, nei locali comunali, un apposito armadietto nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro;
 - d. registri giornalmente il numero dei pasti distribuiti, tenendo separati alunni ed insegnanti e consegni al Comune mensilmente le relative distinte;
 - e. consegni immediatamente all'autorità scolastica le cose rinvenute nei locali comunali;
 - f. segnali subito al Servizio Pubblica Istruzione del Comune eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
 - g. non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
 - h. venga formato professionalmente e tenuto costantemente aggiornato in materia di igiene alimentare;
 - i. mantenga il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

ART. 14 OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

- 1) L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari e ad esibire mensilmente all'Ente il DURC pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti.
- 2) L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

ART. 15 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

- 1) L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi.
- 2) In caso di sciopero del personale dell'appaltatore tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello

sciopero. Qualora la comunicazione al Comune sia fatta posteriormente alle ore 9.00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata all'appaltatore una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero), fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di acquistare, a totale carico dell'appaltatore, alimenti alternativi al pasto non fornito.

- 3) In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato all'appaltatore con un anticipo di 24 ore. Tuttavia, non essendo possibile quantizzare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà all'appaltatore di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno. La mancata comunicazione dello sciopero dà diritto all'appaltatore ad un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

ART. 16 STANDARD MINIMI DI QUALITA'

- 1) L'appaltatore si impegna ad osservare tutti gli obblighi derivanti dal presente capitolato ed, in particolare, assicura i seguenti standard minimi di qualità del servizio:
 - a. la preparazione del refettorio e delle aule scolastiche adibite a sala mensa va effettuata in tempo utile da garantire il rispetto dell'orario del pasto in entrambe le scuole;
 - b. il rispetto dei menù di cui agli allegati 2 e 3;
 - c. la distribuzione della prima portata a tutti gli utenti avviene entro cinque minuti dall'orario di inizio del pasto;
 - d. il numero di addetti alla distribuzione deve essere tale da assicurare un rapporto di 1:30;
 - e. il tempo necessario per la distribuzione del pasto non deve protrarsi oltre i 60 minuti, salvo richieste specifiche da parte dei docenti;
 - f. la sparcchiatura dei tavoli, la pulizia delle sedie e la sanificazione dei locali vanno eseguite lo stesso giorno al termine del servizio;
 - g. il servizio di "diete speciali" va attivato entro tre giorni da quello della richiesta dell'utente;
 - h. l'effettuazione presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge di almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e di almeno otto analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

ART. 17 SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

- 1) Le ditte concorrenti sono tenute ad indicare la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi, con le modalità di cui all'art. 18 della L. n. 55/90 e successive modificazioni.
- 2) Si intende subappaltabile il servizio di pulizia delle cucine, dei refettori e delle aule scolastiche adibite a mensa.
- 3) Ogni subappalto deve essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione.
- 4) Il subappalto non comporta alcuna modificazione degli obblighi e degli oneri dell'appaltatore che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Comune. L'appaltatore è garante altresì nei confronti dell'Ente del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, del C.C.N.L. e di tutte le norme del presente capitolato.
- 5) E' assolutamente vietata la cessione parziale o totale del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso e il risarcimento dei danni e delle spese causati al Comune.

- 6) E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto senza espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione.

ART. 18 VERIFICHE ED INCENTIVI

- 1) L'Amministrazione effettua, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale. In particolare, l'Amministrazione può disporre d'ufficio il prelievo di campioni delle derrate e dei prodotti per l'effettuazione di analisi. Al fine di consentire la individuazione di eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore ha cura di prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Il campione, raccolto al termine del ciclo di produzione in appositi contenitori sterili e muniti di etichetta recante la data e l'ora, deve essere di quantità sufficiente per eventuali analisi (circa 150 grammi) e va conservato in frigorifero per 72 ore dal momento della preparazione. L'Amministrazione può effettuare controlli sui mezzi di trasporto e sui locali di stoccaggio e richiedere tutta la necessaria documentazione.
- 2) Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'azienda ASL territoriale; il personale comunale del Servizio Pubblica Istruzione; la commissione mensa.
- 3) E' istituita una commissione mensa composta anche da rappresentanti dei genitori con il compito di controllare direttamente il buon andamento del servizio di refezione e di segnalare all'Amministrazione eventuali problemi connessi al servizio o proposte migliorative relative all'alimentazione degli alunni. I membri della commissione mensa potranno accedere al centro cottura a condizione che vengano adottate idonee misure di prevenzione al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico-sanitario. A tale scopo, l'appaltatore si impegna a fornire idonei indumenti protettivi (camici e copricapo monouso). L'accesso alla cucina, ai refettori e alle aule scolastiche adibite a mensa non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale.
- 4) L'Amministrazione si riserva la facoltà di concordare con l'appaltatore incentivi premianti qualora vengano rispettati gli standard qualitativi minimi di cui al precedente art. 16 e/o se dalle indagini conoscitive del livello di gradimento dell'utenza, venisse accertato un miglioramento della qualità del servizio erogata e percepita.

ART. 19 CORRISPETTIVI E REVISIONI

- 1) Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese.
- 2) L'appaltatore presenta mensilmente due fatture posticipate, una per il servizio reso presso la scuola dell'infanzia del Capoluogo ed un'altra per il servizio di refezione scolastica reso presso la scuola dell'infanzia della Frazione S. Apollinare, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati. Il pagamento sarà effettuato, previo riscontro del numero dei pasti effettivamente distribuito, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento di tutta la documentazione. In deroga all'art. 5 del D. Lgs. n. 231/2002, in caso di ritardo nei pagamenti spetta all'appaltatore un interesse pari alla misura del TUS vigente.
- 3) Dal pagamento del corrispettivo saranno detratte le eventuali spese per le esecuzioni d'ufficio, le penalità a carico dell'appaltatore e quant'altro dallo stesso dovuto.

- 4) Il prezzo dell'appalto è immodificabile nei primi due anni di durata del contratto. A partire dal terzo anno (anno scolastico 2208/2009) il prezzo del contratto sarà sottoposto a revisione con le modalità di cui all'art. 6, comma 6, della L. n. 537/1993 e successive modificazioni; nell'ipotesi in cui l'ISTAT non dovesse pubblicare i dati di cui all'articolo citato, si terrà conto della variazione dei prezzi al consumo per le famiglie accertato dall'ISTAT per la Regione Abruzzo nell'anno precedente.

ART. 20 ESECUZIONE DIRETTA

- 1) L'Amministrazione, verificando abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali, ha la facoltà di ordinare e di fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno ed a spese dell'appaltatore, i servizi necessari per il regolare andamento dei servizi qualora l'appaltatore, allo scopo affidato, non ottemperi tempestivamente agli obblighi assunti.

ART. 21 PENALITÀ

- 1) L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi, oltre che alle leggi e ai regolamenti che attengono in qualsiasi modo al tipo di attività, alle istruzioni che gli vengano comunicate verbalmente o per iscritto dall'Amministrazione appaltante.
- 2) In caso di singole inadempienze contrattuali, l'Amministrazione, su segnalazione della Commissione Mensa, ha la facoltà di applicare una penale variabile da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 500,00 in relazione alla gravità della inadempienza riscontrata. In caso di recidiva, le penali saranno prima raddoppiate e poi triplicate, fermo restando quanto previsto dall'art.22 comma 1 lettera g).
- 3) L'applicazione delle penali è preceduta dalla formale contestazione dell'addebito o degli addebiti mediante lettera formale a firma del responsabile del servizio da notificare nei modi di legge. Qualora nel termine di dieci giorni decorrenti da quello successivo alla notifica, l'appaltatore non avrà prodotto alcuna nota esaurientemente giustificativa dell'infrazione effettuata, si procederà senza ulteriore avviso con determinazione dirigenziale all'applicazione della o delle penalità.
- 4) Più specificatamente e a titolo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dar luogo a penalità sono:
- a. preparazione di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto;
 - b. mancato rispetto del menù e delle tabelle dietetiche;
 - c. mancata utilizzazione dei prodotti biologici o IGP o DOP che eventualmente l'appaltatore si fosse impegnato a fornire in sede di offerta;
 - d. inadeguata igiene dei locali, delle attrezzature, degli utensili e degli automezzi eventualmente utilizzati;
 - e. inosservanza delle norme igienico-sanitarie da parte del personale dell'appaltatore;
 - f. impiego di personale non in possesso dei requisiti previsti;
 - g. comportamento scorretto verso gli utenti;
 - h. mancato rispetto degli obblighi di manutenzione e/o di adeguamento di attrezzature, locali ed utensileria varia.
- 5) Le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo.

ART. 22 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- 1) Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:
 - a. interruzione non motivata del servizio;
 - b. abbandono del servizio;
 - c. contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'appaltatore;
 - d. quando l'appaltatore si renda colpevole di frode;
 - e. quando l'appaltatore ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente o per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti il presente capitolato;
 - f. ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
 - g. quando per la terza volta, anche non consecutiva, durante il periodo contrattuale, l'Amministrazione abbia dovuto contestare alla ditta il servizio fornito o l'abbia dovuta richiamare all'osservanza degli obblighi contrattuali;
 - h. perdita dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio;
 - i. mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
 - j. casi di grave tossinfezione alimentare;
 - k. impiego di personale non dipendente dall'appaltatore o non legato da regolare rapporto di lavoro anche atipico;
 - l. inosservanza delle norme di legge e contrattuali nei confronti del proprio personale;
 - m. subappalto totale del servizio o subappalto parziale non autorizzato.
- 2) Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della comunicazione del Comune, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva; in tal caso l'appaltatore risponderà, oltre che dei danni subiti, anche degli eventuali maggiori costi che il Comune dovrà sostenere per la gestione del servizio fino alla conclusione delle procedure per una nuova gara e alla stipulazione di un nuovo rapporto contrattuale.

ART. 23 RECESSO UNILATERALE

- 1) Qualora l'appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di penale. Verrà inoltre addebitata all'appaltatore, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.
- 2) Qualora l'Amministrazione Comunale, nel periodo considerato, dovesse adottare un nuovo sistema di gestione del servizio di refezione scolastica, oppure ravvedesse l'opportunità della soppressione del servizio o infine ne venisse sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore, l'appalto potrà essere interrotto con un preavviso da effettuarsi mediante lettera raccomandata con almeno 30 giorni di anticipo ed il contratto potrà essere risolto, al termine dell'anno scolastico in corso, senza alcun indennizzo all'appaltatore.

ART. 24 CAUZIONE DEFINITIVA

- 1) Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale in uno dei modi stabiliti dalla L. n. 348/82.

- 2) La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.
- 3) La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.
- 4) Qualora l'Amministrazione comunale si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro trenta giorni.
- 5) Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
- 2) La cauzione resterà vincolata fino alla avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore, sempre che alla prima non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

ART. 25 **RESPONSABILITA' – DANNI**

- 1) L'appaltatore si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto. Si accetta, quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone; esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa.
- 2) L'appaltatore è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti.

ART. 26 **CLAUSOLA COMPROMISSORIA**

- i. Qualsiasi controversia che
dovesse insorgere tra le parti in ordine alla interpretazione, validità, efficacia, esecuzione e risoluzione del presente capitolato e degli atti che ne costituiscono esecuzione, compresa ogni ragione di danni, verrà definita da collegio di tre arbitri mediante arbitrato ad hoc rituale. Gli arbitri, esperti in problemi alimentari e della ristorazione ed in diritto, sono nominati uno da ciascuna delle parti ed il terzo di comune accordo fra essi o, in difetto, dal Presidente del Tribunale di Lanciano su ricorso della parte più diligente, previo avviso all'altra.
- ii. Le parti si impegnano ad
accettare il giudizio arbitrale emesso dagli arbitri secondo diritto.

ART. 27 **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

- 1) Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e ss. mm. ed ii., il Comune trasmette all'appaltatore i dati personali sensibili necessari e indispensabili per lo svolgimento delle prestazioni contrattuali (in particolare trasmette i nominativi dei minori che devono seguire diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, o per esigenze etiche ed etnico-religiose).
- 2) Il Comune assicura all'appaltatore che i dati trasmessi sono stati legittimamente acquisiti in osservanza del Codice della privacy.

- 3) Il Comune espressamente manleva l'appaltatore da ogni responsabilità connessa alla raccolta, conservazione e trasmissione dei dati personali.
- 4) L'appaltatore si obbliga a trattare i dati personali nel rispetto del Codice della privacy.
- 5) L'appaltatore si obbliga a trasmettere al comune report semestrale sullo stato di attuazione della legislazione sulla privacy soprattutto con riferimento alle misure di sicurezza prescritte dal D.Lgs 196/2003 e dall'allegato B.
- 6) Il Comune nomina l'appaltatore agli effetti del citato Decreto Legislativo responsabile del trattamento dei dati personali comuni e sensibili dei minori che devono seguire diete speciali e assegna allo stesso i compiti sottoelencati:
 - 5) osservare il Decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 e le altre disposizioni legislative e regolamentari in materia di riservatezza delle persone osservando i principi di liceità e correttezza;
 - 6) osservare le disposizioni che verranno impartite dal titolare;
 - 7) catalogare analiticamente, con aggiornamento periodico i trattamenti di dati personali e le banche dati gestite;
 - 8) individuare gli incaricati del trattamento e successivamente diramare le istruzioni necessarie per un corretto, lecito sicuro trattamento;
 - 9) garantire all'interessato l'effettivo esercizio dei diritti previsti dall'art.7 del D.Lgs. 196/2003;
 - 10) collaborare per l'attuazione delle prescrizioni del garante;
 - 11) predisporre e aggiornare un sistema di sicurezza idoneo a rispettare le prescrizioni degli articoli dal 31 a 36 e allegato B del D.Lgs 196/2003 ed ogni altra disposizione in materia nonché adeguare il sistema alle future norme regolamentari in materia di sicurezza.

ART. 28

ADEMPIMENTI PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

- 1) L'inizio del servizio di refezione scolastica deve essere assicurato anche in pendenza della stipulazione del contratto senza nessun ulteriore onere per l'Ente appaltante.
- 2) Tutte le spese, imposte e tasse inerenti la stipula del contratto di appalto sono a carico dell'appaltatore.

ART. 29

DISPOSIZIONI FINALI

- 1) Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia.
- 2) L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Il presente capitolato speciale d'appalto si compone di n. 29 articoli e dei seguenti allegati:

Allegati:

- allegato 1 "Elenco delle attrezzature di proprietà comunale";
- allegato 2 "Tabelle dietetiche menu invernale e menu estivo"
- allegato 3 "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".