



# COMUNE DI CAMPLI



PROVINCIA DI TERAMO

## CAPITOLATO D'ONERI

### **PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ISTITUTO COMPRENSIVO E L'ASILO NIDO DI CAMPLI ANNI SCOLASTICI (3): 2021/2022, 2022/2023,2023/2024**

**CODICE CIG: 872589110D**

#### **ENTE APPALTANTE**

Comune di Campli (TE) P.zza Vittorio Emanuele II, 1 – 64012 Campli (Te). Tel. 0861/56011 – Fax: 0861/569916  
– PEC: [postacert@pec.comune.campli.te.it](mailto:postacert@pec.comune.campli.te.it) - Sito internet: <http://www.comune.campli.te.it>

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO .....	3
ART. 2 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE.....	3
ART. 3 - LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....	3
ART. 4 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.....	3
ART. 5 – VALORE DELL'APPALTO .....	4
ART. 6 - DURATA .....	4
ART. 7 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO .....	4
ART. 8 - MODALITÀ DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	5
ART. 9 - COMPITI DELLA DITTA APPALTATRICE .....	5
ART. 10 - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO.....	6
ART. 11 - AGGIUDICAZIONE .....	6
ART. 12 - CONTROLLI .....	6
ART. 13 - OBBLIGHI DELLE PARTI .....	7
ART. 14 - QUALITÀ DEI PASTI.....	7
ART. 15 - TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	8
ART. 16 - PERSONALE.....	8
ART. 17 - TRATTAMENTO DEL PERSONALE .....	9
ART. 18 - VESTIARIO DEGLI ADDETTI.....	10
ART. 19 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI .....	10
ART. 20 - INFORTUNI E DANNI.....	10
ART. 21 - INVENTARIO.....	10
ART. 22 - CONTROLLO DI QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI.....	10
ART. 23 - CRITERI PER OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA .....	11
ART. 24 - TRACCIABILITÀ-RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI .....	11
ART. 25 - SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE – COVID 19 .....	11

ART. 26 - DISINFESTAZIONE .....	11
ART. 27 - ASSICURAZIONI.....	12
ART. 28 - PAGAMENTO .....	12
ART. 29 - SUBAPPALTO.....	12
ART. 30 - INADEMPIMENTO .....	12
ART. 31 - CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI.....	13
ART. 32 - CONTROVERSIE .....	13
ART. 33 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE .....	13
ART. 34 - D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA) .....	13
ART. 35 - DISCIPLINA NORMATIVA.....	13
ART. 36 - OBBLIGHI SULLA TRACCIABILITA DEI FLUSSI FINANZIARI.....	13
ART. 37 - REVISIONE PREZZI .....	13
ART. 38 - RESPONSABILI PROCEDIMENTO .....	13
ART. 39 - NORME FINALI .....	14

### ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto, oggetto della presente relazione, concerne il servizio di refezione scolastica. Si tratta di un appalto di servizi così come definito dal D.Lgs n.50/2016.

La scelta del contraente avverrà con la procedura di appalto prevista dall'art. 63 del Codice degli Appalti (D.lgs. 50/2016) ovvero mediante Procedura Aperta.

### ART. 2 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La procedura di gara avverrà ai sensi degli artt. 59, comma 1) e 95 del D.Lgs. 19.04.2016 n. 50, ovvero procedura aperta ed aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Le offerte saranno esaminate e valutate da apposita commissione nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016.

### ART. 3 - LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il luogo di prestazione del servizio è nel territorio del Comune di Campli, Provincia di Teramo, Italia, e precisamente presso le sedi dell'Istituto Comprensivo di Campli (Fraz. Castelnuovo, Sant'Onofrio, Campovalano) e dell'Asilo Nido sito in Campli.

### ART. 4 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione dei servizi di mensa scolastica per l'Istituto Comprensivo e per l'Asilo Nido di Campli.

Si specifica, per ogni plesso, il numero di iscrizioni al servizio di refezione scolastica, unitamente al personale scolastico. Nell'anno scolastico 2020/ 2021 non è stato attivato il servizio mensa per il doposcuola.

ANNO SCOLASTICO	N. ISCRIZIONI CAMPLI	N. ISCRIZIONI CAMPOVALANO	N. ISCRIZIONI SANT'ONOFRIO	TOTALE ISCRITTI
2018/2019	75	32	98	205
2019/2020	79	32	93	204
2020/2021	65	24	77	166

Nell'anno scolastico 2018/2019, anno di riferimento prima della pandemia da Covid 19, sono stati consumati 22.801 pasti.

Nello specifico l'appalto si compone dei seguenti servizi principali e accessori:

#### Caratteristiche del servizio:

- SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI SANT'ONOFRIO E CAMPOVALANO: produzione e preparazione pasti nella rispettiva cucina, compreso lo scodellamento (pasti presunti per un anno n. 14.000), nonché gestione del refettorio ed eventuale produzione e preparazione pasti in caso di attivazione del servizio di doposcuola (pasti presunti per un anno n. 2.000).

La ditta appaltatrice è tenuta a garantire:

- a) nella Scuola di Campovalano il servizio di n. 2 addetti, nello specifico un cuoco (5 ore lavorative) e un aiuto cuoco (1 ora e mezzo di lavoro al giorno);
- b) nella Scuola di Sant'Onofrio il servizio di n. 2 addetti: nello specifico n.1 cuoca (6 ore lavorative) e di n.1 aiuto cuoca (4 ore e mezza).

- FORNITURA DERRATE ALIMENTARI PER LE REFEZIONI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI CAMPLI (fraz. CASTELNUOVO) e DELL'ASILO NIDO – (per la preparazione dei pasti presunti per un anno n. 10.000) nonché il servizio da parte di n. 1 aiuto cuoca;

#### Ulteriore oggetto:

La ditta appaltatrice dovrà impegnarsi, altresì, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad eseguire, in casi particolari:

- Produzione e preparazione dei pasti nelle rispettive cucine, compreso lo scodellamento, delle Scuole dell'infanzia di Campli (F.ne Castelnuovo) in caso di assenza per qualsiasi motivo del personale preposto dipendente del Comune.
- Servizi estemporanei attivati in caso di necessità imprevedibili;
- Servizio di fornitura pasti ad anziani o persone in condizioni di disagio sociale.

### Trasporto

I trasporti delle derrate alimentari, da fornire alla scuola dell'infanzia di Campli (per la scuola dell'Infanzia di Campli e l'Asilo Nido), verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi nel rispetto della normativa vigente.

Costituisce oggetto del presente appalto anche il rispetto delle clausole e criteri ambientali minimi dal disciplinare di gara ed eventualmente contenute nel progetto-offerta presentato dall'appaltatore;

### **ART. 5 – VALORE DELL'APPALTO**

L'importo complessivo del contratto si intende comprensivo di tutti i servizi e forniture di cui al presente capitolato, nonché degli oneri per la sicurezza e i costi del lavoro.

Di seguito si riporta il quadro economico di progetto da cui deriva:

**PREZZO BASE** L'appalto prevede la fornitura presunta di n. € 62.000, 00. pasti per il periodo di 3 anni scolastici dalla data di inizio del servizio. L'importo del singolo pasto a base di gara è fissato in € 5,25 oltre oneri di sicurezza e Iva. Costo del servizio di refezione € 330.750,00 (IVA esclusa), oltre € 5.520,00 per oneri di sicurezza e 840,00 relativamente ai oneri di sicurezza per le interferenze (IVA esclusa).

- 1) COSTO SINGOLO PASTO € 5,25;
  - 2) IMPORTO BASE D'ASTA € 110.250,00.
  - 3) VALORE APPALTO € 330.750,00
- Pasti annui 21.000,00. Tot. Pasti (3 anni) € 62.000,00.

### **ART. 6 - DURATA**

L'appalto avrà la durata di **3 (tre) anni** scolastici: 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 – con inizio indicativo coincidente con l'avvio della stagione scolastica 2021/2022 (settembre 2021) e scadenza indicativa con il termine della stagione scolastica 2023 - 2024 (giugno 2024, salva la prosecuzione anche nel mese di luglio per le attività che concernono l'asilo nido e il campus).

Nelle more dell'espletamento della successiva gara nell'anno 2024, ai sensi dell'art.106, c.11 del D.Lgs n.50/2016 il contratto in essere potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla nuova stipula (cd. Proroga tecnica).

I giorni di effettuazione del servizio, riferiti ai periodi sopra indicati, dovranno essere quelli segnalati dal dirigente scolastico sulla base del calendario scolastico della Regione Abruzzo.

### **ART. 7 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il Servizio di mensa deve avvenire tutti i giorni di apertura delle scuole, con esclusione del sabato, dei giorni festivi, dei periodi di vacanza.

Per l'Asilo Nido la fornitura di derrate alimentari deve essere garantita anche nel mese di luglio qualora sia prolungata l'apertura dello stesso.

Il numero dei pasti indicato non è da ritenersi vincolante in quanto gli stessi possono mutare nel tempo.

L'eventuale chiusura di una o più scuole per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta necessità di espletare diversamente il servizio di refezione scolastica, comporterà la cessazione della gestione in appalto relativamente alla/e scuola/e interessata/e previo preavviso di almeno 48 ore. In tal caso, la ditta appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

La ditta appaltatrice si impegna, in caso di impossibilità a prestare il servizio a causa di sciopero del proprio personale dipendente, a darne comunicazione all'Amministrazione comunale almeno 48 ore prima. Qualora venga omessa la suddetta comunicazione ovvero il servizio non venga espletato per cause imputabili alla ditta, la stessa dovrà corrispondere al Comune di CAMPLI una penale, pari al costo del pasto moltiplicato per il numero dei pasti forniti l'ultimo giorno di erogazione del servizio, per ogni giorno di mancata esecuzione del servizio di refezione scolastica. La penale verrà decurtata dall'importo fatturato, in sede di liquidazione della fattura successiva.

Le caratteristiche dei pasti che la ditta dovrà somministrare giornalmente devono essere conformi a quelle stabilite dalle:

- Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica;

che si allega e diventa parte integrante e sostanziale del presente capitolato speciale.

I pasti sono preparati giornalmente nella maniera tradizionale e nel rispetto delle grammature e del menù indicato nelle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica.

La ditta libera il Comune di CAMPLI da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

I menu, le grammature e le caratteristiche nutrizionali dei prodotti sono specificati nei menu settimanali allegati, i quali potranno variare secondo le prescrizioni dell'A.S.L.

Eventuali variazioni dei menù settimanali potranno essere disposte anche dal Responsabile del Servizio competente, su indicazione dell'esperto nutrizionista, che l'Amministrazione Comunale si riserva di incaricare, sentita la Commissione Mensa Scolastica e previa consultazione della ASL - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - di Teramo.

Tali variazioni dovranno essere accettate dalla ditta appaltatrice e non comporteranno alcuna variazione del prezzo del pasto, qualora si tratti di alimenti contemplati dai menù allegati.

Per tutti servizi sono vietati i cibi precotti.

#### **ART. 8 - MODALITÀ DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire nel rispetto delle seguenti modalità:

1. Il servizio di fornitura, normalmente, si svolgerà dal lunedì al venerdì.
2. La ditta aggiudicataria dovrà procedere alla consegna giornaliera dei generi alimentari secondo le ordinazioni del personale addetto alle cucine entro e non oltre le ore 9,00, presso le scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio, Campi (fraz. Castelnuovo) e Campovalano. La merce dovrà essere trasportata in automezzi idonei e specifici per il trasporto di alimenti e alle temperature previste, secondo quanto disposto dalla normativa vigente.
3. La merce dovrà essere depositata nel luogo indicato dall'addetta alla refezione scolastica, la quale provvederà ai controlli e prenderà in carico la merce.
4. Dovrà comunque essere garantita la puntualità della consegna onde non creare gravi ripercussioni sui programmi di lavoro degli addetti al servizio di refezione.
5. I generi alimentari oggetto della fornitura saranno richiesti alla ditta aggiudicataria dai responsabili delle cucine; tali generi dovranno essere accompagnati da un documento di trasporto delle merci.
6. In caso che i ritardi nei termini di consegna siano ripetuti e tali da provocare disagi nella preparazione dei pasti, il Comune a suo insindacabile giudizio, potrà risolvere il presente contratto.
7. Laddove il personale della refezione dovesse, a suo insindacabile giudizio, valutare il prodotto presentato come non conforme al capitolato e/o non di qualità superiore, la merce si intenderà non consegnata, quindi la ditta fornitrice a propria cura e spese dovrà provvedere al ritiro e alla immediata sostituzione.
8. Ogni rischio o danno durante la consegna, derivante dalle persone incaricate dei trasporti, dagli stessi mezzi di trasporto, dal personale dipendente della ditta o comunque da terzi, rimarranno a carico esclusivamente del fornitore che se le assume, senza nulla pretendere nei confronti dell'ente appaltante.

L'impresa rimane comunque responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione vigente in materia di fornitura alimentare.

La quantità e la grammatura delle derrate alimentari sono quelle indicate dal menù allegato alle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica (ALL. I).

Per l'Asilo Nido la fornitura di derrate alimentari deve essere garantita anche nel mese di luglio qualora sia prolungata l'apertura dello stesso.

#### **ART. 9 - COMPITI DELLA DITTA APPALTATRICE**

In caso di emergenza derivante dalla pandemia da Covid 19, la ditta aggiudicatrice è tenuta all'osservanza del rispetto delle vigenti prescrizioni volte al contenimento. L'aggiudicatario dovrà quindi osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria

Il servizio mensa consiste nel:

1. provvedere alla fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari e produzione dei pasti relativamente al servizio mensa presso le Scuole dell'Infanzia di Sant'Onofrio e Campovalano ed eventualmente anche nel caso di attivazione del servizio di doposcuola. La ditta aggiudicataria si impegna a garantire:
  - a. Per la scuola di Sant'Onofrio il servizio di n. 2 addetti alla ristorazione: n.1 cuoco e n.1 aiuto cuoco;
  - b. Per la scuola di Campovalano il servizio n. 2 addetti alla ristorazione: n.1 cuoco e n.1 aiuto cuoco;
2. provvedere alla fornitura delle derrate alimentari e di n. 1 addetto alla ristorazione per la Scuola dell'Infanzia di Campi (fraz. Castelnuovo) e l'Asilo Nido;
3. nel confezionamento degli stessi presso la cucina della Scuola dell'infanzia di Sant'Onofrio e di Campovalano;
4. confezionamento del pasto nel rispetto dei menù concordati;
5. intera gestione del refettorio (apparecchiatura tavoli, sparecchiatura e pulizia tavoli e degli spazi connessi e asserviti) in tutte le fasi della giornata: colazione, spuntino, pranzo, merenda.
6. riassetto e pulizia delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti e dei contenitori usati per trasportare i pasti;

7. fornitura di tutto lo stovigliato, dei prodotti di pulizia e del materiale di consumo necessario al confezionamento;
8. informazione e formazione del proprio personale;
9. conservazione presso la sede produttiva di singoli campioni dei pasti serviti, per un totale di 200 gr. di prodotti, con peso medio del campione di 50 gr. per un minimo di 72 ore ad una temperatura da 0 a + 4°C.

#### **ART. 10 - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO**

Il Comune di CAMPLI è obbligato a corrispondere alla ditta appaltatrice, con cadenza mensile, quale corrispettivo dell'appalto il prezzo risultante all'esito della gara, moltiplicato per il numero dei pasti erogati nel mese precedente. Il prezzo per ogni tipo di pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA, al lordo di ogni spesa diretta o accessoria. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Resta inteso che l'inserimento di tali prodotti - per quantità e per tipologia - sarà di volta in volta stabilito dall'esperto nutrizionista di fiducia del Comune, che l'Amministrazione Comunale si riserva di incaricare, sentita la Commissione Mensa Scolastica e previa consultazione della ASL - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - di Teramo. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari. Nessun'altra somma potrà essere richiesta all'Ente appaltante, neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura e in modo particolare per il mancato servizio di distribuzione o per il non raggiungimento del numero dei pasti previsto.

Il prezzo pasto si intenderà onnicomprensivo con la sola eccezione dell'IVA.

Si conviene inoltre che il prezzo-pasto dovrà essere unico per tutte le tipologie di utenza e di servizio effettuato, nonché per eventuali cestini di viaggio per pasto freddo completo (gite di istruzione). Il prezzo sarà stabilito dalla Ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso e invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

#### **ART. 11 - AGGIUDICAZIONE**

L'Aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto derivante dalla somma delle risultanze delle somme dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche ed economiche per:

- a) il servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia di Sant'Onofrio e di Campovalano e del servizio di refezione in caso di attivazione del doposcuola oltre che il servizio di n. 4 addetti alla ristorazione per la gestione del refettorio;
- b) fornitura di derrate alimentari e di n. 1 addetto alla ristorazione per la Scuola dell'Infanzia di Campli (F.ne Castelnuovo) e dell'Asilo Nido.

In caso di parità del punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto attribuito nella valutazione delle offerte tecniche.

In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà ai sensi dell'art. 77 R.D. n. 827/1923.

Si procede all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

Nel caso in cui non pervenga alcuna offerta, si procederà all'aggiudicazione mediante gara negoziata.

#### **ART. 12 - CONTROLLI**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione dei pasti e sulle derrate alimentari, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite in contratto.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di professionisti terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Campli, sia mediante i preposti organi del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L. di Teramo, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

Ai fini dello svolgimento dell'attività di vigilanza, controllo e verifica il personale dipendente dal Comune o professionisti terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Campli, si rappresenteranno periodicamente con la Commissione Mensa scolastica al fine di raccogliere osservazioni ed indicazioni in merito all'andamento del Servizio.

L'Amministrazione Comunale disporrà verifiche, controlli, sondaggi anche mediante questionari di gradimento o rendiconti giornalieri finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

I controlli potranno riguardare la qualità e le grammature dei pasti serviti per riscontrare la conformità dei pasti al menù, gli elementi quali aspetto, temperature, gusto, ecc., l'igiene della cucina, la qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e il modo in cui viene svolto il servizio di somministrazione agli utenti, comunicando eventuali rilievi al competente Responsabile del Servizio. Quest'ultimo potrà adottare i provvedimenti ritenuti più opportuni al fine di dare corso alla procedura sanzionatoria disciplinata dal successivo art. 24.

### **ART. 13 - OBBLIGHI DELLE PARTI**

La ditta provvede in proprio a quanto segue:

#### **1. SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI SANT'ONOFRIO E CAMPOVALANO E DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN CASO DI ATTIVAZIONE DEL DOPOSCUOLA.**

Sono a carico della ditta i seguenti oneri:

- acquisto delle materie prime;
- preparazione dei pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- servizio di predisposizione e preparazione dei tavoli per la colazione, lo spuntino ed i pasti (apparecchiatura);
- servizio di n. 4 addetti alla ristorazione. (**n.1 cuoco e n.1 aiuto cuoco per la scuola di Campovalano - n.1 cuoco e n. 1 aiuto cuoco per la scuola di Sant'Onofrio**);
- riordino e pulizia dei tavoli;
- pulizia dei locali ad uso cucina situata nella scuola e dei relativi arredi;
- gestione dei rifiuti;
- lavaggio delle stoviglie e manutenzione del relativo impianto;
- pulizia, manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature, manutenzione e riparazione degli elettrodomestici;
- acquisto di detersivi e materiali di pulizia;
- fornitura bicchieri, piatti, tovaglie, tovaglioli monouso;
- acquisto di materiale di consumo necessario allo svolgimento del servizio (es: rotolo asciugone, rotoli pellicola, alluminio e carta forno);
- reintegro delle stoviglie (bicchieri, piatti, posate) perse, rotte o usurate.

#### **2. FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E DI N. 1 ADDETTO ALLA RISTORAZIONE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI CAMPLI (FRAZ. CASTELNUOVO) E PER L'ASILO NIDO.** Sono a carico della ditta i seguenti oneri:

- acquisto e fornitura delle derrate alimentari;
- servizio di n. 1 addetto alla ristorazione come **aiuto cuoco**;
- acquisto di materiale di consumo necessario allo svolgimento del servizio (es: rotolo asciugone, rotoli pellicola, alluminio e carta forno).

Sono a carico del Comune di CAMPLI: tutte le utenze necessarie al funzionamento della mensa: riscaldamento-acqua e luce ad esclusione dell'utenza telefonica.

L'aggiudicataria si obbliga inoltre a garantire la copertura del servizio in caso di indisponibilità o di assenza momentanea o definitiva del proprio personale e pertanto la funzionalità del servizio.

### **ART. 14 - QUALITA' DEI PASTI**

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiama la normativa vigente in materia di ristorazione scolastica.

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, in conformità alle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica.

Deve essere inoltre previsto uno spuntino di metà mattina preparato in conformità a quanto previsto dalle alle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica. I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

In attuazione del disposto della L. 488/99, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.,
- prodotti che non contengono O.G.M.,
- prodotti non transgenici.

L'impresa dovrà fornire il quantitativo giornaliero di acqua oligominerale naturale necessario per bambini e adulti, in bottiglie di vetro.

I pasti per gli insegnanti/adulti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola. La Ditta dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali (es. per celiaci, diabeti, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc.); tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La Ditta dovrà inoltre fornire il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei. I pasti forniti e distribuiti dalla Ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
2. essere confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione ed il consumo.

È tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti. Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori della cucina messa a disposizione dal Comune di Campli.

L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, a richiesta del Comune, pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti STG, DOP e IGP, di prodotti a filiera corta e a km zero, nonché di prodotti del Commercio Equo e Solidale come definiti in sede di offerta. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati o carni a rischio BSE, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

#### **ART. 15 - TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI**

I trasporti delle derrate alimentari, da fornire alla scuola dell'infanzia di Campli (per la scuola dell'Infanzia di Campli e l'Asilo Nido), verranno effettuati a cura e spese della Ditta appaltatrice con idonei mezzi nel rispetto della normativa vigente.

Il quantitativo delle derrate alimentari dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna.

I mezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti, e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto delle derrate alimentari e in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I prodotti devono arrivare alla consegna protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

#### **ART. 16 - PERSONALE**

Ogni servizio inerente a produzione, confezionamento, organizzazione, gestione e distribuzione dei pasti confezionati nella cucina messa a disposizione dal Comune, nonché per la gestione del refettorio nelle scuole dell'infanzia di Sant'Onofrio e Campovalano ed ogni altro onere indicato negli articoli precedenti, sarà svolto da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice.



Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per il periodo di durata della concessione, in applicazione dell'art. 100 del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, si richiede che il concessionario assuma prioritariamente lo stesso personale ai servizi che operava alle dipendenze della ditta uscente, compatibilmente con l'organizzazione d'impresa del concessionario subentrante.

La ditta appaltatrice dovrà fornire in totale **n. 5 addetti** alla ristorazione e nello specifico:

- Per la gestione del refettorio della scuola nella scuola di Sant'Onofrio, la Ditta appaltatrice dovrà fornire n. 1 addetto alla ristorazione (per circa 6 al giorno) e n. 1 addetto come aiuto cuoco addetto alla ristorazione (4 ore e mezzo) assunti alle proprie dipendenze;
- Per la gestione del refettorio nella scuola di Campovalano, la Ditta appaltatrice dovrà fornire n. 1 addetti alla ristorazione (per 5 ore al giorno) e n.1 addetto aiuto cuoco (1 ora e mezzo di lavoro al giorno) assunti alle proprie dipendenze.
- Per la gestione del refettorio della scuola dell'Infanzia di Campli e dell'Asilo Nido di Campli sito in Fraz. Castelnuovo, la Ditta appaltatrice dovrà fornire n. 1 addetto aiuto cuoco assunto alle proprie dipendenze (per circa 4 ore e mezzo al giorno).

TABELLA RIASSUNTIVA:

Tabella relativa al personale impiegato nella refezione:

PLESSO SCOLASTICO	PERSONALE	ORARIO DI LAVORO
Scuola di Campli	Aiuto cuoco	4,5 h al giorno
Scuola di Campovalano	Cuoco	5 h al giorno
Scuola di Campovalano	Aiuto Cuoco	1,5 h al giorno
Scuola di Sant'Onofrio	Cuoco	6 h al giorno
Scuola di Sant'Onofrio	Aiuto Cuoco	4,5 h al giorno

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune. L'Appaltatore dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

In caso di malattia, di ferie o permessi da parte del personale, sarà compito della ditta provvedere alla sostituzione del personale.

#### **ART. 17 - TRATTAMENTO DEL PERSONALE**

La ditta si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di Legge o contrattuali (CCNL Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Albergi) relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro, si dichiara inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale dipendente di tutte le disposizioni antinfortunistiche ed igienico sanitarie vigenti, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio, dovrà essere dotato di libretto sanitario ed indossare cuffia e grembiule in base alle vigenti disposizioni di Legge.

La ditta si impegna a far partecipare il personale di cucina ad eventuali incontri e/o corsi di aggiornamento e formazione professionale organizzati dall'Amministrazione comunale e/o dall'Azienda ASL di Teramo.

La corresponsione degli emolumenti dovrà avvenire entro il 10 del mese successivo.

### **ART. 18 - VESTIARIO DEGLI ADDETTI**

La Ditta appaltatrice dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti la denominazione della Ditta ed il nome e cognome del dipendente.

È vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;
- mascherine e guanti monouso nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso.

### **ART. 19 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

L'Amministrazione Comunale utilizza il competente Servizio della ASL di Teramo, per i controlli sanitari del personale. Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

La inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'Amministrazione di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

### **ART. 20 - INFORTUNI E DANNI**

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

### **ART. 21 - INVENTARIO**

L'Amministrazione comunale concede in comodato i locali e le attrezzature di sua proprietà, necessari al funzionamento del servizio di mensa di cui al precedente art. 1, dichiarando che gli stessi sono conformi alle vigenti disposizioni di igiene e sicurezza e completamente efficienti, dandone atto nel verbale di consegna e consistenza da redigersi a cura delle parti. La ditta sarà responsabile del buon uso e della buona conservazione di detti impianti e attrezzature, impegnandosi alla restituzione a fine gestione nello stesso stato in cui sono stati ricevuti in consegna, salvo il deterioramento e il consumo dovuto all'uso.

Al termine della gestione verrà redatto, a cura delle medesime parti, un verbale di riconsegna degli impianti e delle attrezzature.

Tutte le pentole, gli utensili da cucina, i contenitori per il trasporto e la conservazione degli alimenti, nonché elettrodomestici che si rendessero necessari per perdita, rottura o insufficienza di quelli attualmente in dotazione dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice. Tali attrezzature resteranno di esclusiva proprietà della ditta appaltatrice, salvo la facoltà di cederli gratuitamente all'Amministrazione in sede di rinnovo del presente contratto.

### **ART. 22 - CONTROLLO DI QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

L'impresa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 3 comma 1 del Decreto Legislativo 155/97 dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti e a tal fine mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP, a carico della ditta appaltatrice come previsto dal D. Lgs. n. 155 del 24/5/1997, dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime. L'impresa dovrà garantire anche per i propri fornitori. La ditta aggiudicataria deve prevedere protocolli operativi delle operazioni di ordinaria pulizia e sanitizzazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodologia HACCP per i locali delle cucine. Devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e locali.

Al fine di garantire la qualità del servizio l'amministrazione comunale può:

- richiedere certificazioni di qualità dei prodotti impiegati per la preparazione, il nome delle ditte produttrici e fornitrici ed ogni altra informazione ritenuta utile;
- richiedere alla ditta analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti;

- verificare, in base alle norme di Legge ed ai regolamenti vigenti, l'igiene e la salubrità degli impianti e del personale occupato;
- effettuare controlli sulla produzione e sulla qualità dei pasti destinati alla refezione scolastica, anche mediante la fruizione di pasti nella mensa scolastica da parte di personale dipendente dal Comune o professionisti terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Campi, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio anche mediante l'ispezione alle attrezzature, locali, magazzini ed a quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, con le modalità disciplinate dal precedente art. 7;

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la formazione professionale per il proprio personale di cucina in maniera coordinata e continuativa nell'arco dell'anno.

### **ART. 23 - CRITERI PER OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA**

Con il presente articolo si suggeriscono degli spunti da seguire per la fissazione dei criteri che guideranno la gara per l'affidamento del servizio da determinarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Si ritiene di dover fissare i seguenti pesi tra qualità e prezzo così da stimolare in maniera massima la qualità sul prezzo:

- Offerta economica **max 20 punti**.
- Offerta tecnica **max 80 punti**.

### **CRITERI DI SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI**

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate, criteri utilizzati dall'impresa per la selezione e il controllo dei fornitori dei generi alimentari, dei quali – all'interno della relazione tecnica – dovranno essere forniti precisi elenchi, modalità e frequenza di consegna delle derrate alimentari)

#### **Criterio quantitativo**

Piano organizzativo, operativo e di controllo della produzione dei pasti, del servizio di refettorio, con particolare riferimento all'organico (quantità di dipendenti da poter impiegare come aiuto cuochi), alla formazione e professionalità degli addetti dedicati al controllo, alla produzione e distribuzione dei pasti oggetti dell'appalto;

#### **Criterio qualitativo**

*"Descrizione del sistema che la ditta intende utilizzare per garantire la qualità del servizio"*, con particolare riferimento agli strumenti di verifica e controllo della qualità dei pasti nonché della verifica del gradimento del pasto e del servizio in generale da parte degli utenti;

#### **Criterio qualitativo**

Eventuali proposte migliorative rispetto a quanto indicato nel capitolato d'appalto" (servizi supplementari gratuitamente offerti dalla Ditta e riguardanti sia specificatamente il servizio di ristorazione scolastica che relativi a strutture/servizi scolastici in generale (arredi, attrezzature, manutenzione locali, ecc.)

### **ART. 24 - TRACCIABILITÀ-RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI**

Devono essere attuati tutti gli adempimenti finalizzati a garantire la rintracciabilità di filiera, mediante la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 n° 1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

### **ART. 25 - SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE – COVID 19**

In caso di emergenza derivante dalla pandemia da Covid 19, la ditta aggiudicatrice è tenuta all'osservanza del rispetto delle vigenti prescrizioni volte al contenimento del contagio epidemiologico. L'aggiudicatario dovrà quindi osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti alla gestione degli alimenti (ricevimento e stoccaggio, lavorazione, produzione e trasformazione).

La Ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione del refettorio, del locale cucina e delle relative attrezzature pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Regolamento CE/852/2004.

### **ART. 26 - DISINFESTAZIONE**

In particolare la Ditta appaltatrice si impegna a far disinfestare, almeno quattro volte l'anno, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate.

A tale scopo il responsabile designato concorderà tempi e modi di intervenire con il Servizio di igiene della ASL di Teramo. Ad intervento ultimato la Ditta comunicherà al Comune la data in cui è avvenuta la disinfestazione.

## **ART. 27 - ASSICURAZIONI**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni

## **ART. 28 - PAGAMENTO**

Il pagamento delle forniture verrà effettuato dal Comune di CAMPLI mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle fatture mensili, debitamente documentate e vistate dal Responsabile del Servizio.

## **ART. 29 - SUBAPPALTO**

E fatto assoluto divieto di cedere e/o subappaltare, in tutto o in parte, la gestione del servizio in oggetto.

In caso di accertata trasgressione l'amministrazione procederà alla revoca immediata dell'incarico e all'incameramento della cauzione, fatti salvi i diritti che la Legge le assicura in materia.

## **ART. 30 - INADEMPIMENTO**

Il mancato rispetto delle condizioni di cui al presente Capitolato, in particolare di quanto disposto dagli artt. 7, 8, 9 e 10, consente all'Amministrazione comunale di disporre a suo insindacabile giudizio l'applicazione di una penale non inferiore alla somma di € 500,00 e non superiore alla somma di € 5.000,00, in ragione della gravità dell'inadempimento.

Detta penale sarà decurtata dal fatturato, in sede di liquidazione dell'ultima fattura dell'anno.

Nel caso dovessero verificarsi **tre** successive segnalazioni scritte di inadempienze con conseguente applicazione della suddetta penale, l'Amministrazione potrà disporre la risoluzione del contratto, incamerando la cauzione, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori.

### **ART. 31 - CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI**

La cauzione definitiva, di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, è stabilita nella misura del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione, IVA esclusa. In caso di ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% ed ove il ribasso d'asta sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Essa dovrà essere depositata in data antecedente alla data fissata per la firma del contratto a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed il versamento entro 15 giorni dalla richiesta.

Si precisa che il mancato pagamento del premio assicurativo da parte dell'impresa appaltatrice non potrà costituire motivo per non procedere al versamento della somma assicurata in caso di richiesta da parte della stazione appaltante.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta appaltatrice.

### **ART. 32 - CONTROVERSIE**

Tutte le controversie, di qualsiasi natura, che dovessero sorgere fra il Comune appaltante e la ditta appaltatrice, se non potranno essere composte amichevolmente, saranno devolute alla competenza del Giudice del luogo ove il Contratto è stato stipulato.

### **ART. 33 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

Per tutti gli effetti di Legge l'appaltatore dovrà eleggere domicilio nel Comune di CAMPLI.

### **ART. 34 - D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA)**

Farà parte della documentazione del presente appalto il PRE-D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA), per la gestione dei rischi dovuti alla presenza di interferenze nei refettori e negli spazi connessi e asserviti. L'Amministrazione promuoverà la cooperazione e il coordinamento tra le varie componenti dell'appalto, così come indicato dall'art. 26, comma 2, del D. Lgs. 81/2008.

### **ART. 35 - DISCIPLINA NORMATIVA**

Per quanto non disciplinato dal presente atto le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di Legge in materia (in particolare si applica il D. Lgs. 50 del 18.04.2016).

### **ART. 36 - OBBLIGHI SULLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 n. 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.

### **ART. 37 - REVISIONE PREZZI**

A partire dal secondo anno scolastico, su richiesta della Ditta aggiudicataria, il prezzo annuo dell'appalto sarà soggetto a revisione annua per adeguarlo all'andamento dell'inflazione, secondo quanto previsto dall'art. 117 del D.Lgs n. 50/2016 sulla base di una istruttoria del Responsabile del Servizio interessato, con riferimento al valore dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo, per famiglie di operai e impiegati, accertato nei 12 mesi precedenti. La decorrenza dell'anno è da intendersi riferita alla data d'inizio effettivo del servizio. Qualora dovesse emergere l'esigenza da parte del Comune di dover mutare stabilmente e in modo sostanziale le condizioni di fornitura del servizio indicate nel presente capitolato, si procederà a una revisione del prezzo da concordarsi al momento del verificarsi di tale eventualità.

### **ART. 38 - RESPONSABILI PROCEDIMENTO**

Il responsabile del procedimento della commessa è il Dott. Luca Galeotti, Responsabile dell'Area Risorse del Comune di Campli. Mail: [L.galeotti@comune.campli.te.it](mailto:L.galeotti@comune.campli.te.it)

Il responsabile del sub-procedimento di selezione è il Responsabile dell'Area Servizi del Comune di Campli, dott.ssa Barbara Di Felice.

**ART. 39 - NORME FINALI**

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del contratto la ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Campli (TE). Per quanto non previsto si applicano le norme vigenti in materia.

**IL PROGETTISTA DEL SERVIZIO  
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**  
*Dr. Luca Galeotti*