



## Comune di Tiriolo

Piazza Italia - 88056 Tiriolo CZ  
P.IVA: 00297960791  
tel: 0961 990836  
fax: 0961 990928  
PEC: [amministrativa.tiriolo@asmepec.it](mailto:amministrativa.tiriolo@asmepec.it)  
email: [areaamministrativa@comune.tiriolo.cz.it](mailto:areaamministrativa@comune.tiriolo.cz.it)  
web: [www.comune.tiriolo.cz.it](http://www.comune.tiriolo.cz.it)

### GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TIRIOLO PER IL PERIODO anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024

#### CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

##### **Art. 1) Oggetto:**

Il presente capitolato ha per oggetto l’organizzazione e lo svolgimento dell’appalto del servizio di preparazione, e somministrazione dei pasti per i bambini della Scuola Materna e Primaria a tempo pieno (da lunedì a venerdì) esistenti sul territorio comunale di Tiriolo affidando, in appalto, il servizio relativo alla preparazione, confezione e distribuzione dei pasti ed istituendo appositi centri di cottura nei plessi scolastici di Tiriolo Centro e della frazione di Pratora, nonché la pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio per il periodo ottobre 2022/maggio 2023 – ottobre 2023/maggio 2024.

In caso di indisponibilità delle cucine comunali ed in eccezionali circostanze, laddove la necessità e l’urgenza di provvedere in via alternativa sia asseverata dal Responsabile dell’Area Amministrativa del Comune, il servizio consiste nella preparazione dei pasti nei centri di produzione del fornitore, con la successiva veicolazione e distribuzione degli stessi ai plessi scolastici, nel rispetto delle norme in materia. Le specifiche modalità di esecuzione di tale eventuale servizio sono descritte nel successivo art. 4 lett. b) del presente capitolato. In ogni caso, al fine di consentire che i pasti trasportati, arrivino presso le suddette aule in condizioni igienico - sanitarie e di appetibilità previste dalla legislazione vigente, è **condizione essenziale, ai fini dell’ammissione alla gara, che le ditte partecipanti abbiano un proprio centro di cottura autorizzato, ai sensi della normativa vigente in materia, ubicato ad una distanza non superiore a Km 20 dai centri di cottura.**

Relativamente ai locali utilizzati per la lavorazione degli alimenti e la preparazione dei pasti, la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere all’idoneo allestimento, tramite attrezzature, stoviglie, posaterie e quant’altro, in modo che siano pienamente funzionali all’uso. La manutenzione ordinaria ed il consumo di gas sono a carico della Ditta, mentre il consumo dell’acqua potabile è a carico del Comune. La Ditta ha l’obbligo di segnalare con la massima tempestività all’Amministrazione ogni fatto o deterioramento rientrante nella straordinaria manutenzione che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio. La Ditta Appaltatrice deve dare libero accesso al personale dell’Amministrazione Comunale o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qual volta si renda necessario. L’Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

La quantità presunta è di n. 30.000 pasti annui. Tale quantificazione è indicativa. Il numero dei pasti presunto potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qual cosa l’appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l’obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

L’importo presunto del contratto è quantificato in €. 228.000,00 IVA esclusa per il periodo di riferimento (aa.ss. 2022/2023 – 2023/2024);

Il servizio riguarderà i bambini delle scuole dell’Infanzia e Primaria e dovrà essere espletato nei plessi scolastici di Tiriolo centro, e della frazione di Pratora.

##### **Art. 2) Durata:**

L’appalto decorre da ottobre 2022 a maggio 2024.

### **Art. 3) Corrispettivo**

L'importo è di € 3,80 a pasto, iva esclusa. Il prezzo è comprensivo di tutti i servizi richiesti come da Capitolato.

Il pagamento avverrà, previa verifica della regolarità del servizio e del numero dei pasti erogati e somministrati, entro i termini di legge, decorrenti dalla data di protocollo di fatture riepilogative mensili.

Le fatture dovranno essere inviate al Comune con le relative specifiche di dettaglio pasti erogati mensilmente, dopo di che le stesse, verranno liquidate previo nulla-osta del referente del Comune, il quale oltre a predisporre la liquidazione dei compensi, provvede pure in caso di necessità ad attivare la procedura di irrogazione alla ditta appaltatrice delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata.

Per documentare il numero dei pasti, la ditta appaltatrice si avvarrà della piattaforma DONACOD con cui il Comune ha stipulato apposita convenzione.

I pasti da erogare sono quelli indicati nella piattaforma a seguito di prenotazione degli stessi da parte dei genitori.

È fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di stabilire diverse modalità per la documentazione dei pasti prodotti e distribuiti.

Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio.

### **Art. 4) Caratteristiche e modalità del servizio**

Il servizio consiste per i plessi di Tiriolo e Pratora nella preparazione e somministrazione di pasti preparati nei locali cucina ed in base alle tabelle dietetiche in vigore e nella pulizia e sanificazione degli stessi. La ditta aggiudicataria del servizio, ove se ne presenti la necessità, ha l'obbligo della fornitura di diete speciali, che dovranno essere approvate dal competente servizio dell'ASP di Catanzaro. Per le modalità di tale fornitura si rinvia nel dettaglio al successivo art. 5.

- a) **PREPARAZIONE:** si intende che la ditta aggiudicataria dovrà compiere l'intera lavorazione dalla materia prima fino ad ottenimento del prodotto finale.
- b) **TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI** (in caso di indisponibilità delle cucine comunali ed in eccezionali circostanze): Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione degli alimenti e dei materiali/oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari dovranno essere conformi alla normativa vigente (DPR 327/80 - Regolamento CE n.852/04 – Regolamento (CE) n. 1935/2004). Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità. Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art.35 (es. nome produttore, data di scadenza, peso, ecc.). Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica per alimenti adeguatamente resistenti, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o in cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi. I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto. I contenitori in acciaio inox impiegati per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327 art. 43. È fatto obbligo di provvedere, settimanalmente salvo imprevisti, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. La Ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori del Comune di Tiriolo in modo da ridurre al

minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all' Amministrazione Comunale. La Ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione un proprio mezzo per il trasporto delle pietanze che verranno utilizzate per i pasti che dovranno essere serviti presso i locali mensa del Comune di Tiriolo e della frazione Pratora. Tale mezzo dovrà essere perfettamente efficiente, in regola con la normativa per il trasporto di pietanze per servizio mensa scolastica, "revisionato" nei tempi dovuti.

c) **SOMMINISTRAZIONE:** s'intendono ricomprese le seguenti operazioni, a carico della Ditta aggiudicataria e rientranti nel prezzo fissato:

- sanificazione e apparecchiatura tavoli sale-refezione dei rispettivi plessi scolastici;
- distribuzione e somministrazione delle vivande, specificando che le Amministrazioni Comunali nell'affidamento del servizio di mensa scolastica intendono perseguire un basso impatto ambientale, educazione ad un consumo consapevole e riduzione dei rifiuti attraverso l'introduzione dell'uso dell'acqua potabile proveniente dalla rete idrica del Comune con lo scopo di ridurre la produzione dei rifiuti (bottiglie di plastica);
- lavaggio frutta, condimento insalata e verdure crude;
- recupero stoviglie e pulizia dei tavoli;
- pulizie della sala di refezione;
- lavaggio delle stoviglie e pulizia degli ambienti di cucina;
- trasporto dei rifiuti giornalieri;
- fornitura di piatti, stoviglie, bicchieri, tovaglioli, tovaglette-rigorosamente monouso- e materiale a perdere, di tipologia e consistenza adeguate;
- fornitura del materiale per le pulizie;
- personale addetto ai servizi di cui sopra, con relativa massa vestiario adeguata al servizio;
- sostituzione del personale impiegato per assenza, malattia o altro;
- **è vietato l'uso di stoviglie usa e getta.**

Ciascuna scuola provvederà quotidianamente a fornire le prenotazioni con proprio personale entro l'orario concordato tra le parti. La ditta appaltatrice deve affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno con l'elenco degli ingredienti, ovviamente nel rispetto di quanto indicato dalle tabelle dietetiche in vigore. I pasti dovranno essere preparati presso i locali cucina di proprietà del Comune di Tiriolo, intendendosi per preparazione l'intera lavorazione dalla materia prima al prodotto finale. La ditta appaltatrice deve assicurare che la suddetta cucina produca esclusivamente i pasti destinati al servizio di refezione scolastica di Tiriolo e Pratora. Ogni cibo e pietanza dovranno essere preparati e cotti nella giornata destinata al consumo, è vietata ogni forma di riciclo di cibi avanzati.

L'erogazione dei pasti e degli altri servizi deve essere garantita negli orari e nei turni di servizio richiesti dall'Istituto scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Il pasto scolastico è composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta ed acqua in conformità, sempre e comunque, alla normativa igienico-sanitaria vigente (tabelle dietetiche attualmente in vigore). Nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua (sospensione erogazione, emergenza idrica ecc.) la ditta aggiudicataria dovrà fornire acqua naturale in bottiglia; I pasti devono essere preparati nel pieno rispetto delle Tabelle dietetiche e delle caratteristiche merceologiche degli alimenti predisposte dal competente Servizio dell'Azienda A.S.P. di Catanzaro. Tali tabelle potranno subire variazioni in base alle indicazioni che verranno fornite dall' A.S.P.

Le grammature sono da intendersi al netto degli scarti e sono quantificate mediamente per fasce d'età a seconda della tipologia degli utenti e sempre su indicazione dell'Azienda A.S.P.

Le tabelle A.S.P. in vigore devono essere scrupolosamente rispettate; il mancato rispetto da parte della Ditta costituisce inadempimento contrattuale.

È assolutamente vietato l'utilizzo di cibi e materie prime di origine transgenica.

La ditta appaltatrice provvede al servizio di cui al presente appalto con proprio personale.

Detto personale deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore, che devono essere disponibili presso i locali dove avvengono la preparazione e la somministrazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere, in qualsiasi momento, la sostituzione del personale che non presenti i requisiti fissati per l'espletamento delle mansioni cui è preposto o che non mantenga un comportamento corretto. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedervi entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione. In caso di non adempimento saranno applicate le penali pecuniarie previste nel presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà garantire che lo svolgimento del servizio avverrà nel pieno rispetto del D.Lgs n. 155/1997 (HACCP), e dei manuali di autocontrollo adottati dalla ditta stessa (per preparazione pasti, distribuzione, trasporto, consegna e somministrazione) e dei piani allegati agli stessi (pulizie, derattizzazione-lotta agli insetti, inventario stoviglie ed attrezzature ecc..).

La ditta appaltatrice dovrà svolgere ogni adempimento previsto dalla citata legge n. 155/1997, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la compilazione delle schede di rilevazione e gli interventi di autocontrollo (tamponi ambientali ed esame chimico-biologico dei cibi, nonché modalità di conservazione e stoccaggio delle materie prime), compresa l'adeguata formazione del personale addetto, e risponderà direttamente di fronte alle autorità competenti in relazione ad eventuali irregolarità nella applicazione della normativa, sollevando il Comune da qualsiasi responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà certificare le forniture utilizzate, oltre che in riferimento alla regolarità con le procedure HACCP, anche sulla garanzia della provenienza.

Per il trasporto delle materie prime fino ai locali cucina la ditta appaltatrice dovrà utilizzare mezzi idonei, coibentati, lavabili ed utilizzati esclusivamente per il trasporto dei pasti, come da direttive dell'A.S.P. di Catanzaro e relative autorizzazioni, mantenendo le temperature ottimali di conservazione.

Ad ulteriore precisazione, si stabilisce che il servizio verrà svolto con l'esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della Ditta, alla quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto anche parziale, sotto pena, in tale ultima ipotesi, di rescissione del contratto e di risarcimento al Comune dei danni subiti.

Fra gli oneri a carico della Ditta si indicano in particolare:

- a) il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti.
- b) Le spese per il corredo e le spese direttamente od indirettamente appartenenti al personale della Ditta ed agli adempimenti relativi.
- c) L'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per gli adempimenti degli obblighi contrattuali.
- d) I materiali di consumo per la pulizia e le spese di manutenzione delle attrezzature, dei locali utilizzati e degli impianti.
- e) Le spese per la pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio e quelle relative all'allontanamento di tutti i rifiuti risultanti.
- f) La Ditta si impegna, per quanto concerne il personale da essa dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso esonerando, pertanto, l'Amministrazione da ogni noia, molestia o danno al riguardo nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili e delle norme di cui alla legge n. 81/2008 e s.m.i.. Altresì, la Ditta si obbliga a rispettare ed applicare tutte le norme sul collocamento, assicurative e previdenziali vigenti al momento. L'omesso o ritardato pagamento degli emolumenti al personale, rilevabile in sede di verifica da parte del Comune, è motivo di risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 17 lett. o) del presente capitolato.
- g) La Ditta deve dimostrare di possedere certificazione dalla quale si evince che l'impresa applica un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP rilasciata da un organismo abilitato.
- h) La Ditta deve dimostrare di possedere le autorizzazioni sanitarie del centro cottura. Il centro cottura dovrà essere autorizzato per le attività di produzione e confezionamento pasti e/o per la ristorazione collettiva. Dalle autorizzazioni sanitarie dovrà evincersi la capacità produttiva a ciclo di lavorazione che dovrà essere, a pena di esclusione, uguale o superiore al numero dei pasti complessivi giornalieri richiesti nel presente capitolato.
- i) La Ditta deve presentare le caratteristiche del Centro di Cottura Pasti.
- j) La Ditta deve presentare certificazioni all'Ente sul numero di pasti erogati per servizi di refezione scolastica trasportati con automezzo.
- k) La Ditta deve dimostrare di possedere i requisiti in ordine alla capacità economica e finanziaria ed alla capacità tecnica e professionale previste dalla normativa vigente (D. Lgs 50/2016 s.m.i.) e che l'importo delle forniture di servizi similari a quelli previsti nel bando di gara, eseguiti direttamente, risultano essere quelli indicati nel bando e disciplinare di gara.

#### **Art. 5) Diete speciali**

La ditta appaltatrice si obbliga a fornire i pasti adeguati ad eventuali diete particolari prescritte per motivi di salute, purché espressamente richieste dagli interessati dietro presentazione di idonea certificazione medica.

L'appaltatore si impegna altresì a fornire pasti adeguati a diete per motivi religiosi.

In ogni caso l'eventuale maggiore costo delle diete speciali e delle diete modificate per motivi religiosi resteranno a carico della ditta appaltatrice.

Sia il personale di cucina che quello addetto alla somministrazione deve essere adeguatamente formato in ordine al trattamento ed alla gestione delle diete speciali, pena l'irrogazione delle sanzioni pecuniarie previste nel presente capitolato.

La ditta appaltatrice solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in merito all'errato trattamento e gestione delle diete speciali ed alla qualità igienico-sanitaria delle modifiche alimentari apportate.

Il prezzo si riferisce anche alle diete di cui al presente articolo per cui la ditta non potrà pretendere compensi aggiuntivi.

#### **Art 6) Caratteristiche degli alimenti utilizzati**

I prodotti alimentari forniti dalla ditta devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze. Si indica come "OGM" un organismo (pianta, animale o microrganismo) il cui materiale genetico è stato modificato per conferirgli caratteristiche particolari. Le biotecnologie possono essere applicate sia per la modificazione genetica di piante che per animali;

I generi alimentari da consumare, sia cotti che crudi, saranno comunque sempre di prima qualità e dovranno essere forniti da ditte di primaria importanza nazionale.

La ditta appaltatrice deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare la frutta biologica, secondo la periodicità, le tipologie e le indicazioni dell'A.S.P. competente. Inoltre, al fine di incentivare quanti lavorano e producono in ambito territoriale comunale, nell'approvvigionamento di prodotti ortofrutticoli si dovrà ricorrere preferibilmente alla produzione locale.

#### **Art. 7) Adempimenti a carico del Comune**

Sono adempimenti a carico del Comune:

- La nomina del referente per la tenuta dei rapporti con la ditta appaltatrice;
- La messa a disposizione, nei giorni ed orari di refezione, dei locali-refettorio (che potranno essere anche più di uno per ciascun plesso), e altresì dei locali cucina con l'avvertenza, come già detto, che le stoviglie (eccetto quelle fornite in comodato d'uso come da verbale all'uopo predisposto) per la preparazione e somministrazione dovranno essere approntati dalla Ditta appaltatrice;
- Il pagamento dei consumi di luce, acqua e riscaldamento dei suddetti locali.

#### **Art. 8) Referente della Ditta appaltatrice**

La ditta appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune un responsabile unico dell'appalto per conto della ditta che risponda al Comune.

La ditta appaltatrice si impegna a comunicare tempestivamente la variazione del suddetto nominativo.

#### **Art. 9) Continuità del servizio**

La ditta appaltatrice si impegna, nell'ipotesi di impossibilità ad erogare il servizio per sciopero del proprio personale dipendente o altra causa non imputabile alla ditta stessa, di darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con preavviso scritto di almeno 36 ore.

#### **Art. 10) Controlli**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di effettuare controlli sulla qualità e sulla provenienza delle materie prime utilizzate, sulla qualità e consistenza dei pasti serviti, sull'igiene delle cucine e dei mezzi di trasporto e in generale sulle modalità di funzionamento del servizio, anche delegando personale specializzato per la verifica di aspetti tecnicamente complessi dello svolgimento del servizio.

In tale senso, oltre ad avvalersi della collaborazione dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro, l'Amministrazione Comunale potrà nominare un proprio operatore di fiducia professionalmente

adeguato al fine di controllare il rispetto del presente capitolato, nonché istituire apposita commissione mensa.

Il personale individuato dal Comune potrà effettuare controlli, anche quotidiani, sulla consistenza dei pasti e sulle modalità generali di funzionamento del servizio.

La ditta appaltatrice consente, anche senza preavviso, l'accesso ai soggetti individuati dal Comune per finalità di controllo nei locali cucina e nel refettorio in ogni fase della preparazione e somministrazione.

Eventuali rilievi sul mancato rispetto di clausole contrattuali potranno essere effettuati da tutti i soggetti precitati per le materie di rispettiva competenza ed inoltrati in forma scritta al referente comunale.

Quando vengano rilevate mancanze da parte della ditta, il referente comunale, o su segnalazione dei precitati soggetti, procede alla contestazione diretta al responsabile dell'esecuzione dell'appalto per la ditta. Le contestazioni sono fatte in forma scritta e trasmissione via fax o e-mail certificate (PEC) e possono essere controdedotte entro 7 giorni dal ricevimento dell'addebito, con le stesse modalità di trasmissione. Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti dal referente del Comune, quest'ultimo provvede all'irrogazione delle sanzioni previste.

Il Comune si riserva di svolgere ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia dei servizi di cui al presente capitolato, anche utilizzando interviste e questionari da somministrarsi agli utenti.

La ditta appaltatrice dovrà inviare al Comune prima della firma del contratto:

- copia del proprio manuale di HCCP;
- l'elenco dei fornitori, suddiviso per gamma merceologica.
- l'elenco del personale impiegato presso il centro di cottura con specifica delle mansioni e dei titoli professionali, nonché i requisiti posseduti dagli stessi in materia sanitaria per l'espletamento del servizio e tipologia contrattuale applicata (monte ore giornaliero assegnato per ciascun addetto);
- l'elenco del personale impiegato per il trasporto delle materie prime.

Se i controlli sono fatti da soggetto esterno, l'indicazione del laboratorio di analisi convenzionato con la ditta medesima per i controlli di ordine batteriologico e chimico, indicandone tipologia e frequenza.

Aggiornamenti e variazioni della documentazione di cui sopra dovranno essere costantemente e prontamente inviate al referente comunale per tutta la durata di esecuzione del contratto.

#### **Art. 11) Autocontrollo**

La ditta appaltatrice deve essere dotata di un sistema di autovalutazione interno sullo svolgimento e qualità dei servizi oggetto del presente appalto.

La ditta appaltatrice dovrà, tra gli altri, prevedere i controlli di ordine batteriologico e chimico indicate dall'A.S.P. di Catanzaro.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere in qualsiasi momento i controlli di cui sopra. Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta appaltatrice dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, conservarlo ad una temperatura non superiore a 4° per 48 ore e tenerlo a disposizione dell'autorità competente (almeno 3 prelievi) di ciascun piatto previsto in menù per gli eventuali controlli. Il Comune si riserva la facoltà di fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento.

#### **Art. 12) Obblighi verso il personale.**

Il servizio di gestione della refezione verrà effettuato con personale il cui organico dovrà essere sufficiente, sia per numero che per qualificazione professionale, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso, utilizzato in conformità alle leggi vigenti in materia di contratti nazionali di lavoro afferenti al comparto.

La ditta appaltatrice s'impegna quindi ad osservare integralmente il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle aziende del settore, e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, nonché ogni eventuale futura modifica, integrazione, specificazione, aggiornamento e rinnovo e in particolare le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzioni degli infortuni e sicurezza sul lavoro, come previsto dalla normativa vigente, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro.

Qualora la ditta rientri nel comparto delle cooperative sociali, si impegna anche all'applicazione del contratto integrativo provinciale e delle norme relative al cambio di gestione previste nel contratto

collettivo nazionale e negli accordi a livello locale. Se la ditta ha forma cooperativa, si impegna altresì a rispettare anche i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti coi soci.

Le altre ditte componenti l'eventuale raggruppamento e non operanti nel settore della ristorazione applicano i vigenti contratti collettivi nazionali e accordi integrativi locali del comparto di appartenenza. Il personale utilizzato dalla ditta - soci o dipendenti - viene regolarmente iscritto a libro paga e ne viene garantito il regolare versamento dei contributi sociali e assicurativi; detto personale è pure dotato di apposita assicurazione contro gli infortuni. La ditta deve assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute in relazione alle operazioni ed ai materiali utilizzati. Opera nel rispetto della L. 125/92 sulle "Pari opportunità" nel reclutamento e nella successiva gestione del personale dipendente, compreso l'accesso ai percorsi di carriera e sviluppo professionale.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La ditta si impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente ai rapporti contrattuali con dipendenti, soci e altri collaboratori impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al Referente comunale o suo delegato, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo. I dipendenti e gli amministratori comunali interessati al servizio sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito con il Comune.

#### **Art. 13) Formazione e addestramento**

La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

#### **Art. 14) Ulteriori oneri a carico della ditta.**

Oltre a quanto previsto in altri articoli del presente Capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice e rientrano nel prezzo stabilito, pertanto senza ulteriori oneri per l'amministrazione, tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico del Comune; in particolare, a titolo meramente indicativo e non esaustivo:

- 1) ogni spesa inerente al personale;
- 2) ogni spesa inerente alle assicurazioni;
- 3) ogni spesa inerente all'acquisto dei generi alimentari necessari per la fornitura dei pasti, compresi quelli specifici per celiaci o altre diete speciali.
- 4) il trasporto dei generi alimentari e degli altri materiali di consumo presso le sedi di utilizzo;
- 5) la manutenzione e l'integrazione delle attrezzature ed arredi necessari all'espletamento del servizio rispetto a quelle concesse in comodato d'uso che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto e presi in carico dalla ditta aggiudicataria sottoscrivendo apposito verbale di consegna;
- 6) tutte le spese collegate alla somministrazione dei pasti.

#### **Art. 15) Obblighi e responsabilità della ditta.**

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta appaltatrice a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevate ed indenni il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato a suoi dipendenti od a suoi mobili ed immobili derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare. La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e gli eventuali danni che possano

derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici.

È inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, si richiederà in sede di stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s. m. i., la cauzione definitiva;

Detta cauzione potrà essere presentata ai sensi dell'art. 1 della legge 10.06.1982 n. 348 mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa che sarà incamerata dall'Ente secondo le norme vigenti in caso di inadempienza contrattuale nonché a titolo di eventuale risarcimento danni.

Per quanto riguarda la tutela dei bambini e degli insegnanti che consumano i pasti, la ditta dovrà altresì garantire con polizza assicurativa la responsabilità civile verso i terzi, infatti la ditta appaltatrice dovrà stipulare apposita polizza di assicurazione per R.C.T., con un massimale non inferiore a Euro 1.700.000,00 per sinistro e con un minimo di 90.000,00 a persona a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio, nonché per i rischi derivanti all'Amministrazione in conseguenza dell'appalto.

È fatta salva la facoltà degli utenti destinatari dei pasti di richiedere direttamente il risarcimento dei danni per eventuali anomalie del servizio, inadempimenti e rischi derivanti dal medesimo, alla ditta aggiudicataria, la quale dovrà espressamente inserire nella suddetta polizza, fra i beneficiari unitamente al Comune di Tiriolo, anche gli adulti e gli alunni destinatari dei pasti, questi ultimi in persona di chi esercita la loro potestà.

La polizza assicurativa deve riportare la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione (art. 1944 del C.C.) nei riguardi della ditta obbligata e prevedere il formale impegno dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

La presentazione della polizza è condizione essenziale per la sottoscrizione del contratto.

La ditta, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le ordinanze e regolamenti dei Comuni e dell'A.S.P. competente. Si impegna anche a rispettare il Codice etico per le aziende di ristorazione collettiva di cui al D.Lgs. 231/01.

Per tutta la durata della gestione del servizio, la ditta aggiudicataria deve rispettare pienamente la normativa vigente, in particolare quella riguardante la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

#### **Art. 16) Penalità.**

È prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

- a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù: penale pari a EURO 100,00 per ogni campione mancante;
- b) ritardo nell'avvio del servizio: penalità di euro 200,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 5 giorni senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale;
- c) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da EURO 100,00 a EURO 1.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- d) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale anche la mancanza di pane, frutta, condimenti, acqua ed in genere tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da EURO 100,00 a EURO 1.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- e) mancato e/o parziale espletamento del servizio: penalità di cui al precedente punto;
- f) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti di qualità; utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto delle materie prime: penale da EURO 500,00 a EURO 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- g) variazioni al menù non concordate previamente con l'A.S.P. e con il Comune: penale da Euro 500,00 ad Euro 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;

- h) somministrazione di cibi per diete speciali sbagliate: penale da euro 500,00 a euro 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il referente del Comune potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da EURO 100,00 ad EURO 5.000,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del referente del Comune secondo le sopra indicate modalità.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune potrà risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà di cui al successivo articolo 18.

#### **Art. 17) Risoluzione del contratto.**

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono essere in particolare causa di risoluzione contrattuale per inadempimento le seguenti fattispecie:

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide degli Enti che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio ai sensi del precedente articolo 16;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
- g) 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- i) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) violazioni delle prescrizioni in materia di subappalto;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) violazione dell'obbligo di permettere all'Ente di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- n) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;
- o) l'omesso o ritardato pagamento degli emolumenti al personale, rilevabile in sede di verifica da parte del Comune.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte dell'Ente con effetto immediato a seguito della comunicazione del Referente, a mezzo di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e l'Ente ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo di continuare comunque il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Alla ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

#### **Art. 18) Cauzione**

La ditta appaltatrice dovrà presentare una cauzione definitiva di importo pari a quanto stabilito dall'art. 103 del D.lgs. vo. n° 50/2016 e succ. mod. ed int., a garanzia del corretto adempimento degli obblighi contrattuali, con facoltà di rivalsa dei Comuni per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione della ditta.

Nel caso in cui la cauzione subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale da parte degli Enti, la ditta dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 30 giorni dalla sua riduzione.

#### **Art.19) Divieto di cessione**

Il contratto non può essere ceduto in tutto o in parte, direttamente o indirettamente, senza il consenso e la formale approvazione dell'Ente, pena la risoluzione del contratto stesso e il risarcimento di tutte le spese e i danni subiti dalla stazione appaltante.

Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Comune, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Il Comune non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di ragione sociale.

#### **Art. 20) Subappalto**

In considerazione della natura del presente appalto che non consente l'individuazione di prestazioni secondarie rispetto alla principale, il subappalto non è ammesso

#### **Art. 21) Cessioni di credito**

È ammessa la cessione dei crediti, a condizione che il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario iscritto nell'apposito Albo presso la Banca d'Italia e che il contratto di cessione, in originale o in copia autenticata, sia trasmesso alla Stazione appaltante; in mancanza di espressa autorizzazione la cessione non è opponibile al Comune.

#### **Art. 22) Domicilio legale**

Per gli effetti del presente appalto la ditta aggiudicataria elegge il proprio domicilio legale presso la Casa Comunale di Tiriolo. A tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini e ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto.

#### **Art. 23) Controversie**

Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'interpretazione ed esecuzione del presente appalto è competente il Foro di Catanzaro.

#### **Art. 24) Spese di contratto.**

Sono a carico della ditta appaltatrice tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto da redigersi nella forma pubblica o pubblica amministrativa.

Parimenti sono a suo carico le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura inerenti il contratto stesso.