



COMUNE
CITTÀ SANT'ANGELO

Città d'Arte

APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

CAPITOLATO SPECIALE

INDICE

- Articolo 1: **Oggetto.**
- Articolo 2: **Durata.**
- Articolo 3: **Quantità delle prestazioni.**
- Articolo 4: **Obblighi a carico dell'appaltatore.**
- Articolo 5: **Penalità, risoluzione, clausola risolutiva espressa, multa penitenziale.**
- Articolo 6: **Procedure di contestazione, pagamenti, controlli.**
- Articolo 7: **Riservatezza – Informativa – Accesso.**
- Articolo 8: **Obblighi di tracciabilità.**
- Articolo 9: **Controversie.**
- Articolo 10: **Rinvio.**



Articolo 1 – Oggetto –

Acquisto delle derrate alimentari, stoccaggio in magazzino, trasporto nei centri di cottura, cottura giornaliera, trasporto nei plessi non dotati di cucina e distribuzione agli alunni e personale scolastico, secondo il menù (tipologia alimenti e grammature), approvato dai competenti servizi di igiene degli alimenti e nutrizione della ASL. Per il personale scolastico, la grammatura da fornire in occasione dei pasti va maggiorata in quantità sufficiente ad assicurare la sazietà di una persona adulta. Particolari regimi dietetici saranno comprovati da ricetta medica e comporteranno un adeguamento del menù, comunque composto da:

- una minestra o pastasciutta;
- una pietanza di secondo con contorno;
- pane: rosetta o altro panino oppure a fette, deve essere singolarmente imbustato, così da poter essere conservato dall'alunno nel caso in cui non venga immediatamente consumato. Non è consentito, pur se igienicamente sicuro ed a norma, l'utilizzazione di pane intero o già affettato, regolarmente imbustato, da aprire e distribuire agli alunni.
- frutta;
- dolce: almeno una volta al mese, compatibilmente con le indicazioni fornite dalle autorità sanitarie o da altri istituti e professionisti incaricati per la formazione del menù;
- acqua minerale naturale, microbiologicamente pura, in misura di almeno 25 cl per ciascun alunno durante il periodo invernale e di almeno 33 cl per ciascun alunno durante il periodo non invernale; in caso di ulteriore bisogno manifestato dall'alunno, in relazione alla consumazione del pasto, la somministrazione dovrà essere garantita.

Fornitura di piatti in ceramica o polycarbonato, riutilizzabili.

Fornitura di bicchieri in vetro o polycarbonato, riutilizzabili.

Fornitura di posate in acciaio o polycarbonato, riutilizzabili.

Fornitura di quant'altro necessario per la gestione del servizio (pentole, utensileria di cucina, elettrodomestici, attrezzature e macchine in genere), ovviamente per la parte mancante rispetto all'attuale dotazione.

Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali compresi gli impianti, le attrezzature, gli arredamenti, i servizi igienici annessi.

Manutenzione ordinaria dei locali cucina, dei relativi impianti elettrici, idrici, delle attrezzature mensa in dotazione nelle singole scuole.

Manutenzioni ordinarie della struttura, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi dei centri di cottura (ivi compresa l'eventuale sostituzione).

Manutenzioni delle attrezzature per la distribuzione, per il lavaggio, le manutenzioni degli impianti idraulici.

La cottura dei pasti dovrà essere effettuata in almeno quattro cucine (scuola dell'infanzia centro urbano, scuola dell'infanzia madonna della pace, scuola dell'infanzia di fonte umano e scuola dell'infanzia di marina), con esclusione della possibilità di attivare un'unica cucina centralizzata, dalla quale poi far partire il trasporto dei pasti verso i singoli plessi.



Articolo 2 - Durata del contratto -

Il contratto ha la durata di circa 5 (cinque) anni scolastici (2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028- 2028/2029), a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2024/2025. Qualora non si riuscisse ad assicurare la corrispondenza tra inizio dell'esecuzione dell'appalto e inizio dell'anno scolastico, la durata del rapporto, pari ad anni cinque, avrà decorrenza iniziale dalla data di sottoscrizione del contratto. I giorni di effettuazione del servizio saranno quelli del calendario scolastico, con interruzione delle festività natalizie e pasquali, fatte salve eventuali variazioni apportate dall'autorità scolastica locale. Ove, alla data di scadenza del contratto di servizio relativo al presente appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, il soggetto aggiudicatario del presente appalto è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino alla individuazione del nuovo soggetto e comunque non oltre (6) SEI mesi dalla scadenza di cui al comma 1, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016. L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, può, se necessario, chiedere l'avvio del servizio alla ditta aggiudicataria: in tal caso, la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato speciale d'appalto.

L'ente si riserva l'esercizio dell'opzione di rinnovo del contratto, da esercitarsi previa ricognizione del rispetto degli obblighi contrattuali, per ulteriori 4 (quattro) anni scolastici (2029/2030 – 2030/2031 – 2031/2032 – 2032/2033), a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2029/2030. Qualora non si riuscisse ad assicurare la corrispondenza tra inizio dell'esecuzione dell'appalto oggetto di rinnovo e inizio dell'anno scolastico, la durata del rapporto rinnovato, pari ad anni quattro, avrà decorrenza iniziale dalla data di sottoscrizione del contratto o dalla data della determinazione con la quale si procederà eventualmente ad esercitare l'opzione di rinnovo.

Complessivamente, la durata del contratto, anche a seguito di eventuale esercizio dell'opzione di rinnovo, è contenuta entro il limite massimo di nove anni, previsto dall'articolo 12, comma 1, del R.D. n. 2440 del 18 novembre 1923.

Articolo 3 – QUANTITA' DELLE PRESTAZIONI -

Il valore presunto del contratto, prima dell'aggiudicazione, è pari a euro € 1.800.000,00 I.V.A. esclusa: n. 40.000 pasti annui presunti x € 9,00 come prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto (di cui € 0,022 per rischi da interferenza non soggetti a ribasso) x n. 5 (cinque) anni di durata contrattuale. Il valore indicato aumenta (€ 3.240.000,00) in caso di rinnovo del contratto per altri quattro anni. Tale importo è espresso a titolo puramente indicativo/orientativo e non costituisce alcun impegno o garanzia da parte dell'ente sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste e, pertanto, esclude qualsiasi pretesa da parte dell'appaltatore di compensi integrativi o aggiuntivi ovvero revisioni contrattuali per variazione della quantità dei servizi (es. in diminuzione causa COVID), fermo restando quanto previsto dall'articolo 106, comma 11 del codice dei contratti in base al quale *“la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In Tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto “....* Le prestazioni che verranno pagate saranno solo quelle effettivamente eseguite dalla ditta su specifica richiesta dell'ente appaltante o, in subordine ed in via eventuale, quelle riconosciute da quest'ultimo a seguito di valutazione ponderata e funzionale degli interessi pubblici sottesi in ordine alle cause delle prestazioni aggiuntive.

Il valore effettivo risulterà dalla moltiplicazione del numero dei pasti annuo per il prezzo del singolo pasto offerto dal concorrente aggiudicatario della gara.



In merito agli oneri della sicurezza per la prevenzione e protezione dei rischi da interferenze, ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i., il servizio presenta rischi da interferenze, per cui l'importo di detti oneri è pari allo 0,25% del prezzo del singolo pasto e non possono essere oggetto di ribasso in sede di offerta economica.

In relazione alle previsioni contenute all'articolo 29, comma 1, lettera a) decreto-legge 27 gennaio 2022, n. 4, convertito con legge n. 25 del 28 marzo 2022, relative all'obbligo dell'inserimento nei documenti di gara delle clausole di **revisione dei prezzi** di cui all'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo del Codice dei contratti pubblici, a partire dalla seconda annualità contrattuale, i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente all'anno di sottoscrizione del contratto. La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

Articolo 4 - Obblighi a carico dell'appaltatore -

Per quanto riguarda le caratteristiche dei prodotti alimentari da utilizzare, si rinvia alle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica aggiornate al mese di settembre 2022 (allegato della documentazione di gara). Fin da ora, però, con riferimento ad alcune tipologie di alimenti cosiddetti "chiave", si specifica quanto segue:

- è vietato l'uso di pane riscaldato, congelato, surgelato in origine o non completamente cotto; deve essere prodotto nel medesimo giorno della consegna e della somministrazione;
- il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; la pasta, sottoposta alla prova di cottura, non dovrà presentarsi spappolata o spaccata e l'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa;
- per il tonno in conserva, è vietato l'uso di quello in olio di semi o in olio d'oliva. Può essere solo all'olio extra vergine di oliva, vergine d'oliva o al naturale;
- come condimento, es. per pasta, è vietato l'uso dei pelati. Consentita l'utilizzazione esclusivamente di passata di pomodoro. Il prodotto deve essere di provenienza nazionale, dell'ultimo raccolto e dovrà essere stato confezionato in stabilimenti di trasformazione nazionali;
- con riferimento alla distribuzione dell'olio, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, nell'eventualità di consegna direttamente ai tavoli, es. per condimenti, non sono ammessi contenitori non etichettati conformemente alla normativa vigente (decreto-legge 2/2006, convertito in legge 11 marzo 2006, n. 81, pubblicato sulla G.U. n. 59 dell'11 marzo 2006);
- come formaggio da grattugia (es. per condimento pasta), è ammessa l'utilizzazione solo di parmigiano reggiano, con almeno 24 mesi di stagionatura, marchiato e prodotto nelle zone tipiche;
- i prodotti ortofrutticoli devono essere freschi, classificati di prima qualità;
- le uova devono presentare indicazione della data di deposizione e devono essere consumate entro 14 giorni;
- la carne bovina deve essere fresca: esclusa la fornitura di carne congelata e/o surgelata;
- i formaggi dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali, così come dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione nazionali;



- l'olio extra vergine di oliva deve essere di produzione locale (Provincia di Pescara).

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicati regimi dietetici alternativi in modo generico e senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Quando, però, il regime dietetico alternativo è correttamente documentato, la ditta dovrà provvedere ad assicurare, ai bambini interessati, identico trattamento rispetto agli altri, come completezza, qualità e quantità dei pasti forniti.

Il menù mensile, con le relative grammature, sarà quello approvato dal Dipartimento di Prevenzione AUSL di Pescara – Ufficio di Igiene degli alimenti e della Nutrizione oppure da altro organismo tecnico istituzionale o professionista del settore nominato dall'ente.

La ditta appaltatrice provvederà:

- alla **pulizia ordinaria e straordinaria dei locali** compresi gli impianti, le attrezzature, gli arredamenti, i servizi igienici annessi, con a suo carico le spese per il materiale a tale scopo necessario come detersivi, strofinacci, scope, secchi (l'elenco non è tassativo ma esemplificativo). Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente ad alcune attività (soprattutto di pulizia dei refettori, dei corridoi di collegamento e di altre zone utilizzate per la distribuzione) connesse all'organizzazione del servizio di refezione scolastica, l'appalto potrà subire variazioni senza che l'impresa possa rivalersi sull'Amministrazione comunale;
- a riporre tutti i rifiuti fuori dei locali mensa, avendo cura di utilizzare esclusivamente gli appositi contenitori;
- a tenere costantemente puliti gli ambienti mensa con osservanza delle norme e disposizioni in materia di lotta contro le mosche, scarafaggi, zanzare, pidocchi (anche in questo caso l'elenco è esemplificativo e non tassativo);
- alla pulizia dei davanzali e dei vetri sia all'interno che all'esterno dei locali, a qualunque altezza;
- alla **manutenzione ordinaria** dei locali cucina, dei relativi impianti elettrici, idrici, delle attrezzature mensa in dotazione nelle singole scuole. Qualora per qualsiasi motivo il materiale in dotazione non fosse in numero sufficiente per garantire il rapido e corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, dovrà essere integrato dall'impresa senza oneri aggiuntivi per l'Ente. Allo scadere del contratto, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro acquistato dalla ditta resteranno di proprietà dell'Amministrazione comunale senza che l'impresa aggiudicataria possa pretendere ulteriore corrispettivo rispetto a quello contrattualmente stabilito. La stazione appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie, le eventuali sostituzioni e integrazioni anche di soli componenti che si rendessero necessari per qualsiasi motivo, compresi il danneggiamento o il furto. Sono inoltre a carico dell'impresa gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie della struttura, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi dei centri di cottura (ivi compresa l'eventuale sostituzione). Sono a carico dell'impresa le manutenzioni delle attrezzature per la distribuzione, per il lavaggio, le manutenzioni degli impianti idraulici. Nel caso in cui nel corso del servizio di ristorazione si rendesse necessaria la sostituzione della lavastoviglie, il relativo onere sarà a carico dell'impresa e rimarrà di proprietà della stazione appaltante al termine dell'appalto. La stazione appaltante si riserva in qualsiasi momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli



- arredi. Sono oggetto di manutenzione anche le fosse biologiche, i pozzetti, le canalizzazioni, mediante ripulitura e vuotatura;
- a rispettare ed a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12 giugno 1990, n. 146, nel testo attualmente vigente, sull'esercizio del **diritto di sciopero** nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. Al verificarsi dell'evenienza di cui sopra, potranno essere concordate con la stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di eguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con i competenti uffici. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili;
 - a fornire a tutto il personale **indumenti di lavoro** come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'impresa deve altresì fornire, ai componenti della commissione mensa, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla normativa vigente in materia. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale: non deve avere smalti alle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura. L'impresa deve garantire alla stazione appaltante che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico – sanitarie vigenti. A tal fine occorre predisporre un Piano Sanitario specifico per ottemperare alle norme previste dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche ed integrazioni. L'impresa appaltatrice, prima di iniziare il servizio, è obbligata ad assicurare il coordinamento di cui all'articolo 26 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii., prendendo gli opportuni contatti con il responsabile del servizio di prevenzione e protezione. Il comportamento di coloro che vengono utilizzati per il servizio deve essere caratterizzato alla massima professionalità e diligenza sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico;
 - ad areare i locali del refettorio per il tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;
 - ad igienizzare i tavoli con prodotti specifici prima dell'apparecchiatura;
 - a tenere sempre sollevati da terra i contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta, le confezioni di acqua minerale e le scatole di materiale a perdere;
 - a conservare con la massima cura, negli appositi armadi, tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc...), ivi riponendo lo stesso dopo l'uso e l'opportuno lavaggio. Il piano sopra gli armadi non



deve essere utilizzato quale piano di appoggio. Le ceste del pane e della frutta devono essere nuove e ben pulite. Le confezioni di acqua minerale devono restare integre fino all'arrivo degli alunni. Le verdure devono essere condite poco prima del consumo. La distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola. Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati. La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Il pane e la frutta possono essere portati dagli alunni nelle classi, previa autorizzazione del dirigente scolastico. Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali. Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi;

- ad effettuare, oltre ad un monitoraggio continuo, tutti gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale in presenza di problemi igienico – sanitari, ufficialmente rilevati;
- a non detenere, durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, nelle relative zone, detersivi, scope, strofinacci. I detersivi e gli altri prodotti per l'igiene dovranno essere sempre conservati in apposito locale od in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provviste della relativa etichetta;
- a pulire le aree esterne di pertinenza del centro cottura;
- a pulire le vetrate della cucina, sia nella parte interna che in quella esterna;
- a tenere costantemente puliti i servizi igienici annessi ai centri di cottura. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani, devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere;
- a predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati esterni ed interni, allagamenti. A tal fine, l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga;
- al trasporto dei pasti con contenitori preferibilmente in polipropilene (non espanso all'interno dei quali possono essere allocati i contenitori in acciaio inox del tipo gastronomo di varie altezze in relazione al prodotto, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi. Detti contenitori devono avere, preferibilmente, apertura frontale. Espressamente esclusi i contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. Su ciascun contenitore deve essere apposta l'etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio di destinazione, la ragione sociale dell'impresa, il luogo e la produzione dei pasti, le modalità di conservazione, la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase di trasporto. L'impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, trasportata e conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. I mezzi adibiti al trasporto devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per gli alimenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. E' fatto obbligo di provvedere alla loro sanificazione, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati;



- a differenziare i rifiuti prodotti negli appositi contenitori;

In merito ai **costi del lavoro e della sicurezza**, così come previsto dalla Legge 7 novembre 2000, n. 327 (Valutazione dei costi del lavoro e della sicurezza nelle gare di appalto), dovranno essere rispettati i valori previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi. Da rispettare in maniera puntuale e completa tutti gli obblighi verso i dipendenti imposti dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di retribuzioni, assicurazioni obbligatorie ed antiinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali. È espressamente escluso il ricorso ai contratti di collaborazione coordinata e continuativa, trattandosi di prestazioni legate ad orari rigidi in termini di inizio/intervallo/termine, con sottoposizione alle direttive/vigilanza/supremazia gerarchica del datore di lavoro privato, nonché in considerazione della circostanza che il pagamento è commisurato alle ore di lavoro effettivamente svolte e non ai risultati conseguiti. Si precisa, altresì, che tutte le assicurazioni, contributi, previdenza ecc. sono a carico dell'aggiudicatario ed in particolare quelle riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile. Pertanto, l'aggiudicatario terrà sollevata l'amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato. Il Comune è estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra la ditta appaltatrice ed i suoi dipendenti.

CLAUSOLA SOCIALE: L'appaltatore si impegna alla **promozione della stabilità occupazionale** e ad utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio i lavoratori che già vi sono adibiti, compatibilmente con l'organizzazione dell'impresa subentrante e con le esigenze tecnico – organizzativo o di manodopera previsti.

Non è pertanto previsto, come stabilito dall'art. 50 del codice dei contratti in caso di successione negli appalti, l'obbligo di mantenimento dei livelli occupazionali precedenti ([TAR Toscana, sezione III, 13 febbraio 2017, n. 231](#) – [TAR Calabria, n. 209/2017](#) – [TAR Lazio, 1969/2016, sentenza del TAR Lombardia, Milano, sezione IV, 22 marzo 2018, n. 936](#)). La promozione della stabilità occupazionale si esplica nel rispetto dell'art. 41 della Costituzione, compatibilmente con la gestione efficiente dei servizi ed in armonia con la libera organizzazione del subentrante (art. 3, comma 2, L.R. n. 27 del 21 aprile 2017).

Nel senso della promozione della stabilità occupazionale e non del mantenimento dei livelli occupazionali precedenti anche Consiglio di Stato, sezione V, 15 giugno 2009, n. 390 e, di recente, Consiglio di Stato, sezione V, sentenza n. 2390 del 19 aprile 2018.

L'Impresa deve individuare e comunicare all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, prima dell'avvio del servizio, il nome del responsabile dello stesso, nonché la figura tecnica con responsabilità di coordinamento che sarà impiegata per l'esecuzione del servizio. Il Coordinatore dovrà mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti al controllo dell'andamento del servizio ed agire in qualità di referente relativamente ai rapporti tra l'Impresa e il Comune. In caso di assenza o impedimento del Coordinatore (ferie, malattia ecc.) l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione e darne immediata comunicazione scritta al Comune.

Il coordinatore sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- coordinare il servizio oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con il Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Il servizio deve essere effettuato con **personale** di provate capacità professionali, onestà e moralità e in possesso dei requisiti di idoneità richiesti dalle vigenti disposizioni di Legge. Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello



stesso e dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare. Il personale della Ditta è tenuto anche a mantenere il segreto d'Ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti. Il personale della Ditta impiegato nel servizio deve essere in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto ed adeguato alla particolare età degli utenti e disponibile alla collaborazione con gli altri operatori. È facoltà del Responsabile del contratto chiedere alla Ditta di allontanare dal servizio i propri dipendenti o soci che durante lo svolgimento del medesimo abbiano dato seri motivi di lagnanza od abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro o comunque un contegno non corretto verso gli utenti del servizio. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Amministrazione prima che il personale, non compreso nell'elenco già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio. La ditta è tenuta, inoltre, ad indicare il numero di unità ed il nominativo del personale addetto ad ogni intervento di "tipo straordinario".

L'Appaltatore costituisce, prima dell'inizio dell'appalto, idonee polizze assicurative a copertura dei danni relativi ai rischi inerenti alla gestione affidata, con le seguenti caratteristiche:

- Responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro. Il Gestore dovrà munirsi a proprie spese di idonea polizza assicurativa R.C.T./ R.C.O. (Responsabilità civile verso terzi/ Responsabilità civile verso prestatori di lavoro) a copertura dei danni relativi ai rischi inerenti alla gestione affidata, con le seguenti caratteristiche minime:

1. La polizza dovrà essere espressamente stipulata (o estesa) con riferimento all'appalto del servizio specifico in favore del Comune di Città sant'Angelo;
2. La polizza dovrà avere una durata pari a quella dell'appalto affidato;
3. La polizza dovrà prevedere un massimale unico per sinistro non inferiore ad euro 1.000.000,00 per R.C.T e ad euro 100.000,00 per R.C.O.

4. La polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti di chicchessia, compresi l'Amministrazione Comunale e i suoi dipendenti, fatti salvi i casi di dolo. La polizza assicurativa non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo la stessa esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Eventuali scoperti e franchigie rimangono a carico del Gestore. La polizza assicurativa, debitamente quietanzata, dovrà essere consegnata dal Gestore al Comune prima della stipulazione del contratto e dovrà restare presso lo stesso depositata per tutta la durata del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, a garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte, dovrà prestare, ai sensi dell'art. 103 del D.L.gs n. 50/2016, una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale a favore del Comune. La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal contratto stesso dalla data di pagamento dell'ultima fattura attestante la regolare esecuzione del servizio. Il Comune ha facoltà di rivalersi su detto deposito cauzionale definitivo per ogni e qualsiasi inadempimento contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse, per qualsiasi causa, ridursi, la ditta aggiudicataria è tenuta al reintegro della stessa immediatamente e comunque entro 15 (quindici) giorni dalla data di notifica del



provvedimento sanzionatorio. Qualora la ditta dovesse recedere dal contratto prima della scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, all'Amministrazione Comunale compete il diritto di incameramento dell'intera cauzione definitiva, salvo il maggior danno da accertarsi anche giudizialmente. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dall'aggiudicazione e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. La somma verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

Ai sensi dell'articolo 216, comma 11 del codice dei contratti, nonché dell'art. 5, comma 2, del D.M. (Ministero Infrastrutture e Trasporti) 2 dicembre 2016, le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'operatore economico aggiudicatario dell'appalto è tenuto ad attivare una sede operativa presso il Comune di Città S. Angelo: non si tratta di requisito di ammissione per la partecipazione alla gara, bensì di obbligo dell'appaltatore.

Costituiscono obblighi per l'appaltatore anche tutti gli altri adempimenti non contenuti nel presente articolo ma rinvenibili in altri punti del presente capitolato.

Articolo 5 - Penalità, Risoluzione, Clausola risolutiva espressa, Multa penitenziale -

Il Comune ha facoltà di applicare penali secondo il grado di gravità e previo contraddittorio con la ditta, in caso di inottemperanza, da parte di quest'ultima, degli obblighi previsti dal presente capitolato. In particolare, si prevedono i seguenti importi:

- mancato invio della relazione, qualora richiesta, sulla gestione del servizio = da € 50,00 ad € 250,00;
- assenza ingiustificata agli incontri, qualora richiesti, di verifica dell'attività svolta = da € 50,00 ad € 250,00;
- inizio ritardato delle prestazioni rispetto agli orari prestabiliti = da € 50,00 ad € 250,00 per ogni episodio;
- fine anticipata delle prestazioni rispetto agli orari prestabiliti = da € 50,00 ad € 250,00 per ogni episodio;
- mancato svolgimento delle prestazioni nei giorni prestabiliti = da € 100,00 ad € 500,00 per ogni giorno;
- mancato invio della documentazione comprovante il pagamento delle retribuzioni, dei contributi previdenziali, assicurativi ed assistenziali ai lavoratori = da € 150,00 ad € 500,00;
- mancato pagamento delle retribuzioni, dei contributi previdenziali, assicurativi ed assistenziali ai lavoratori nei tempi previsti dalla normativa vigente in materia = da € 200,00 ad € 1.000,00 per ogni dipendente;
- in caso di cambio di gestione, ingiustificato mancato riassorbimento da parte dell'aggiudicatario del personale precedentemente occupato dall'impresa cessante = da € 300,00 al € 1.000,00 per ogni dipendente non riassunto.
- violazione dell'obbligo di areare i locali del refettorio, prima dell'inizio del servizio = € 50,00;



- violazione dell'obbligo di igienizzare i tavoli con prodotti specifici prima dell'apparecchiatura = € 100,00;
- violazione dell'obbligo di fornire e controllare l'utilizzo da parte degli operatori degli indumenti prescritti in materia di igiene = € 100,00;
- violazione dell'obbligo di non utilizzare il piano di sopra degli armadi come piano di appoggio = € 100,00;
- violazione dell'obbligo di pulire le vetrare, nella parte interna ed esterna, delle cucine = € 100,00;
- violazione dell'obbligo di non detenere nelle apposite zone di preparazione/cottura/distribuzione dei pasti i materiali di pulizia durante lo svolgimento del servizio = € 150,00;
- violazione dell'obbligo di riporre i rifiuti fuori dai locali mensa, in modalità differenziata, utilizzando esclusivamente gli appositi contenitori = € 150,00;
- violazione dell'obbligo di provvedere alla cucina ed alla distribuzione dei pasti negli orari concertati con l'ente e con le istituzioni scolastiche = € 400,00;
- violazione dell'obbligo di tenere costantemente puliti gli ambienti mensa con osservanza delle norme in materia di lotta agli scarafaggi, mosche, zanzare, pidocchi = € 500,00.

L'ammontare delle penali è addebitato sui crediti della ditta dipendenti dal contratto; in caso di incapienza di tali crediti, l'addebito sarà operato sui crediti dipendenti da eventuali altri contratti in corso con l'amministrazione. Mancando crediti o risultando insufficienti, l'ammontare delle penali verrà addebitato sulla cauzione. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione del contratto, né il diritto al risarcimento del danno ulteriore.

Per le ipotesi di recidiva nell'inadempimento degli obblighi contrattuali, si prevede la facoltà di ricorrere alla risoluzione di diritto, previa dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

La facoltà di ricorrere alla **risoluzione di diritto**, previa dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ex art. 1456 del codice civile, fatta salva comunque l'applicazione delle penali, è altresì prevista nei seguenti casi:

- frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- in caso di danneggiamento di beni appartenenti all'ente o agli utenti dei servizi;
- in caso di divulgazione delle informazioni in possesso per finalità di espletamento del servizio e/o per la violazione degli obblighi di riservatezza in generale;
- cessione totale o parziale del contratto;
- violazione delle regole sul subappalto;
- mancato rispetto delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- in caso di fallimento, messa in liquidazione o altra procedura concorsuale;
- mancato pagamento delle retribuzioni ai lavoratori;
- mancato pagamento dei contributi previdenziali – assistenziali – assicurativi ai lavoratori.
- revoca o sospensione delle autorizzazioni/ licenze per l'esercizio dell'attività;
- esecuzione del servizio in violazione della normativa vigente;
- commissione di fatti, connessi all'esecuzione del contratto, rilevanti a fini penali, accertati dall'ente ed oggetto di denuncia o querela;



- recidiva nell'inadempimento degli obblighi contrattuali.
- violazione delle norme in materia di tracciabilità finanziaria, in applicazione dell'articolo 3 della Legge 10 agosto 2010, n. 136, nonché della Circolare interpretativa del Ministero dell'Interno n. 13001/118/Gab e del Decreto-legge 12.11.2010, n. 187.

L'affidamento del servizio sarà disposto a favore della ditta che segue nella graduatoria di gara.

All'appaltatore viene riconosciuto il diritto di **recesso**, con versamento a favore dell'ente, prima dell'esercizio del diritto, di un corrispettivo pari a € 2.000,00. La comunicazione di voler esercitare il suddetto diritto deve pervenire all'ente almeno un mese prima. L'affidamento del servizio sarà disposto a favore della ditta che segue nella graduatoria di gara.

Il committente, ai sensi dell'articolo 1671 del codice civile, potrà recedere dal contratto, tenendo indenne l'appaltatore delle spese sostenute, delle prestazioni eseguite e del mancato guadagno.

È facoltà dell'amministrazione poter ricorrere al recesso unilaterale per motivi di pubblico interesse, anche sulla base dell'articolo 21 sexies della legge n. 241/90, introdotto dalla legge n. 15/2005.

È vietata la cessione anche parziale del contratto.

Articolo 6 - Procedure di contestazione, pagamenti e controlli -

L'inosservanza anche di uno solo degli obblighi contrattuali comporterà la richiesta di chiarimenti, da fornirsi entro 5 (cinque giorni) lavorativi dalla comunicazione della contestazione. Nel caso in cui i chiarimenti non siano obiettivamente esimenti, l'Ente appaltante potrà procedere all'applicazione di quanto previsto dall'articolo 5. In caso di risoluzione del contratto per colpa dell'aggiudicatario, si provvederà ad affidare il servizio utilizzando la graduatoria di gara, addebitando i maggiori oneri che ne dovessero derivare alla ditta inadempiente.

I pagamenti da parte dell'Ente appaltante verranno effettuati mensilmente, e comunque non oltre 30 (trenta) giorni dall'iscrizione, nell'apposito registro, della relativa fattura, successivamente alla sua presentazione da parte dell'impresa. Sulla fattura devono essere indicati gli estremi dell'atto di aggiudicazione della gara e quelli della determinazione di impegno (in quest'ultimo caso con riferimento all'esercizio finanziario di applicazione). Il pagamento dei corrispettivi mensili è subordinato alla trasmissione, in allegato, di idonea documentazione attestante l'avvenuto pagamento del personale e degli oneri previdenziali ed assistenziali relativi al mese precedente.

L'Ente appaltante controllerà, in qualsiasi momento e senza preavviso, l'esatto adempimento di quanto stabilito dal presente capitolato da parte dell'aggiudicatario. Quest'ultimo è tenuto a trasmettere, su richiesta dell'ufficio, una relazione concernente l'andamento tecnico della gestione del servizio, con l'indicazione dei risultati e delle problematiche emerse. L'aggiudicatario, inoltre, comunicherà tempestivamente e formalmente qualsiasi grave fatto o problema imprevisto e tale da ostacolare l'efficienza del servizio. Sono previsti incontri periodici di verifica dell'attività svolta, con la partecipazione del responsabile della ditta e del responsabile del servizio appaltato. Qualora il personale della ditta non risultasse idoneo a svolgere i compiti previsti, la ditta dovrà procedere ad una sua immediata sostituzione.



Per quanto concerne il personale occupato, l'aggiudicatario dovrà fornire, con inizio dal terzo mese di gestione del servizio, i documenti contabili per la verifica della regolarità nel versamento dei contributi agli istituti previdenziali e le ritenute fiscali all'erario, nonché copia quietanzata delle buste paga ad attestazione del ricevimento del compenso. Le eventuali inottemperanze saranno segnalate al competente Ispettorato del Lavoro.

Articolo 7 - Riservatezza – Informativa – Accesso -

Il trattamento dei dati personali, forniti in sede di gara oppure in sede di stipulazione ed esecuzione del contratto, avverrà nel rispetto dei principi di necessità e pertinenza, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari a perseguire finalità di interesse pubblico, nell'ambito delle proprie attività istituzionali.

È riconosciuto il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. Detto obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio, nonché le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che l'appaltatore sviluppa o realizza in esecuzione delle prestazioni contrattuali. È obbligo dell'appaltatore far sì che, nel trattare i dati, le informazioni e le conoscenze dell'ente di cui venga eventualmente in possesso, si adottino le idonee misure di sicurezza e modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o che arrechino danno. Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dall'appaltatore se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto. In ogni caso, tutti gli obblighi di riservatezza dovranno essere rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale. L'appaltatore sarà responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti e collaboratori, degli obblighi di riservatezza anzidetti. In caso di inosservanza, l'ente avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando il diritto al risarcimento di eventuali danni.

Articolo 8 – Obblighi di tracciabilità -

La Ditta assume l'obbligo di osservare le disposizioni contenute nell'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n.136 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto. La Ditta si obbliga, altresì, ad inserire nei contratti sottoscritti con i sub-appaltatori e i sub-contratti apposita clausola con la quale ciascuna delle parti si assume gli obblighi previsti dall'art. 3 della succitata legge 136/2010. Il contratto si risolve automaticamente di diritto nel caso in cui le relative transazioni vengono effettuate senza avvalersi di banche o delle Poste Italiane spa.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante in particolare:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione del servizio per il quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.



La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro. In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

Articolo 9 – Controversie –

Per la definizione di tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del conseguente contratto, non risolvibili in via bonaria, il foro competente è quello di Pescara.

Articolo 10 – Rinvio –

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato si rinvia all'osservanza del "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture"; si rinvia, inoltre, alle disposizioni del Codice civile, nonché alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili. La sottoscrizione del contratto e del presente capitolato da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e di incondizionata accettazione di quanto in essi contenuto.

IL RESPONSABILE
DEL SETTORE AFFARI GENERALI
f.to dott. Antonino D'Arcangelo
Firma autografa sostituita a mezzo stampa