



COMUNE DI LONGHENA

**CAPITOLATO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI PER
SCUOLA DELL'INFANZIA ED UTENTI ESTERNI DI LONGHENA**

DAL 01.09.2018 AL 30.06.2021.

CIG.

ART. 1 - PREMESSA

Il Comune di Longhena - definito nel proseguo "Comune" - intende affidare la gestione del servizio di preparazione pasti per la scuola dell'infanzia ed utenti esterni residenti sul territorio, ad una ditta esterna di seguito definita "Ditta aggiudicataria", alle condizioni di cui al presente Capitolato d'appalto.

La premessa fa parte integrante del Capitolato.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Scopo del presente capitolato è quello di disciplinare il servizio di ristorazione nelle diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione e scodellamento pasti dal Lunedì al Venerdì agli alunni della scuola dell'infanzia di via Saba n. 14, nonché al personale docente che presta la propria opera presso la scuola suddetta durante l'orario mensa ed avente diritto al pasto ai sensi dell'art.2 del D.M. Interno 16 maggio 1996, alla preparazione ed al trasporto pasti per gli utenti esterni segnalati dal settore sociale residenti sul territorio comunale ed, in fine, alla pulizia e riassetto della cucina.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina dell'edificio scolastico di via Saba n. 14 di Longhena. La Ditta aggiudicataria dovrà quindi utilizzare le strutture e le apparecchiature in essa contenute, fornire il personale, le derrate alimentari e quant'altro necessario al confezionamento dei pasti.

ART. 3 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati giornalmente presso la cucina della Scuola di Longhena mediante l'utilizzo di materie prime di "qualità".

Il menù proposto dalla ditta aggiudicataria dovrà essere conforme alle *Linee Guida per i menù della refezione scolastica* emanato dall' ATS Brescia. Resta a carico della ditta aggiudicataria ogni onere conseguente ad eventuali prescrizioni che tali organismi pubblici potrebbero richiedere.

La ditta aggiudicataria inoltre, su apposita richiesta, è tenuta a preparare diete speciali, necessarie e documentate da certificazione sanitaria; tali tipologie di pasto dovranno essere preparate e mantenute in contenitori, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

3.1 DIMENSIONE DELL'UTENZA

Il servizio di preparazione pasti deve essere garantito, come da calendario scolastico fornito preventivamente, per la scuola dell'infanzia, per gli adulti ultra65enni e per quelli eventualmente segnalati dal settore sociale.

Il numero di pasti da fornire giornalmente, dal lunedì al venerdì, è il seguente:

SCUOLA DELL'INFANZIA:

bambini: circa 28

insegnanti/educatrici: circa 6

ADULTI:

Con precedenza adulti segnalati dal settore sociale: 5

per un totale massimo presunto annuale di n. 4.500 pasti calcolato considerando per n. 35 pasti x 16 gg mensili x 9 mesi di frequenza (depurati dalla vacanze di Natale e Pasqua e dalle assenze).

Il numero dei pasti è presumibile e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo mensile potrà variare di uno scostamento massimo del 20%, sia per diminuzione che in aumento, secondo l'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza ai sensi dell'art.106 comma 12 del D.lgs.50/2016

La somministrazione dei pasti deve svolgersi negli orari, di seguito specificati, decisi dall'Amministrazione comunale, d'intesa con le istituzioni scolastiche:

Scuola dell'infanzia	Ore 12.30
Adulti	Ore 12.30

Il valore del servizio in funzione della variabilità dei pasti richiedibili nel corso dell'anno di validità dello stesso, si determina in **€. 60.750,00** IVA esclusa, al lordo del ribasso d'asta.

ART. 4 – OFFERTA

Le ditte invitate alla presente procedura devono presentare la propria offerta formulando il proprio miglior prezzo a ribasso sull'importo a base di gara di €4,50 (euro quattrovirgolacinquanta) + IVA per ogni singolo pasto. Non saranno prese in considerazione offerte in aumento, incomplete o condizionate.

ART. 5 - CARATTERISTICHE E CONFORMITA'DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La ditta dovrà svolgere il servizio in conformità al “Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI” di cui al DM 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.

I prodotti alimentari da impiegare per le forniture e le somministrazioni di cui al presente Capitolato dovranno rispondere alle caratteristiche indicate dalle vigenti norme in materia; in particolare, la Ditta aggiudicataria deve prevedere nelle diete giornaliere l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM.

La carne bovina deve essere etichettata in conformità al regolamento CEE.

Le carni non bovine e prodotti ittici dovranno essere conformi a quanto disposto dall'art. 3, comma c) della L.R. 6/2002.

5.1 MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali, variati e strutturati su 4 settimane, in almeno tre stagionalità, dovranno essere predisposti dalla Ditta aggiudicataria in base a tabelle dietetiche previste per gli utenti a seconda della fascia di età (Come da tabelle dietetiche indicative già viste dal Servizio Igiene dell'A.T.S. di Brescia).

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Ente appaltante e l'eventuale comitato mensa dei genitori ed il gestore e viste dall'A.T.S.

Le tabelle proposte dal gestore del servizio dovranno essere viste dall'A.S.L. e osservate rigorosamente pena la rescissione del contratto.

5.2 VARIAZIONE E DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di eventuali diete speciali, previa presentazione obbligatoria di prescrizione medica, per gli alunni affetti da particolari allergie o intolleranze alimentari.

Dovrà, inoltre, essere prevista una dieta alternativa per gli alunni di diversa religione.

Deve essere prevista la possibilità di richiedere, in sostituzione del menù del giorno, un menù:

- Primo piatto leggero: ex pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (come grana, mozzarella, crescenza, robiola), od in alternativa carni bianche o prosciutto.

Il menù leggero deve essere richiesto per iscritto dai genitori alla scuola in caso di indisposizione temporanea dell'utente e per un massimo di 3 giorni consecutivi.

5.3 NORME E MODALITA' DI COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo.

Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco.

Per tutti gli alimenti previsti nelle tabelle dietetiche e nel menù devono essere di qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, proporzionate a cura del gestore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art.5 della L. 283/1962 per quanto concerne lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per

quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.)

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari normative ministeriali o regionali di riferimento.

ART. 6- MODALITA'DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La prenotazione dei pasti verrà comunicata entro le ore 9,45 di ogni giorno.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina dell'edificio scolastico di via Saba n. 14 a Longhena.

I pasti per gli esterni dovranno essere trasportati con automezzo messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria, in appositi contenitori termici atti a mantenere le caratteristiche organolettiche e di temperatura proprie di ciascun cibo, nel rispetto della normativa vigente.

Il prezzo del pasto offerto in sede di gara dall'aggiudicataria del servizio è onnicomprensivo del servizio di trasporto e fornitura dei contenitori termici di cui al paragrafo precedente.

ART. 7 - OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria dovrà fornire il pasto garantendo la massima igiene per tutte le portate. Dovrà inoltre:

- provvedere all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, inclusi il pane, la frutta e le bevande garantendo che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative, concernenti l'acquisto, la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

- provvedere alla preparazione, al trasporto, ove previsto, dei pasti predisposti secondo le grammature indicate nelle tabelle dietetiche ed il menù settimanale, compresa l'alternativa del pasto in bianco o pasti speciali;
- provvedere alla somministrazione dei pasti ed all'assistenza nella sala mensa;
- provvedere alla pulizia, al riassetto ed alla sanificazione giornaliera delle stoviglie e della cucina. Nello svolgimento delle operazioni di pulizia la ditta dovrà osservare quanto prescritto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) - Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene., di cui al D.M. 24 maggio 2012, in G.U. 142 del 20/06/2012;
- provvedere alla retribuzione ed al versamento dei contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro ed al possesso dei requisiti sanitari relativi al personale posto alle proprie dipendenze.
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria ed autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità;
- assicurare la sostituzione del personale in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;

Il Comune si ritiene fin d'ora escluso da ogni e qualsiasi responsabilità nel caso di mancata osservanza di detti obblighi;

Il Comune si riserva, senza preavviso, la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche i controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, verranno applicate le penalità previste dal successivo art. 15.

7.1 HACCP

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre impegnarsi ad osservare quanto richiesto dal D.Lgs. 155 del 26.05.1997 "Attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/13 CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" e successive modifiche e integrazioni (Direttiva pacchetto igiene 2006).

Il piano di autocontrollo secondo i principi HACCP, adottato dalla ditta aggiudicataria in ottemperanza al Reg.Ce 852/2004, deve essere predisposto e rispettato per tutte le fasi del servizio.

Il piano di autocontrollo deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire al Comune il Piano di Autocontrollo HACCP nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. CE 178/2002.

Il Comune ha la facoltà, di richiedere, in qualsiasi momento della durata del Contratto, evidenza oggettiva dell'effettiva applicazione dell'organizzazione del servizio e del rispetto dei requisiti minimi richiesti, così come da capitolato.

ART. 8 - OBBLIGHI DEL COMUNE

Il Comune dovrà:

- provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani;
- provvedere alla manutenzione degli impianti e delle attrezzature, fatti salvi i danni imputabili alla non corretta gestione o uso degli stessi;
- provvedere alla disinfestazione dei locali;
- provvedere alla fornitura di pentole, posate, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli e quanto necessario ed attinente all'ambiente culinario;

ART 9 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita per il periodo dal 01.09.2018 al 30.06.2021.

L'inizio del servizio e il termine dello stesso verrà comunicato di volta in volta dal Comune a seconda di quanto stabilito dal calendario scolastico approvato e dalle comunicazioni da parte dell'Istituto Comprensivo.

Il Comune comunicherà, anche verbalmente, da confermarsi per iscritto (anche a mezzo mail o fax), eventuali variazioni degli orari o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

ART. 10 - PASTI GIORNALIERI

All'inizio dell'anno scolastico l'ufficio comunale pubblica istruzione comunicherà alla Ditta aggiudicataria, sulla base delle iscrizioni al servizio confermate, il numero presunto dei pasti di cui verrà richiesta la somministrazione.

Entro le ore 9.30 ogni utente del servizio (bambino e adulto) presenterà al personale della cucina un buono per il diritto al pasto compilato con i propri dati.

L'ufficio comunale pubblica istruzione predisporrà procedure e modulistica, perché il personale della cucina possa rilevare quotidianamente e con celerità le presenze degli

alunni/docenti, compilando conseguentemente la scheda dei pasti, comprensiva di eventuali richieste dietetiche particolari specificandone i singoli destinatari.

Sarà obbligo del personale della cucina la consegna mensile, unitamente al buono pasto, del prospetto riassuntivo dei pasti erogati suddivisi per scuola e per tipologia di utenza (alunni-adulti), al fine di consentire la verifica dell'utenza effettiva giornaliera. Entro il quinto giorno del mese successivo a quello di riferimento l'ufficio comunale comunica il numero effettivo dei pasti preparati alla ditta aggiudicataria per la relativa fatturazione.

ART. 11 – PAGAMENTI

Al termine di ogni mese la Ditta aggiudicataria presenterà all'Amministrazione comunale la fattura mensile relativa ai pasti effettivamente forniti. La fattura sarà liquidata e pagata previo accertamento di regolarità della fornitura.

La fattura dovrà essere intestata a:

- Comune di Longhena – piazza Chiesa n. 11 - P.I / C.F. 00855400172

contenere CIG, l'indicazione del numero della determinazione con la quale il responsabile di area competente ha assunto il relativo impegno di spesa e le modalità di pagamento e deve essere trasmessa secondo le modalità introdotte per la fatturazione elettronica (CODICE UFFICIO UFJ8N5) nonché preventivamente trasmettere al comune l'allegata dichiarazione ai fini della tracciabilità dei pagamenti.

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare in fattura separatamente i pasti dei bambini e i pasti degli adulti (docenti ed esterni). Il numero dei pasti che la ditta aggiudicataria fatturerà al Comune di Longhena sarà quello corrispondente ai pasti effettivamente distribuiti e rendicontati mensilmente all'ufficio comunale dal personale della cucina.

Non si potrà dar corso al pagamento di fattura che non presenti le caratteristiche indicate e che non abbia una corrispondenza con i documenti presentati all'ufficio comunale.

Spetta alla Ditta aggiudicataria a compenso degli oneri assunti con il presente Capitolato il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione per ogni pasto consumato.

ART. 12 – PERSONALE

Il gestore dovrà assicurare il servizio con proprio personale, sia per la preparazione, sia per il trasporto dei pasti. L'organico del personale dovrà essere sufficiente per assicurare il servizio stesso, incluso lo scodellamento ed il trasporto dei pasti.

La ditta aggiudicataria, per quanto concerne le assunzioni, dovrà dare la precedenza al personale già operante presso il servizio previsto dal presente appalto comprensivo di personale assente per motivi collegati al congedo di maternità e parentale riconoscendo a tale personale, i diritti acquisiti da precedente rapporto di lavoro (esempio scatti biennali).

La Ditta aggiudicataria dovrà preferibilmente adibire ai servizi, personale residente nel Comune di Longhena.

I nominativi degli operatori e le rispettive qualifiche dovranno essere comunicati all'Amministrazione comunale entro 10 giorni dall'inizio della gestione ed ogni qual volta si presentino delle variazioni. Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi fra l'ente appaltante e il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunto dalla ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura, a tutto il suo personale, di idonei indumenti di lavoro, di guanti monouso in lattice, igienicamente adatti per alimenti, di cuffie per le donne e di berretti per gli uomini (che raccolgano completamente i capelli), da indossare durante la manipolazione dei cibi. La Ditta aggiudicataria dovrà altresì accertarsi che il personale sia libero da anelli e braccialetti e porti le unghie corte e non laccate. Le eventuali ferite e/o i piccoli tagli devono essere protetti accuratamente con cerotti o altri mezzi idonei. Dovrà inoltre rispettare tutte le ulteriori norme vigenti nel tempo in materia.

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza della vigente normativa relativa a: prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, previdenze varie per la disoccupazione involontaria, trattamenti di invalidità o vecchiaia, tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore e che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela fisica dei lavoratori. Dovrà in ogni momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori costituenti l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, e in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per la categoria, venga successivamente stipulato. La Ditta aggiudicataria è tenuta altresì ad applicare i contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e rinnovo.

Tutto il personale adibito alla preparazione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Tutto il personale addetto dovrà garantire e documentare, in ogni momento, la propria idoneità sanitaria, secondo la vigente normativa.

Art. 13 MANUTENZIONE

La ditta aggiudicataria si impegna ad avere la massima cura delle attrezzature e dei materiali ricevuti in consegna all'inizio del servizio in appalto, assumendosi l'onere di riconsegnarli all'Amministrazione comunale nelle medesime condizioni alla cessazione del servizio.

La Ditta aggiudicataria si assume la responsabilità per danni arrecati e si impegna a ripristinarle in tempi rapidi.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di addebitare alla ditta aggiudicataria eventuali danni agli ambienti ed alle attrezzature derivanti da incuria, cattivo uso o comunque da cause diverse dal normale deperimento.

In caso di guasti od inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la ditta deve darne immediata comunicazione all'ufficio comunale pubblica istruzione.

Art. 14 CONTROLLI E RILIEVI

La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione comunale per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e qualità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini e di quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza delle norme stabilite nel

presente capitolato, ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche pattuite, nonché effettuare controlli inerenti la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti. La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Commissione mensa, ove costituita, potrà effettuare, nel rispetto delle norme igieniche, controlli mirati a rilevare:

- la correttezza del menù;
- il rispetto delle grammature (da verificarsi sulla media di tre porzioni);
- le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature.

ART. 15 - PENALITA'E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora non vengano rispettati i termini di consegna dei pasti, il Comune può far eseguire d'ufficio il servizio, incaricando altra ditta e ponendo le spese a carico della ditta inadempiente oltre all'addebito degli oneri per il risarcimento dei danni.

Qualora il gestore non svolga il servizio con diligenza ed efficacia eseguendo l'appalto a termini di contratto (ad esempio: mancato rispetto delle quantità e delle grammature dei pasti, scadente qualità dei cibi, mancato utilizzo di contenitori termici, differenze sul menù concordato, ecc.) il Comune effettua le proprie contestazioni per iscritto, anche tramite via mail o fax ed il gestore è tenuto a contro dedurre entro il termine perentorio di gg. 5 dal ricevimento delle contestazioni.

Il Comune, esaminate le contro deduzioni o preso atto che la Ditta aggiudicataria non vi ha provveduto entro il termine sopra stabilito (gg. 5), ha la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie per un importo da € 100,00 a € 300,00, fatto salvo l'obbligo della Ditta aggiudicataria di eliminare le carenze di servizio contestate.

In qualsiasi momento dell'anno scolastico, con preavviso di gg. 10, in caso di reiterazione delle inadempienze c/o disservizi già contestati o nel caso di violazioni contrattuali di maggiore gravità, il Comune potrà risolvere per inadempienza il contratto a suo insindacabile giudizio, se le inadempienze, i disservizi o le violazioni contrattuali accertate non garantiscono l'affidabilità del gestore e senza che questi abbia nulla a pretendere.

La pena pecuniaria potrà essere trattenuta dall'importo della cauzione o dal primo corrispettivo mensile da corrispondere al gestore.

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha il diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- A) Per arbitrario abbandono del servizio assunto, salvo che per cause di forza maggiore;
- B) Dopo il verificarsi di gravi, ripetute frequenti violazioni agli obblighi contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento, relative al servizio, non sanate pur a seguito di regolare diffida da parte del Comune;
- C) Contegno abitualmente scorretto verso il pubblico da parte della Ditta aggiudicataria o del personale dello stesso adibito al servizio;
- D) Inosservanza da parte della Ditta aggiudicataria di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- E) Quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode;
- F) In caso di apertura della procedura fallimentare nei confronti della Ditta aggiudicataria;
- G) Quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente, sia indirettamente che per interposta persona, i diritti e gli obblighi relativi al contratto ed al presente Capitolato senza il consenso scritto da parte del Comune;
- H) Ogni altra inadempienza o fatto non contemplati nel presente Capitolato che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

La decadenza e la risoluzione del contratto, indicato nel presente articolo, comportano il risarcimento dei danni per le spese sostenute dall'Amministrazione Comunale per continuare a garantire il servizio.

ART. 16 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, senza il preventivo consenso scritto del Comune, pena l'immediata risoluzione del contratto.

In caso di infrazione alle norme del presente Capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi si intenderà la Ditta aggiudicataria.

ART. 17 – AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione del servizio si intende definitiva per il Comune soltanto dopo l'esecutività, a termine di legge, dell'atto di aggiudicazione, mentre la Ditta aggiudicataria rimarrà vincolata fin dal momento dell'aggiudicazione stessa.

ART. 18 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è generalmente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile:

- condanna per frode o fallimento della ditta;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- casi di intossicazione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale;
- destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito.

ART. 19 - ELEZIONE DI DOMICILIO

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare, in sede di offerta, il proprio domicilio a cui far riferimento per eventuali controversie.

ART. 20 - COOPERAZIONE

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria e al personale dalla stessa adibito al servizio mensa segnalare al competente ufficio comunale quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento dei loro compiti, possono impedire il regolare adempimento del servizio od eventuali problemi di coordinamento che dovessero sorgere per poter trovare una migliore intesa nell'esercizio del servizio.

ART. 21 - APPLICAZIONE DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

I termini e le comminatorie contenuti nel presente Capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora della Ditta aggiudicataria.

ART. 22 - CLAUSOLA SULLA TRACCIABILITA'

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136, assumendosi tutti gli obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni. A tal fine si impegna ad utilizzare un conto corrente bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche, ovvero uno strumento

idoneo a consentire la piena tracciabilità e ad indicare i soggetti abilitati a operarvi, nonché a comunicare tempestivamente ogni modifica di relativi dati.

ART. 23 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La ditta aggiudicataria è tenuta a contrarre per tutta la durata del servizio un'assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dei due Comuni.

La polizza assicurativa dovrà tenere conto di tutti i rischi di danno in relazione alle condotte e ai beni che la ditta aggiudicataria assuma e utilizzi per l'esercizio dell'attività, considerate anche le fasi del servizio espletate all'interno dei plessi scolastici; in particolare, la polizza assicurativa dovrà coprire tutti i rischi e i danni da responsabilità civile verso terzi, considerando espressamente terzi anche i due Comuni, rischi e danni, a qualsiasi titolo derivanti dallo svolgimento di ogni singola fase del servizio, a persone e/o cose, con un massimale congruo e non inferiore ad € 6.000.000,00.

L'assicurazione dovrà dare copertura ai casi di intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, con un massimale congruo e non inferiore ad € 6.000.000,00.

La polizza in copia deve essere prodotta ai due Comuni entro la data di stipula del contratto per il primo anno scolastico, ed entro trenta giorni dal pagamento del premio annuale per l'anno scolastico successivo. La mancata costituzione delle coperture assicurative nei termini prescritti determina la decadenza dall'aggiudicazione.

ART. 24 - GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dall'aggiudicazione della concessione, l'aggiudicatario dovrà presentare garanzia definitiva, ai sensi dell'art.103 del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii., di importo pari al 10% dell'importo di aggiudicazione mediante stipula di una fideiussione bancaria o assicurativa con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.lgs.50/2016 ss.mm.ii. La percentuale del 10% è aumentata in caso di aggiudicazione con un ribasso d'asta superiore al 10% dei punti percentuali eccedenti il 10%. Qualora il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento sarà di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

L'importo della garanzia potrà essere ridotto del 50% nei casi previsti dall'art.93 comma 7 del D.lgs.50/2016 ss.mm.ii..

La garanzia fideiussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'amministrazione aggiudicatrice.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte dell'amministrazione aggiudicatrice, che aggiudica il servizio al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia definitiva può anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che l'Amministrazione comunale abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa deve essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto.

ART. 25 - SUBAPPALTO, CESSIONE DI CONTRATTO

Il subappalto è consentito secondo le modalità e i limiti di cui all'art.174 del D.lgs.50/2016. L'appaltatore dovrà indicare nell'offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi.

È vietata la cessione del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso ed il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione comunale fatto salvo quanto previsto dall'art.175 c.1 lett. d del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii.

.ART. 26 – COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni potranno essere effettuate tramite posta elettronica e/o a mezzo fax fatti salvi quei casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

Responsabile del Servizio: il Responsabile dell'area finanziaria.

Art. 27 DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi a tutte le condizioni di legge e di regolamenti riguardanti l'esecuzione del presente contratto.

Per migliorare il servizio o per motivi ora non prevedibili, le parti concordano la possibilità di apportare modifiche al capitolato d'appalto previa intesa tra i contraenti stessi.

La Ditta aggiudicataria si obbligo al rispetto di tutte le norme di cui ai precedenti articoli, nonché della specifica normativa vigente in materia.

L'Amministrazione comunale potrà procedere ad aggiudicazione anche in caso di un'unica offerta valida.

L'Amministrazione comunale potrà non aggiudicare l'appalto per ragioni di pubblico interesse che comportino variazioni negli obiettivi perseguiti.